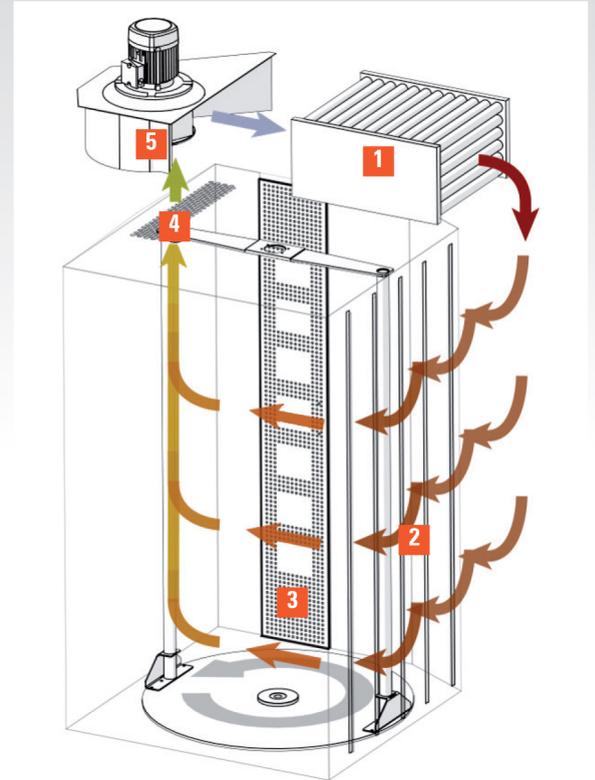


Fours à chariots rotatifs



■ Four à chariots rotatifs - ATLAS

- 1 Serpentin de chauffage
- 2 Fentes d'aération
- 3 Plaque perforée pour la sortie de la vapeur
- 4 Sortie d'air
- 5 Ventilateur à convection



■ Principe de fonctionnement du chauffage



Découvrez notre vidéo en ligne

+ EN DÉTAILS



■ Plateforme rotative



■ Support magnétique pour accessoires



■ Fonction économie d'énergie



■ Une cuisson de haute qualité

Références	Dimensions plateaux (mm)	Hauteur max. chariots (mm)	Nombre de chariots	Nombre d'étages / plateaux (H = 83 mm)	Surface totale (m²)	Surface (nombre de plateaux)	Encadrement du four (m²)	Dimensions ext. du four (mm)			Distance requise en hauteur (mm)				Poids du four (kg)	Production de vapeur (l)
								Longueur	Profondeur	Hauteur	a) version standard	b) four abaissé*	c) carter ventilateur à circulation fractionnée**	combinaison a) et c)		
0,8	600 x 800	1830	1	20	8,6	18	2,48	1535	1620	2560	2850	2830	2680	2660	1800	7
0,8 XL 2		1990	2	22	9,6 x 2	20	4,95	2155	2200	2960	3150	3130	-	-	2800	12
1,0	600 x 1000	1830	1	20	10,8	18	3	1715	1800	2560	2850	2830	2680	2660	2000	8,5
1,0 XL 2		1990	2	22	12 x 2	20	5,41	2255	2300	2960	3150	3130	-	-	3100	13
1,1	700 x 1100	1830	1	20	13,8	18	3,72	1900	1960	2560	2850	2830	2680	2660	2200	9,5

* Insertion presque au niveau du sol de la crémaillère, ce qui permet d'économiser 20 mm de hauteur supplémentaire. ** Carter du ventilateur à circulation fractionnée: gain de distance en hauteur.