

www.inconeq.gr



ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

ROTARY OVENS

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Pastry Machines



Περιστροφικοί φούρνοι

Rotary ovens

Φούρνος Ζαχαροπλαστικής με περιστρεφόμενο καρότσι και ενσωματωμένη στόφα. Ιδανική λύση για μικρά εργαστήρια Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας

Ο φούρνος Rotormax T-10 είναι ο μικρότερος περιστροφικός της In.Con.Eq Hellas αλλά διατηρεί τα κατασκευαστικά χαρακτηριστικά και όλες τις τεχνικές ιδιότητες των μεγαλύτερων αδελφών του.

Διαθέτει έγχρωμη οθόνη αφής προγραμματισμού και ελέγχου των λειτουργιών.



Rotormax T-10 is a confectionery Oven with rotating cart and integrated oven. It is a suitable solution for small pastry-making and baking workshops.

The oven Rotormax T-10 is the smallest rotary oven of In.Con.Eq. Hellas but it has got the manufacturing characteristics and all the technical qualities of its bigger peers.

It has got a coloured touch screen for the programming and the control of its functions.



Περιστροφικοί φούρνοι

Rotary ovens

Η περιστροφή του καροτσιού εγγυάται ομοιομορφία στο ψήσιμο. Η κατασκευή του είναι εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ασάλι AISI 304 και είναι διαθέσιμος σε έκδοση ηλεκτρική, πετρελαίου η αερίου.

Στις εκδόσεις πετρελαίου και αερίου ο λέβητας είναι υψηλής αποδοτικότητας και ο φούρνος είναι πάντα έτοιμος να προμηθεύει τις απαραίτητες θερμίδες.

Στην ηλεκτρική έκδοση ο φούρνος έχει μια ομάδα από οπλισμένες αντιστάσεις μεγάλης απόδοσης.



The rotation of the cart can guarantee uniformity in baking. It is completely made of stainless steel AISI 304 and it is available in electric, oil or gas version.

In the oil and gas versions the heater is of high efficiency and the oven is always ready to provide the necessary calories.

In the electric version the oven has got a group of reinforced resistances of high performance.



Περιστροφικοί φούρνοι

Rotary ovens



Rotormax T-14 & Rotormax T-18

Ευέλικτο Ψήσιμο

Adaptable baking

Γρήγορη και Εύκολη Εγκατάσταση

Quick and Easy Installation

Έξυπνη οθόνη Αφής

Smart Touch Screen

Αποτέλεσμα μιας καλά μελετημένης προηγμένης τεχνολογίας

It is the result of a thoroughly studied advanced technology



Περιστροφικοί φούρνοι

rotary ovens

HIGHLIGHTS

- Ηχητική σήμανση όταν ο φούρνος τελειώσει το ψήσιμο.
 - Sound signal when the oven finishes baking.
- Σύστημα για το σταμάτημα και το ξεκίνημα της περιστροφής του καροτσιού στην σωστή θέση.
 - System for stopping and starting the rotation of the stroller in the correct position. Temperature display on the oven bubble as well.
- Περιστρεφόμενο καρότσι για ομοιομορφία στο ψήσιμο.
 - Rotating trolley for uniform baking.
- 3 λάμπες αλογόνου για τον φωτισμό του θαλάμου.
 - 3 halogen lamps for the lighting of the chamber.





ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

ROTORMAX T-10

Μοντέλα:	Models :	Ηλεκτρικοί - Πετρελαίου - Αερίου
Διαστάσεις Λαμαρίνας:	Tray dimension :	40x60 - 50x70 - 60x80cm
Αριθμός Λαμαρινών:	Trays :	10
Ισχύς (kw):	Power supply:	13
Θερμίδες (kw):	Power (kw)	25
Διαστάσεις Φούρνου:	Dimention:	125x117,5x240cm

ROTORMAX T-14

Μοντέλα:	Models :	Ηλεκτρικοί - Πετρελαίου - Αερίου
Διαστάσεις Λαμαρίνας:	Tray dimension :	40x60 - 50x70 - 60x80cm
Αριθμός Λαμαρινών:	Trays :	18
Διαστάσεις Φούρνου:	Power supply:	167x112,5x260cm
Ισχύς (kw):	Power (kw)	5,5
Θερμίδες (kw):	Dimention:	40

ROTORMAX T-18

Μοντέλα:	Models :	Ηλεκτρικοί - Πετρελαίου - Αερίου	Electrical - Oil - Gas
Διαστάσεις Λαμαρίνας:	Tray dimension :	40x60 - 50x70 - 60x80cm	
Αριθμός Λαμαρινών:	Trays :	18	
Διαστάσεις Φούρνου:	Power supply:	167x112,5x260cm	
Ισχύς (kw):	Power (kw)	5,5	
Θερμίδες (kw):	Dimention:	40	



We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

