



NEW

ROTOR serie JOBS

La rivoluzione nella cottura

www.europa-zone.com



Serie JOBS_Rotor Di Nuova Generazione

Tipologia di prodotto

_Forni rotativi con scambiatore laterale che permettono l'utilizzo di carrelli alti 1950mm (2 teglie in più rispetto ai carrelli alti 1810mm)

Utilizzo

_Rotor professionali adatti sia a grosse produzioni che a produzioni artigianali che ricercano qualità e flessibilità di utilizzo

Punti di forza

_Ventilazione di cottura dal basso verso l'alto che garantisce un eccellente "EFFETTO SUOLO", grazie allo scambio termico controcorrente

_Manutenzioni solo FRONTALI o effettuabili da dentro e sopra il forno, si può tranquillamente installare fra 3 pareti o in batteria con altri forni

_Consegnati completamente smontati (per accessi ridotti), in 3 pezzi (per ridurre tempi e spese di montaggio) o completamente montati

_Di serie: pannello DIGITALE con 30 Programmi e accensione programmabile o, in alternativa, pannello DIGITALE con 100 programmi a gestione AUTOMATICA MULTIFASE

_Di serie: Vaporiera di nostra esclusiva concezione (brevettata) che garantisce un'eccellente produzione di vapore adatta a cicli di lavoro continui con tempi di cottura ridotti

_Di serie: Facciata, interno camera e rivestimento esterno in acciaio inox

_Disponibili sia a combustibile (gas o gasolio) che elettrici