



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ZU-BABY40X60E</b>	FOUR ROTATIF ÉLECTRIQUE pour PAIN ET PÂTISSERIE, capacité 10/12 plaques mesurant 400x600 mm, V.400/3, Kw.17,00, Poids 450 Kg, dim.mm.980x1500x1470h	
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

## FOUR ROTATIF ÉLECTRIQUE pour PAIN ET PÂTISSERIE, capacité 10 ou 12 PLAQUES 400x600 mm :

- **adapté aux petits et moyens ateliers de boulangerie ou de pâtisserie ;**
- dimensions hors tout réduites (notamment en hauteur) ;
- **hotte aspirante motorisée;**
- **escargot d'extraction de vapeur en acier inoxydable ;**
- **piètement en acier inoxydable 30/10 ;**
- **porte à double vitrage ;**
- **chambre de cuisson , façade et porte en acier inoxydable ;**
- **nouvelle chambre de combustion à haut rendement et totalement amovible ;**
- **nouvel humidificateur amélioré , facile d'accès et totalement amovible ;**
- vanne manuelle pour évacuer l'excès de vapeur;
- **chariot de cuisson extractible** (non inclus) : Le système d'accouplement particulier, en plus de garantir un ancrage solide du chariot pendant les phases de cuisson, peut être facilement déverrouillé afin de permettre le retrait du chariot du four, la possibilité d'extraire le chariot permet d'accélérer les opérations de chargement/déchargement des produits et de faciliter le nettoyage interne du four ;
- **panneau de commande électromécanique** : commandes et instrumentation électromécaniques, compte tenu de l'utilisation d'instruments directement commandés, l'utilisation de ce type de panneau est particulièrement simple et immédiate ;
- **possibilité de placer une chambre de cuisson électrique à 2 plateaux ou bien une cellule de levée à 12 plateaux au dessus du four ;**
- charnières de porte à droite.

### Caractéristiques constructives

- taille plus grande (signifie l'espace minimum nécessaire au passage du four démonté) : 980x875 mm
- largeur maximale du chariot (espace entre le chariot et les côtés du cadre de porte : 40 mm) : 450 mm
- diagonale maximale du chariot (espace entre le chariot et les parois de la chambre : 30 mm) : 740 mm
- charge maximale du chariot 60 kg

### Caractéristiques techniques

- surface de cuisson 2,8 m<sup>2</sup> ;
- **capacité 10 ou 12 plateaux 400x600 mm, selon le type de chariot choisi**
- production horaire 42 kg
- température de fonctionnement maximale 300 °C
- hauteur minimale de la pièce 270 cm
- gradient de montée en température (avec four vide) °C/min 12
- gradient de montée en température (avec four à pleine charge) °C/min 6

### Caractéristiques du ventilateur

- Débit d'air du ventilateur (Mod. ECB 230): m<sup>3</sup>/min 11÷28
- puissance du moteur de ventilation (1400 tr/min - Mod. H80A4VE/B5) : hp (kw) 0,75 (0,55)

### Caractéristiques de l'extracteur de vapeur

- débit d'air extrait (Mod.R2E 190 A026-05): m<sup>3</sup>/min 9÷10
- puissance du moteur d'aspiration : 0,1 kW
- diamètre de la cheminée de sortie de vapeur : 120 mm

### Caractéristiques de l'humidificateur

- intervalle d'humidification (avec le four à une température de 250 °C) : min 20
- Pression de l'eau d'entrée : 1,5 bar ;
- diamètre du tuyau d'arrivée d'eau en pouces 1/2 "
- diamètre du tuyau d'évacuation d'eau en pouces 1"

### Consommation

- consommation journalière moyenne (valeur indicative et calculée sur au moins 8 heures de fonctionnement) : Kg/h 9 ÷ 13

### Accessoires/Options :

- **chariot à plateaux extractible , pour 10 plateaux 400x600 mm** (non inclus), **pas de 90 mm** , avec structure tubulaire carrée en acier inoxydable de 20 mm, roues pivotantes résistantes à la chaleur Ø 80 mm et structure totalement amovible.
- **chariot à plateaux extractible , pour 12 plateaux 400x600 mm** (non inclus), **pas de 80 mm** , avec structure tubulaire carrée en acier inoxydable de 20 mm, roues pivotantes résistantes à la chaleur Ø 80 mm et structure totalement amovible.

