



Les fours à chariot rotatif de la gamme TUGKAN sont destinés aux applications en boulangerie et pâtisserie. L'homogénéité de circulation d'air chaud associée au mouvement de rotation du chariot confère aux fours à chariot rotatif de la gamme TUGKAN une excellente qualité et régularité de cuisson, pour tout type de production : frais, crû surgelé et précuit surgelé. L'excellent rendement énergétique des fours de la gamme les rendent particulièrement adaptés aux productions intensives, ainsi qu'aux conditions extrêmes d'utilisation. Les fours de la gamme TUGKAN sont des fours à chariot rotatif, destinés à recevoir un chariot dans la chambre de cuisson. La gamme des fours à chariot rotatif TUGKAN se décline en 3 énergies fuel, gaz, ou électrique. Les chariots en standard sont suspendu à un disque d'entraînement. Les fours à chariot rotatif TUGKAN sont livrés muni d'une hotte en inox. Les fours à chariot rotatif TUGKAN sont équipés d'un système de génération de buée. Les fours à chariot rotatif TUGKAN sont livrés démontés en version standard. Les chariots et supports de cuisson sont à commander séparément. Rampe d'accès escamotable pour une étanchéité de la porte parfaite et durable.

Standard

- Façade en acier inoxydable brossé
- Extracteur de buée pour la hotte
- Extérieurs en tôle galvanisée peinte
- Commande Electromechanic
- Livrés démontés 3 unités
- Les chariots commandés séparément

En Option

- Commande Digitale
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable



TUGKAN

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



TUGKAN se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles a tout moment ed sans preavis- 01/2009

MODEL			ESMKR 120	ESMKR 140	ESMKR 141	ESMKR 250	ESMKR 251	BD 2000	BD 2000D	BD 3000	BD 1000	
Capacity 350 gr Bread / hour	Capacité 350 gr Pain / heure	Kapazität 350 gr Brot / Stunde	200	400	400	700	650	600	600	1000	320	
Capacity Dough Kg / hour	Capacité Pate Kg / heure	Kapazität Teig Kg / Stunde	60	140	140	250	230	215	225	360	120	
Width	Largeur	Breite	mm	1350	1950	1610	2500	1805	2420	1800	2830	1500
Depth	Longueur	Länge	mm	1550	1650	1850	1920	2390	1780	2350	1840	1780
Height	Hauteur	Höhe	mm	1820/2120	2100/2400	2100/2460	2300/2600	2300/2660	2300/2660	2300/2660	2300/2660	2300/2660
Tray Size	Plateaux	Backblechmaß	mm	400X600	600 X 800	600 X 800	750 X 1040	740 X 980	800 X 1000	800 X 1000	1000 X 1200	600 X 800
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	980 - 940	2200 - 2000	1800 - 1700	2800 - 2600	2650 - 2450	2650 - 2450	2650 - 2450	3000 - 2850	2200 - 2000
Baking Area	Surface de cuire	Backfläche	m²	3,12	7,2	7,2	14,04	13,05	14,4	14,4	21,6	7,2
Trays / Trolley	Plateaux / Chariot	Blechstückzahl		13	13-15	13-15	16-18	16-18	16-18	16-18	16-18	13-15
Consumption	Consommation	Verbrauch										
Diesel	Fioul	Öl	Lt / H	4	6	6	10	10	10	10	13	6
Gas	Gas	Gas	m³ / h	4,3	6,4	6,4	10,7	10,7	10,7	10,7	14	6,4
Electricity	Electrique	Elektrizität	Kw	37,1	56,3	56,3	87,8	87,8	87,8	87,8	104	37,1
Power	Puissance électrique	Motorleistung	kW	1,3	2,5	2,5	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2	2,5