



Les fours à soles CYCLOTHERME sont destinés aux applications en boulangerie et pâtisserie.  
 Les performances du système de recyclage confèrent aux fours à soles CYCLOTHERME une excellente qualité et régularité de cuisson, procurant une très grande souplesse d'utilisation  
 Les fours à soles CYCLOTHERME existent en version gaz ou fuel  
 Les fours à soles CYCLOTHERME sont des fours à recyclage, à soles fixes  
 Les fours à soles CYCLOTHERME sont équipés d'un système de génération de buée indépendant pour chaque étage  
 Les fours à soles CYCLOTHERME sont livrés démontés en version Standard

- 3 or 4 étages ( sur la modèle )
- Soles massives en ciment réfractaire
- Appareil à buée indépendant
- Isolation performante par panneaux de laine roche
- La chaleur égale distribiton et une cuisson de qualité
- Cuisson totales pour les capacités demandées entre 3,5 m<sup>2</sup>-18 m<sup>2</sup>

### Standard

- Façade en acier inoxydable brossé
- Soles massives en ciment réfractaire
- Bâti laqué époxy
- Commande Electromechanic
- Extracteur de buée pour la hotte
- Soupapes pour chaque étage
- Livrés démontés 3 unités
- Livrés montés sur demande

### Optional

- Commande Electromechanic
- Commande Digitale
- Trémie recouvert de inox
- Gas
- Fioul
- De bois ou d'autres



### ESMKD Double Panneau (1er - 2e et 3e - 4e de contrôle indépendant)

Notre nouveau système de contrôle à deux niveaux permet d'utiliser 1er - 2e et 3e 4e pont séparément. Ce système économise l'énergie, si l'on compare les autres Cyclothermic système de cuisson des fours.

Les boulangers-pâtisseries peuvent utiliser les ponts nécessaires unité dépend de la capacité ou la cuisson de produits différents à des températures différentes en même temps.

ESMKDD peut être exploité en utilisant du carburant diesel, le mazout, le gaz de pétrole liquéfié, gaz naturel et d'électricité.)



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055  
 Eyup Istanbul Turkey  
 Tel / Fax : +90 212 616 83 28  
 www.serokan.com order@serokan.com

MODEL ESMKD				100	120 B	120 A	135	150	180
Capacity (350 gr Bread)	Capacité (350 gr Pain)	Kapazität (350 gr Brot)	Hour	384	480	448	504	575	670
<b>External Dimensions / Dimension extérieure / Externe Abmessungen</b>									
Width	Largeur	Breite	mm	1870	1870	2500	2500	2500	2500
Depth	Longueur	Länge	mm	3235	3635	2835	3635	3255	3635
Height	Hauteur	Höhe	mm	2100/2460	2100/2460	2100/2460	1830/2195	2100/2460	2100/2460
<b>Internal Dimensions / Dimensions internes / Interne Abmessungen</b>									
Width	Largeur	Breite	mm	1210	1210	1825	1825	1825	1825
Depth	Longueur	Länge	mm	2070	2480	1670	2470	2070	2470
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	3300	3600	3600	4000	4400	5000
Baking Area	Surface de cuire	Backfläche	m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	13,5 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>	18 m <sup>2</sup>
Nr. of Deck	Nombre d'étages	Etagen	Nr	4	4	4	3	4	4
Nr. of Pallets			Nr	8	8	12	9	12	12
Consumption	Consommation	Verbrauch							
Diesel	Mazout	Öl	Lt / H	6	7,5 Lt / H	7,5 Lt / H	8,5 Lt / H	9 Lt / H	10 Lt / H
Gas	Gas	Gas	m <sup>3</sup> / h	6,4 m <sup>3</sup> / h	8 m <sup>3</sup> / h	8 m <sup>3</sup> / h	9 m <sup>3</sup> / h	9,58 m <sup>3</sup> / h	10,65 m <sup>3</sup> / h
Electricity									
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	4,1 kW	3,74 kW	3,74 kW	3,74 kW	3,74 kW	3,74 kW

MODEL				035	045	060	070	075	080
Capacity 350 gr Bread / hour	Capacité 350 gr Pain / heure	Kapazität 350 gr Brot / Stunde		144	192	256	288	288	320
<b>External Dimensions / Dimension extérieure / Externe Abmessungen</b>									
Width	Largeur	Breite	mm	1870	1870	1870	2475	1870	1870
Depth	Longueur	Länge	mm	2215	2215	2545	2215	3235	2955
Height	Hauteur	Höhe	mm	1835/2195	2100/2460	2100/2460	2100/2460	1835/2195	2100/2460
<b>Internal Dimensions / Dimensions internes / Interne Abmessungen</b>									
Width	Largeur	Breite	mm	1210	1210	1210	1828	1210	1210
Depth	Longueur	Länge	mm	930	930	1260	930	2070	1670
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	1550	2000	2400	2500	2600	3000
Baking Area	Surface de cuire	Backfläche	m <sup>2</sup>	3,4 m <sup>2</sup>	4,5 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	6,8 m <sup>2</sup>	7,5 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>
Nr. of Deck	Nombre d'étages	Etagen		3	4	4	4	3	4
Nr. of Pallets				6	8	8	12	6	8
Consumption	Consommation	Verbrauch							
Diesel	Mazout	Öl	Lt / H	3 Lt / H	3,2 Lt / H	4 Lt / H	4,5 Lt / H	5 Lt / H	5,5 Lt / H
Gas	Gas	Gas	m <sup>3</sup> / h	3,2 m <sup>3</sup> / h	3,4 m <sup>3</sup> / h	4,26 m <sup>3</sup> / h	4,8 m <sup>3</sup> / h	5,33 m <sup>3</sup> / h	5,9 m <sup>3</sup> / h
Electricity									
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	2,4 kW	4 kW	4 kW	4,7 kW	3,9 kW	4 kW