



BismacItalia



**FORNO ROTOR LINE MOD. 60C /
ROTOR LINE OVEN MOD. 60C**



BismacItalia



Frutto di un'accurata progettazione, il forno ROTOR LINE 60C, 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 OVEN 60C 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.

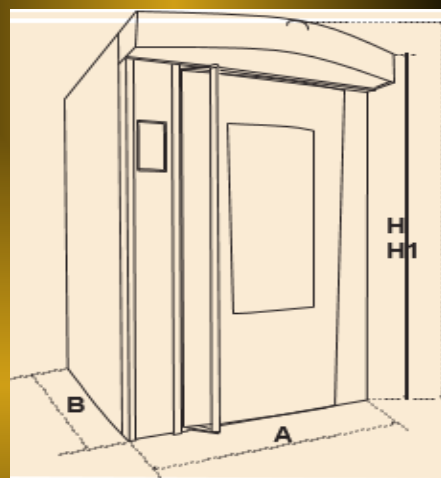
M odello Model M odèle M odelo	Dimens. Teglie Pan. Dimens. Dimens. Plaques Dimens. Bandejas	n° teglie n° pan n° plaques n° bandejas	Superf. Cottura Baking surface Surf. de cuisson Sup. cocción	Potenza termica Termal power Puissance therm. Potencialidad term.	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions exterieure Dimensiones exterior	Peso forno Oven weight Poids four Peso horno	Potenza Elettrica Termal power Puissance lectr. Poten. el. Motors
	(cm)	n°	(mq)	Kcal/h	A B H H1 (cm) (cm) (cm) (cm)	(Kg)	(Kw)
ROTOR 60C 1	60x40 50x70	16 / 18	5,6	38.000	115 138 202 220	920	2
ROTOR 60C 2	60x80	18 / 20	9,6	60.000	138 162 230 250	1.300	2,5



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