

Roterende wagen oven ROTOTHERM®

Voor maximale flexibiliteit in de bakkerij
Diameter draaicirkel max. 1.240 mm

Eigenschappen

De ROTOTHERM® wagen oven met draaiende wagens is geschikt voor het (af)bakken van

- Brood
- Busbrood (toast)
- Broodjes
- Banket

Uitvoering

In standaard uitvoering

- Computerbesturing NAVIGO®
- Veiligheidspakket (CE-norm)
- Automatische draaiplateauschakeling

Voordelen

Grote krachtige warmtewisselaar van Avesta staal

- Zeer efficiënt - energiebesparend
- Sterk stoomsysteem
- Verzadigde stoom
- Hoge bakkwaliteit
- Gegarandeerde stoomhoeveelheid bij schot op schot bakken
- Deurafdichting rondom met oprit
- Goed toegankelijk
- Stoomdichte oven; stoom blijft in de oven en wordt gelijkmatig verdeeld
- Luchtverdeelwand
- Gelijkmatig bakresultaat bij alle gewichtsbereiken en capaciteiten
- Temperatuurmeting via 2 sensors
- Op gewenste baktemperatuur houden
- Gelijkmatige bakresultaten
- Uitwisselen bakwagens
- Geen extra investering
- Beschickungsstellung (optie)
- Kwaliteitsverbetering, beter schot op schot bakken
- Energiebesparing
- 3-zijdige opstellingsmogelijkheid
- Ruimtebesparend
- Dubbele bodem
- Houdt de warmte in de oven
- Bodemisolatie voorkomt condens op de bodem
- Variopilot (optie)
- Luchtcirculatie in de bakkamer wordt aan het product aangepast
- NAVIGO®-Steuerung
- Ondersteunt elke bediener
- Optie Opti-Speed
- Door de inzet van Opti Speed ook uitermate geschikt voor banket
- Grote afzuigkap (optie)
- Opvangen van de hete bakkamerlucht



Afbeelding: ROTOTHERM® met opties

Opties

- Variopilot
- "Beschickungsstellung"
- Afstandsbediening
- Verhoogde bakkamer
- Verlengde oprit
- Afzuigkap met ventilator
- Beplating zij- en achterwand rvs

ROTOTHERM®

ROTOTHERM
Roterende wagen oven

2/2
21.08.2009

Technische details

NAVIGO® -computer

- Volautomatisch bakprogramma met willekeurig programmeerbare stappen
- Temperatuurverloop in curven
- Gegevensverzameling voor programma optimalisatie
- Programmeerbare automatische stoomafvoer
- Vrij programmeerbare stoomhoeveelheid
- Recept management en opslag (opslaan gegevens)
- Pictogrammen besturing mogelijk
- Optie 'Oven-Control' (netwerk meerdere ovens)
- Handbediening mogelijk
- Servicemenu foutmeldingen

Technische details

		RE 1020	RE 1280
Diameter draaicirkel	mm	1060	1240
Voor bakplaten	mm	600 x 800	600 x 1.000
Minimale afstand tussen bovenkant product en onderkant volgende bakplaat	mm	20	20
Max. bakoppervlakte bij 21 etages	m ²	10,1	12,6
Max. belading draaiplateau	kg	350	350
Aansluitwaarde (olie, gas)	kW	87	104
Aansluitwaarde elektrisch gestookt	kW	60	75
Verwarmingcapaciteit	kW	87	104

ROTOTHERM

Afmetingen (b x d x h)	mm	1.550 x 1.607 x 2.400	1.740 x 1.867 x 2.400
Vereiste hoogte voor plaatsing	mm	2.830	2.830
Hoogte bakkamer	mm	1.830	1.830
Aanbevolen hoogte bakwagen	mm	1.815	1.815

ROTOTHERM® – met Beschickungsstellung

Afmetingen (b x d x h)	mm	1.550 x 1.607 x 2.500	1.740 x 1.867 x 2.500
Vereiste hoogte voor plaatsing	mm	2.930	2.930
Hoogte bakkamer	mm	1.830	1.830
max. aanbevolen hoogte bakwagen	mm	1.815	1.815

ROTOTHERM® – met verhoogde bakkamer

Afmetingen (b x d x h)	mm	1.550 x 1.607 x 2.540	1.740 x 1.867 x 2.540
Vereiste hoogte voor plaatsing	mm	2.740	2.740
Hoogte bakkamer	mm	1.970	1.970
max. aanbevolen hoogte bakwagen	mm	1.955	1.955

ROTOTHERM® – met Beschickungsstellung en verhoogde bakkamer

Afmetingen (b x d x h)	mm	1.550 x 1.607 x 2.640	1.740 x 1.867 x 2.640
Vereiste hoogte voor plaatsing	mm	3.070	3.070
Hoogte bakkamer	mm	1.970	1.970
max. aanbevolen hoogte bakwagen	mm	1.955	1.955



* = Geregistreerd merk

Gegevens zijn niet bindend en onderhevig aan veranderingen door technische vooruitgang. Wijzigingen voorbehouden.