

**FORNO A CARRELLO ROTATIVO
RACK ROTATING OVEN**

EF-R



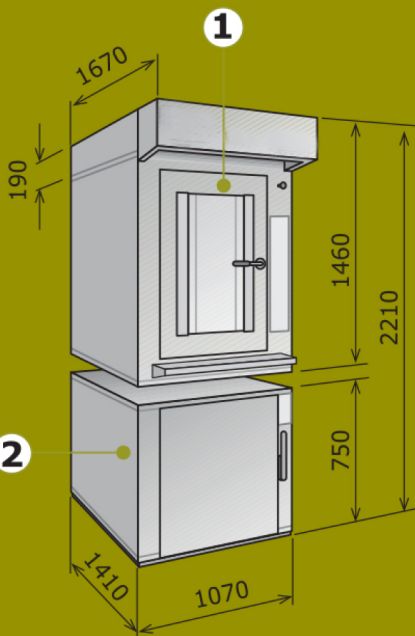
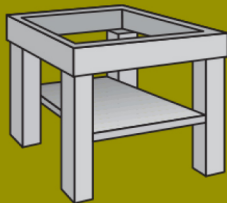
Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

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 teglie da mm 400x600 o 650x450 (girevole ma non estraibile) oppure a 9 piani (girevole ed estraibile). Passo tra le teglie cm 8
- **COSTRUZIONE:** 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 or 650x450 (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	supecie di cottura baking surface m²	dimensioni teglie pan size cm	teglie pans n°	potenza power kW	potenza termica thermal power kcal/h
1	EF-R E9T	2,20	60X40	9/10	18	
	EF-R E10T	2,65	65X45	9/10	18	
1	EF-R E9T	2,20	60X40	9/10	2	21.000
	EF-R E10T	2,65	65X45	9/10	2	21.000
2	Cella lievitazione Proof box		60X40 65X45	21 21	1.6 1.6	

Dati e caratteristiche non sono impegnativi. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.
Photos and technical data are non-binding. ESMACH may change the products described herein at any time.

Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762

Macchina conforme alle norme CE
This equipment complies with the relevant EC Regulations

an Ali Group Company