### Marquage CE

Fabriqué en Italie

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	17,00
<b>poids net (Kg)</b>	450
<b>largeur (mm)</b>	980

profondeur (mm) 1500

hauteur (mm) 1470

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

ZU-CAR12TB40X60



**TECHNOCHEF - Chariot extractible pour 12 PLATEAUX de 40X60, Mod.CAR12TB40X60**

Chariot à plateaux, capacité 12 Plateaux 400x600 mm, pas de 80 mm, dim.mm.450x640x1100h

ZU-CAR10TB40X60



**TECHNOCHEF - Chariot extractible pour 10 PLATEAUX de 40X60, Mod.CAR10TB40X60**

Chariot à plateaux, capacité 10 plateaux 400x600 mm, pas 90 mm, dim.mm.450x640x1100h



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria



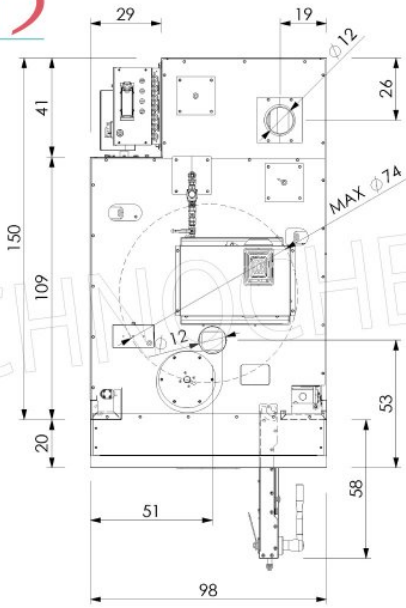
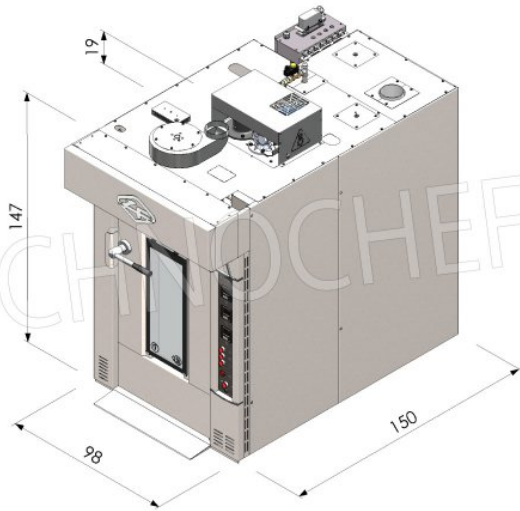


Porta robusta e di notevole spessore



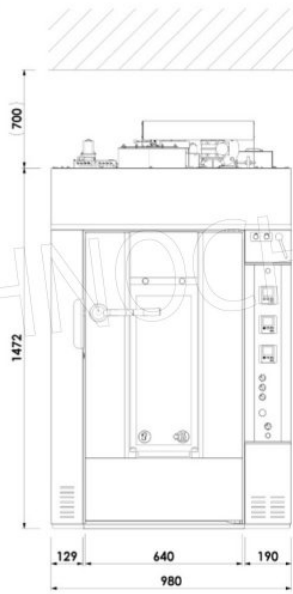
Doppio vetro per un maggior isolamento termico



