



BismacItalia



**ROTOR LINE MOD.
40C**

**FORNO ROTATIVO
PER PANE E
PASTICCERIA /
ROTARY OVEN
FOR BREAD AND
PASTRY ROTOR
LINE MOD. 40C**



BismacItalia



Il forno ROTOR LINE della serie 40C, garantisce un'ottima 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 d'assemblaggio, rendono il forno adatto ai migliori panettieri e pasticceri del mondo.



The oven ROTOR LINE 40C, guarantees the correct cooking of the products. The high-performance heat

exchanger in stainless steel allows a great reduction in the consumption of electricity. The optimisation of the vapour chamber, air flows within the oven and the ease of assembly make the oven suitable for the best bakers and confectioners in the world.

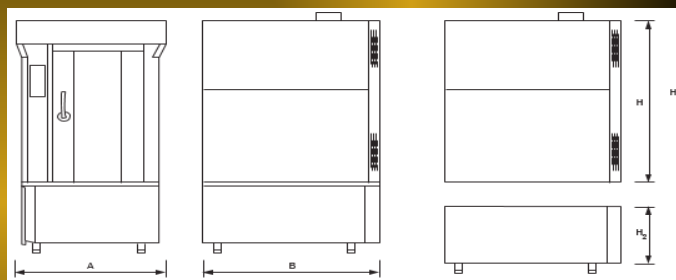
	Dimens. Teglie Pan dimens.	N° teglie N° pan	Passo teglie Distance pan	Superf. Cottura Baking surface	Dimensioni esterne Outside dimensions					Peso Weig ht	Potenza forno Oven power	Potenza elettrica Electric power	Potenza versione elettrica Electric version power
	[cm]	N°	[mm]	[mq]	A	B	H	H1	H2	[Kg]	[kcal/h]	[kW]	[kW]
					[cm]	[cm]	[cm]	[cm]	[cm]				
ROTOR 40C	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			



Le caratteristiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.



Technical specifications given herein are not binding and can be changed without any notice.



Fastcooking Line

BISMAC ITALIA SRL P. Iva: IT04032210249

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

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