



BismacItalia



**FORNO ROTOR LINE MOD. 40B/ ROTOR
LINE OVEN MOD. 40B**



BismacItalia



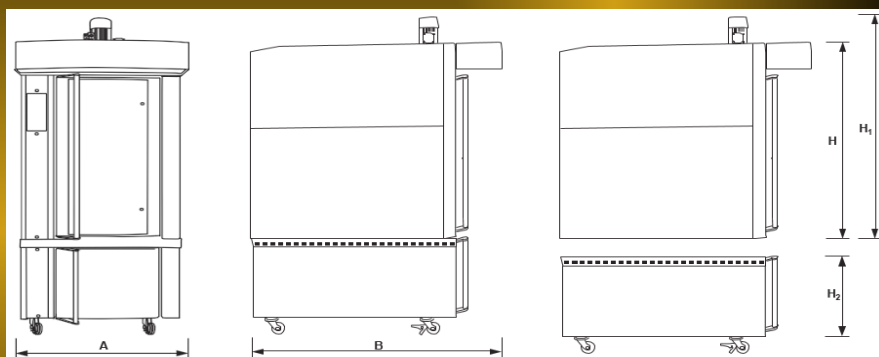
Frutto di un'accurata progettazione, il forno ROTOR LINE 40B, garantisce una corretta cottura dei prodotti. Lo scambiatore in acciaio inox ad alto rendimento, consente una forte riduzione del consumo. L'ottimizzazione della vaporiera, dei flussi d'aria all'interno del forno e la facilità di assemblaggio, rendono il forno adatto ai migliori panettieri e pasticceri del mondo.



The result of a careful design and study, the ROTOR LINE 40B, guarantees the correct baking of the products.

The high performance heat exchanger in stainless steel, allows a great reduction regarding electricity. The improvement of the steam chamber, air flow inside the oven and the assembly ease, make the oven suitable for the best bakers and confectioners in the world.

	Dimens. Teglie Pan dimens.	N° teglie N° pan	Passo teglie Distance pan	Superf. Cottura Baking surface	Dimensioni esterne Outside dimensions					Peso Weig ht	Potenza forno Oven power	Potenza elettrica Electric power	Potenza versione elettrica Electric version power
	[cm]	N°	[mm]	[mq]	A [cm]	B [cm]	H [cm]	H1 [cm]	H2 [cm]	[Kg]	[kcal/h]	[kW]	[kW]
ROTOR 40B	60 x 40	10	90	2,4	100	126	139	159		500	22.000	2	15
LIEVITATO RE 10	60 x 40	10	90	2,4	100	126			53	90			
LIEVITATO RE 20	60 x 40	20	90	4,8	100	126			53	95			



Fastcooking Line

BISMAC ITALIA SRL P. Iva: IT04032210249

Via Lago di Bolsena 23, 36015 Schio (VI) - Italia

Tel +39 3371199158 / mail: marketing@bismacitalia.com