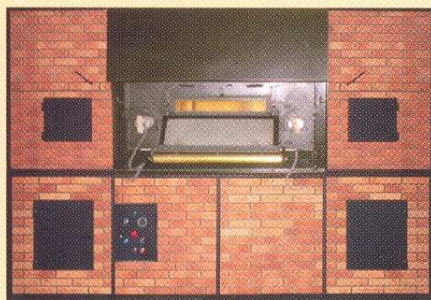


Rotatif 2000



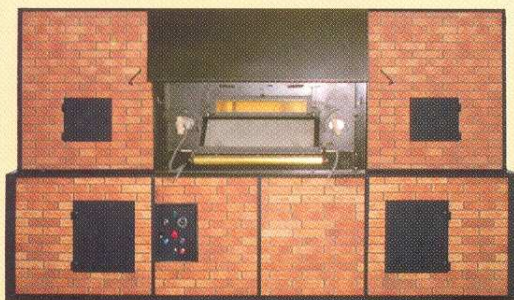
Ø int : 160 cm, L = 200 cm, P = 287 cm
H = 207 cm, porte du foyer : 85 cm

Rotatif 4000



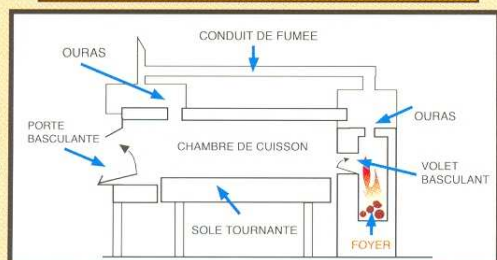
Ø int : 230 cm, L = 312 cm, P = 372 cm
H = 220 cm, porte du foyer : 40 cm

Rotatif 7000



Ø int : 300 cm, L = 382 cm, P = 445 cm
H = 220 cm, porte du foyer : 40 cm

SCHEMA DE PRINCIPE



Mis au point en étroite collaboration avec des maîtres boulangers, ce nouveau four présente de multiples avantages :

Pain cuit au feu de bois :

L'arrivée de la flamme directement dans la chambre de cuisson permet une chauffe directe et vous garantit l'appellation pain cuit au feu de bois.

La sole tournante

de ce nouveau four (équipé d'un moteur électrique et d'un variateur de vitesse électronique) permet une cuisson uniforme des pains sans les déplacer et une utilisation quasi continue.

Un four au fond exceptionnel :

Les différentes qualités de béton réfractaires utilisées ainsi que l'épaisseur de la sole (35 cm pour le 4 m² et le 7 m²) donnent un fond exceptionnel à ce four à chauffe directe (trois à cinq pavés sans réchauffer le four), évitent les déperditions de chaleur (pas de surchauffe dans le labo). De plus l'équilibre des masses annule les effets de ferrage.

Un foyer performant :

Conçu pour recevoir des bûches de un mètre, et disposant d'une grande inertie, le foyer permet des remontées en température très rapides, de l'ordre d'un quart d'heure. Il se situe à l'arrière du four.

Un équipement complet :

Le four est fourni avec une porte basculante ce qui permet un enfournement efficace et pratique. Il est équipé d'une boîte à buée pourvue de résistances électriques, d'un coffret électrique complet, et d'une façade d'aspect rustique en briques réfractaires.