

**FORNO A CARRELLO ROTATIVO
RACK ROTATING OVEN**

EF-R



Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 

CARATTERISTICHE / FEATURES

EF-R è un forno a carrello rotativo con alimentazione a gas o elettrica destinato a panifici e pasticcerie.

CAPACITÀ: 1 carrello per 10 teglie da mm 400x600 (girevole ma non estraibile) oppure a 9 piani (girevole ed estraibile). Passo tra le teglie cm 8

CONSTRUZIONE: interna/esterna in acciaio inox
-cappa aspirazione (non motorizzata)
-Porta inox con vetro sp 12 e vetro esterno serigrafato.
-Pannello comandi con termostato digitale e timer digitale per tempo cottura
-Vaporiera che assicura costantemente il giusto apporto di vapore anche durante i continui cicli di cottura.
-Montato su cella elettrica inox oppure cavalletto di supporto inox aperto.
-Nella versione a gas, bruciatore atmosferico ad aria aspirata (accesso posteriore a destra)
-La camera di combustione dall'elevato rendimento consente bassi consumi di esercizio e notevole risparmio energetico.
La sua struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo lunga durata nel tempo.

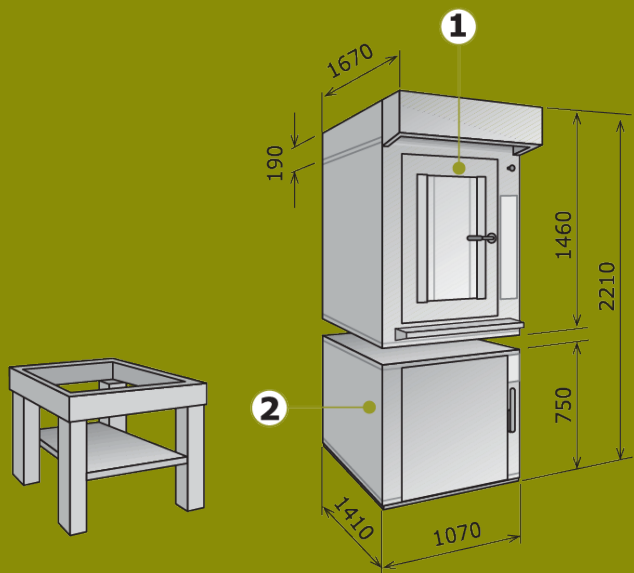
OPTIONS: aspiratore motorizzato per cappa
-Scheda digitale con 29 programmi per la cottura
-Cavalletto di supporto inox aperto
-Cella di lievitazione, elettrica, in acciaio inox

EF-R is a rack oven, electric or gas-fired, for bakery or pastry shop.

CAPACITY: 1 rack for 10 trays mm 400x600 (revolving but not removable) or 9 trays (revolving and removable). Distance between trays cm 8.

CONSTRUCTION:stainless steel internal/external
-aspiration hood (not motorized)
-12 mm thickness stainless steel door and serigraphed external glass.
-Control panel with digit thermostat and timer for baking time
-Steam generator that assure the desired and right steam during all the baking cycles.
-Placed upon an electric proofing chamber or on a stainless steel support.
-Atmospheric burner with suction air (rear access on the right) in the gas version.
- High efficiency combustion chamber with low operating costs and big energy savings.
The oven structure allows an optimum heat exchange and long-term durability.

OPTIONS: motorized hood aspirator
-29 baking programs digital card
-stainless steel support
-Stainless steel electric proofing chamber



	Modello model	Superficie di cottura baking surface	Dimensione teglie cm pan size	Teglie pans n°	Potenza Power kW	Potenza termica thermal power Kcal/h	peso mass kg
1	EF-R E9T	2,20	60 X 40	9	18		460
	EF-R E10T	2,65		10			
1	EF-R G9T	2,20	60 X 40	9	2	21000	500
	EF-R G10T	2,65		10			
2	Cella lievitazione proofing chamber		60 X 40	21	1,6		100

Dati e caratteristiche non sono impegnativi. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
Data and features are indicative and not binding. ESMACH reserves the right to change them at anytime without notice.

Macchina conforme alle norme CE
Machine in compliance with EC Regulations

Service Hot line:
service@esmach.com
+39 0444 419762