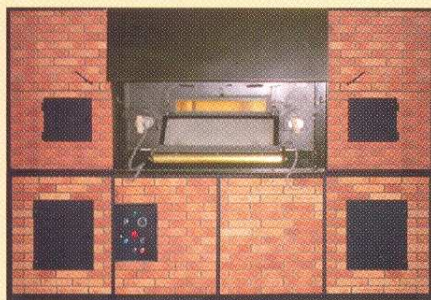


Rotatif 2000



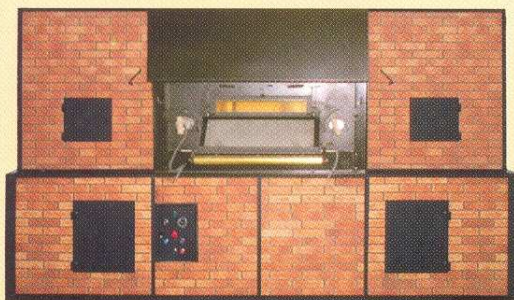
Ø int : 160 cm, L = 200 cm, P = 287 cm
H = 207 cm, porte du foyer : 85 cm

Rotatif 4000



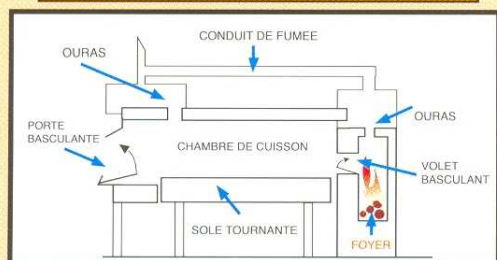
Ø int : 230 cm, L = 312 cm, P = 372 cm
H = 220 cm, porte du foyer : 40 cm

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.