



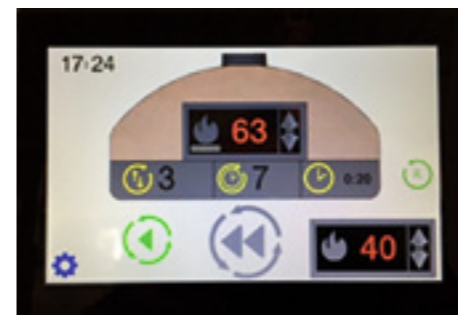
## FORNO ROTANTE 2 BOCCHE - LEGNA/COMBINATO FOUR TOURNANT À 2 BOUCHES – À BOIS/COMBINÉ

**Ideale per locali con elevata produzione di pizze o che vogliono aumentare la produttività senza aumentare il personale facendo meno fatica e migliorando il proprio prodotto.**

Il forno rotante è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. Il quadro comandi è costituito da una consolle programmabile con display digitali indicanti temperatura e tempi di cottura che, tramite la funzione automatica potete programmare ad inizio lavoro. Se invece preferite utilizzare la funzione manuale, tramite un unico comando, potete modificare la velocità di rotazione del piano cottura durante la lavorazione. Il forno rotante consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato. La rotazione del piano di cottura vi permetterà di avere una temperatura omogenea in tutto il piano; in questo modo le pizze verranno cotte in maniera uniforme. Grazie a questo meccanismo, non sarà più necessario girare le pizze una volta infornate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte (ottimizzando il lavoro del pizzaiolo).

**Ce four est idéal pour les restaurants qui produisent un nombre élevé de pizzas ou qui veulent améliorer le produit final et augmenter la productivité sans pour autant augmenter le personnel.**

Notre four à sole tournante est simple à programmer et peut s'adapter aux différentes exigences du client. Le tableau de commande est composé par une console programmable avec afficheur numérique indiquant la température et les temps de cuisson. Le travail à faire peut être programmé en mode automatique. Si vous préférez utiliser le four en mode manuel, il est possible de choisir et de modifier la vitesse de rotation de la sole tournante pendant le travail en agissant sur une seule commande. Le four tournant assure un haut rendement et une consommation minimale même en cas de fonctionnement prolongé. La rotation de la sole de cuisson maintient la température homogène sur toute la sole, ce qui permet une cuisson uniforme des pizzas. Grâce à ce système, il n'est plus nécessaire de déplacer les pizzas ; il suffit de les sortir du four lorsqu'elles sont cuites (ce qui optimise le travail de l'opérateur).



### QUADRO COMANDI TOUCH TABLEAU DE COMMANDE

Con questo quadro comandi touch evoluto si può regolare sia la rotazione, sia la gestione automatica e manuale del gas. La velocità di rotazione è completamente regolabile: il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico. Funzioni di accensione e spegnimento automatico, boost per cottura, Sensore per partenza cottura.

Le tableau de commande permet de régler aussi bien la vitesse de rotation, pour pouvoir enfourner les pizzas, que la vitesse de rotation pour la cuisson. Le temps de cuisson est réglé à l'aide d'un minuteur qui vous informe quand les pizzas sont cuites.

## FORNO 2 BOCCHE - CARATTERISTICHE TECNICHE FOUR À 2 BOUCHES - DONNÉES TECHNIQUES

MODELLO - MODÈLE	UM	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Hauteur de la sole de cuisson	cm	120	120
Piano di cottura rotante sole de cuisson tournante	cm	Ø 135	Ø 145
Larghezza bocca Largeur de la bouche	cm	54 / 68 / 82	54 / 68 / 82
Consumo corrente Consommation de courant	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Poids total (finition standard)	Kg	2000	2200
Bocche Nombre de bouches	n.	2	2
Capienza pizze Capacité en nombre de pizzas	n.	10 - 12	13 - 15
Lato fiamma Côté flamme		Sinistra o Destra (Gauche/Droite)	Sinistra o Destra (Gauche/Droite)
Brucciato sottopiastra Brûleur sous-plaque		-	•
Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. - Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm			
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	200	205
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	210	220
C - ALTEZZA - HAUTEUR	cm	200	200
D	cm	120	120
E	cm	179	190
F	cm	109	115
G	cm	149	149
Sporgenza piedi fascia Avancée des pieds de la bande	cm	12	15

\*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13  
Pour les caractéristiques de l'installation à gaz, voir page 13

