

## Forno rotor - SERIE FRP

Rotating convection oven



MODELLO	TEGLIE	DIMENSIONI TEGLIE cm	SUPERFICIE COTTURA mq	DIMENSIONI ESTERNE cm	PESO kg	POTENZIALITÀ TERMICA kcal/h	POTENZA ELETTRICA kW
Model	TRAYS N°	TRAYS SIZE cm	HOURLY PRODUCTION kg/h	OUTSIDE DIMENSIONS cm	WEIGHT kg	THERMAL POWER kcal/h	ELECTRIC POWER kW
Modèle	PLAQUES N°	DIMENSIONS DE PLAQUES cm	PRODUCTION HORAIRE kg/h	DIMENSIONS EXTÉRIEURES cm	POIDS kg	PUISSANCE THERMIQUE kcal/h	PUISSANCE ÉLECTRIQUE kW
Модель	КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ	РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЕЙ, см	ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИ- ТЕЛЬНОСТЬ, кг	НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ, см	ВЕС кг	ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ, ккал/ч	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ, кВт
FRP-4060	18	40x60	4,3	120x172x220	1050	32.000	23
FRP-4565	18	45x65	5,3	120x172x220	1050	35.000	23
FRP-5070	18	50x70	6,3	120x172x220	1050	45.000	23
FRP-6080	18	60x80	8,6	144x195x220	1400	65.000	42
FRP-8080	18	80x80	11,5	156x217x230	1700	70.000	55
FRP-80100	18	80x100	14,4	156x240x230	1750	80.000	74
FRP-80120	18	80x120	17,2	180x260x230	1900	110.000	108

**SERIE FRP****Forno rotor**

Il forno rotativo a convezione serie FRP è indicato per la cottura di prodotti di panificazione e pasticceria.

- Basamento del forno in acciaio inox 30/10
- Camera di combustione in acciaio termico ad alto rendimento, totalmente smontabile
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Porta con doppio vetro
- Cappa aspirante motorizzata
- Aggancio carrello sospeso (aggancio con piattaforma a richiesta)
- Carrello di cottura estraibile non incluso
- Temperatura max. di cottura 300°
- Disponibile sia in versione elettrica che a combustione (gas/gasolio)

**SERIE FRP****Rotary convection oven**

The Rotating Convection Oven – Type FRP is suitable for baking of bread and pastry products.

- Oven base is manufactured in stainless steel 30/10
- Combustion chamber is manufactured in high yield thermal steel, fully removable
- Baking Chamber, front side and door are manufactured in stainless steel
- Door with double glass
- Motorized hood with steam exhauster
- Hooking suspended trolley (hooking with platform is available upon request)
- Removable baking trolley is not included
- Maximum baking temperature of 300 °
- Available in both electric and combustion version (gas / diesel)

**SERIE FRP****Four rotatif**

Four rotatif Série FRP à convection pour la cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie.

- Plancher en acier inoxydable 30/10
- Chambre de combustion en acier thermique à haut rendement, entièrement démontable
- Chambre de cuisson, paroi et porte en acier inoxydable
- Porte avec hublot doté de double-vitrage
- Hotte avec extracteur de vapeur
- Chariot rotatif suspendu (accrochage sur la plateforme possible)
- Chariot de cuisson extractible non inclus
- Température maximale de cuisson 300°
- Disponible en version électrique ou en version combustible (gaz/gazole)

**SERIE FR3****Ротационные печи**

Ротационная конвекционная печь серии FRP предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

- Станина печи из нержавеющей стали 30/10;
- Полностью съемная камера сгорания из стали с высоким коэффициентом теплоотдачи;
- Пекарская камера, внешняя сторона и дверца из нержавеющей стали;
- Дверца с двойным стеклом;
- Приводной вытяжной колпак;
- Сцепление с подвесной тележкой (с платформой по запросу);
- Съемная пекарская тележка не включена в комплект поставки;
- Максимальная температура выпечки 300°;
- Имеются как электрические печи, так