

Fours continus thermo-oil spirale



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Exemple de convoyeur en spirale (d'autres configurations détaillées pages 100-101)

■ Système de transmission de chaleur par rayonnement

Plus en détails



■ Module d'entraînement



■ Circuit de l'huile diathermique



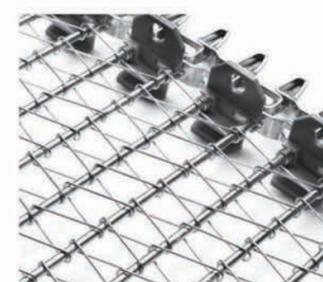
■ Module d'entraînement haute température



■ Sole et voûte formés par le circuit huile diathermique



■ Différents types de convoyeurs inox



■ Le système en spirale permet de réduire l'espace occupé



■ La cuisson peut se faire directement sur le tapis ou sur une plaque

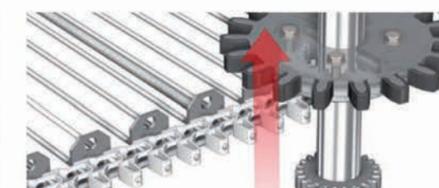


■ Vue de la centrale huile thermique

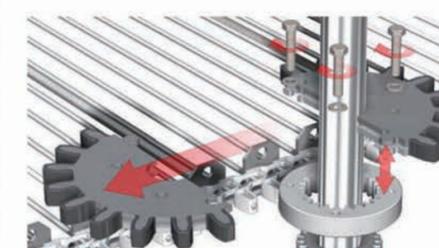
Données techniques

Tapis

Références	Largeur utile (mm)	Ø Externe (mm)	Ø Interne (mm)	Développement 1 étage (mm)
TW 250	230	1620	925	4840
TW 300	280	1851	1065	5570
TW 350	330	2157	1271	6530
TW 400	380	2387	1401	7254
TW 450	430	2655	1569	8096
TW 500	480	2999	1813	9176
TW 550	530	3242	1956	9940
TW 600	580	3471	2085	10659
TW 650	630	3787	2301	11652
TW 700	680	4069	2483	12538
TW 750	730	4335	2649	13373
TW 800	780	4563	2777	14090
TW 850	830	4825	2939	14913
TW 900	880	5124	3138	15852
TW 950	930	5460	3330	16900
TW 1000	980	5595	3409	17332
TW 1050	1030	5942	3656	18422
TW 1100	1080	6270	3825	19450
TW 1150	1130	6540	3990	20295
TW 1200	1180	6806	4220	21137
TW 1250	1230	7146	4431	22193
TW 1300	1280	7319	4533	22748
TW 1350	1330	7651	4765	23742
TW 1400	1380	8033	5003	24930



■ Maintenance et démontage rapides des roues d'entraînement



Exemples d'applications



■ Croissants avant et après cuisson



■ Feuilletés avant et après cuisson



■ Sablés avant et après cuisson



■ Pains au raisin avant et après cuisson



Pas (mm)	Diamètre fil inox de la maille (mm)			
4				
6				
8				
10	1,4	1,6	1,8	2,0
12				
18				
24				