



Arte Bianca & Tecnologie

Salone Internazionale delle Tecnologie e Prodotti per Panificazione, Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology Exhibition for Bakery, Pastry and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**ESMACH**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**8.64 Forno a carrello rotante /  
8.64 Rotary rack oven**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input checked="" type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Il forno a carrello rotante della Serie 4, per teglie 600x800 mm, destinato a panifici e pasticcerie è un vero concentrato di tecnologia!

- Economico ed Ecologico: il nuovo scambiatore di calore permette di abbassare del 25% la temperatura di uscita dei fumi grazie al miglioramento delle prestazioni dello scambio termico ed al recupero dell'energia emanata che viene reintrodotta nel processo di cottura garantendo una considerevole economia di energia. L'abbassamento della temperatura dei fumi di combustione riduce altresì la produzione di gas inquinanti quali gli ossidi di azoto.
- Compatto ed efficiente: il nuovo scambiatore di calore più compatto, consente l'aumento della superficie di cottura e la riduzione dell'ingombro al suolo.
- Garantisce uniformità di cottura: grazie alla tecnologia Soft Flow, il calore viene diffuso uniformemente per tutta l'altezza e la profondità del carrello, assicurando una cottura omogenea. Inoltre un generatore di vapore di nuova generazione diffonde vapore a sufficienza per tutti i tipi di produzione che si deposita in maniera regolare e non a raggiera.

*The rotary rack oven Series 4, trays 600x800 mm, for bakeries and confectioneries is a real concentration of technology!*

- Economic and ecological: the new heat exchanger lowers the temperature of the exhausted fumes of 25% thanks to a better performance of the heat exchange and to the recovery of the enacted energy that is reintroduced in the baking cycle ensuring considerable energy saving. Lowering the temperature of the flue gases also reduces the production of polluting gases such as nitrogen oxides.*
- Compact and efficient: the new and more compact heat exchanger allows the increase of the baking area and the reduction of floor surface.*
- It ensures even cooking: thanks to the Soft Flow technology, heat is distributed evenly over the height and depth of the rack, ensuring uniform cooking. In addition, a new generator sprays enough steam, regularly and not radially, for all types of production.*