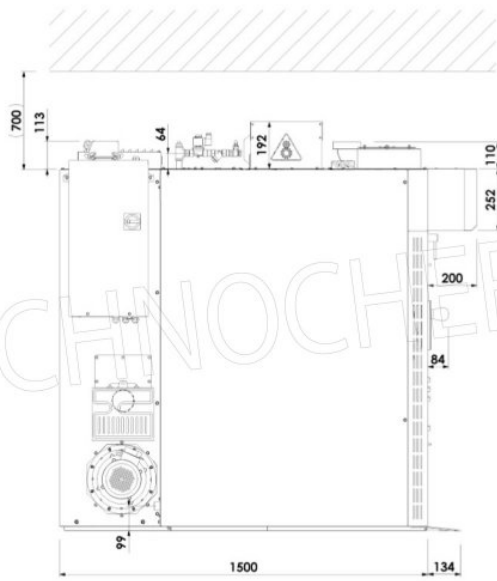




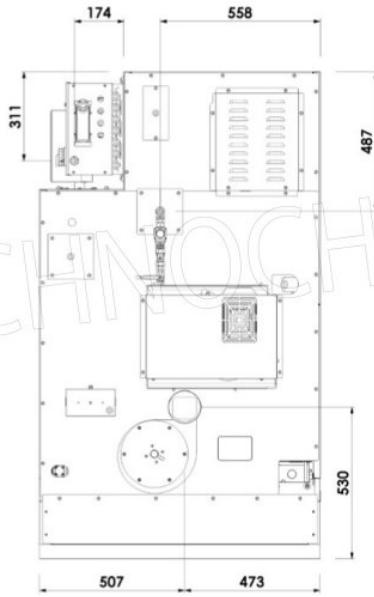
VISTA FRONTALE



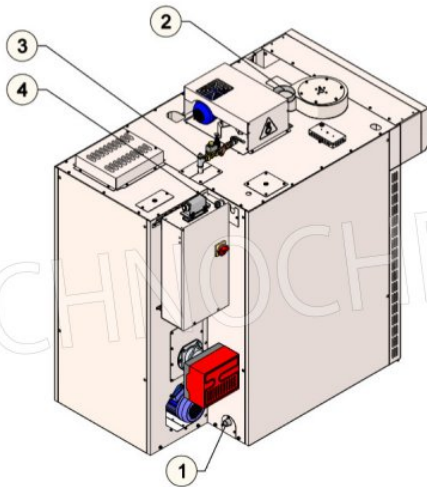
VISTA LATERALE



VISTA SUPERIORE



SCHEMA ALLACCIAMENTI



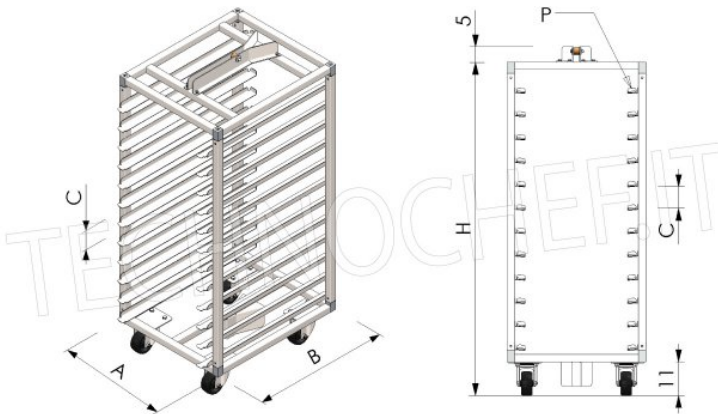
- |   |                                   |          |
|---|-----------------------------------|----------|
| 1 | Scarico eccedenza acqua           | Ø 1"     |
| 2 | Tubazione scarico vapori          | Ø 120 mm |
| 3 | Alimentazione acqua umidificatore | Ø 1/2"   |
| 4 | Arrivo energia elettrica          | 17 KW    |



Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo



#### OPTIONAL CARRELLO



<b>A</b>	cm	<b>45</b>
<b>B</b>	cm	<b>64</b>
<b>H</b>	cm	<b>110</b>