


BAKER OVENS



Rotačná vozíková pec
Rotating rack oven
Forgókocsis kemence
Forno a carrello girevole
Piec obrotowy wózkowy
Ротационная печь

أليكوت

فرن دوار

ELICOTT



A	B (Nr)	C (cm)	D			H		I		J (kg)
			E (cm)	F (cm)	G (cm)	Gas / Pellet (kW)	Electric (kW)	Gas (kW)	Pellet (kW)	
ACR 641/E/G/-	15	60x40 50x70	135	230	210	42	30+1,5	1,5	/	1300
ACR 6/1/E/G/P	18	60x80	144	256	230	55	42+2,5	2,5	3	1600
ACR 8/1/E/G/P	18	80x80 60x100 2X 40 x 60	175	267	230	65	52+2,5	2,5	3	1800
ACR 10/1/E/G/P	18	80x100 80x120 2X 60 x 80	190	320	230	88	63+3,5	3,5	4	2000

Legenda / Legend:

A- Model / Modell **B-** Pečná plocha / Baking area **C-** Tepelný výkon / Output

D- Rozmery pečnej plochy / Dimensions of baking area **E-** Vonkajšie rozmery / External dimensions

F- Šírka / Width **G-** Dĺžka / Length **H-** Výška / Height **I-** Váha / Weight



Vozíková rotačná pec je kovovej konštrukcie. Je rozoberateľná, čo umožňuje jednoduché a rýchle prevedenie montáže. Pec je vytápaná elektrickými topnými telesami, plynovým, naftovým či peletovým horákom.

V tejto peci je možné piecť všetky druhy pekárenských výrobkov. Pec je štandardne vybavená nerezovými vozíkmi pre 16 pečných plechov, na prianie zákazníka je možné dodať vozíky pre 11 -18 plechov. Pečná komora pece je vyrobená z nerezového plechu, čo značne predlžuje životnosť pece.

Pec je vybavená osvetlením pečného priestoru, odtáhom pary z pece i predpečia a veľmi účinným zapaľovačom.

Hlavné prednosti:

- možnosť ohrevu elektrinou, plynom, naftou alebo peletami.
- rovnomerné pečenie v celom priestore pece.
- účinné zapařovanie.
- jednoduchá konštrukcia pece.
- nízka energetická náročnosť.
- nízke náklady na údržbu.
- časový spínač doby pečenia.
- optimálna tepelná izolácia pece.
- jednoduchá obsluha a údržba.
- možnosť kontroly pečného procesu presklenými dverami.



ELICOTT is the result of extensive experience which has led to the application of the most advanced technology in the field of convection baking.

Its reduced size means it can fit into narrow spaces. The new design is very simple and streamlined, as are most excellent designs.

The ELICOTT oven can be equipped with a night switch-on device and linked to a computer with baking programmes.

The main features and basic advantages of the ELICOTT oven are:

- it can be heated using gas, oil, electricity or pellets.
- high-yield heat exchanger to minimize consumption.
- uniform baking.
- plentiful steam production even for several consecutive batches.
- reduced and easy maintenance.



Vas szerkezetű, könnyen szétszedhető és összerakható kemence. Szétszedett állapotban vannak szállítva. Süthető benne mindenféle pékségi és cukrászdai termék. Fűtőmediumként használható villanyáram, földgáz, propán-bután, gázolaj vagy pellet.

A kemencében a termékek saválló acélból készült kocsikon sülnek. A kocsik alapváltozatban 16 sütőtálca elhelyezésére vannak kialakítva, de lehetnek 11-18 tálcásak is. A kemence világítással és elszívással van felszerelve.

Fő előnyei:

- egyetlen sütés
- egyszerű használat
- nagy teljesítményű gőzölő
- a sütési folyamat vizuális ellenőrizhetősége
- időkapcsoló
- alacsony energetikai igényesség



È il frutto delle esperienze accumulate in lunghi anni che hanno fatto applicare le tecnologie più avanzate nel settore della cottura a convezione.

Concepito con dimensioni molto ridotte per poter essere installato anche in spazi angusti. Nuovo design semplice e pulito come so addice alle cose belle.

Il forno ELICOTT può essere dotato di dispositivo per accensione notturna e di computer con programmi di cottura.

Le principali caratteristiche ed i sostanziali vantaggi del forno ELICOTT si possono così riassumere:

- predisposizione per riscaldamento con gas, gasolio, elettricità o pellets.
- scambiatore di calore ad alto rendimento termico che riduce al minimo i consumi.
- cottura uniforme.
- vaporizzazione abbondante anche per infornate consecutive.
- manutenzione ridotta e di semplice esecuzione.



Piec obrotowy wózkowy jest wykonany z metalu i ma konstrukcję zapewniającą łatwy i szybki montaż. Znajdują się w nim elektryczne elementy grzejne albo palniki na gaz, olej napędowy lub granulki, co zapewnia możliwość pieczenia wszystkich rodzajów wyrobów piekarniczych. Piec standardowo jest wyposażony w wózki ze stali nierdzewnej na 16 blach wypiekowych. Jednak na życzenie klienta jesteśmy w stanie dostarczyć wózki na 11-18 blach. Komora wypiekowa pieca została wykonana z blachy ze stali nierdzewnej, co znacznie wydłuża żywotność pieca. Piec jest wyposażony w oświetlenie przestrzeni wypiekowej, odciąg pary z pieca i sprzed pieca oraz wysokiej wydajności system zaparowania.

Główne zalety:

- możliwość nagrzewania prądem elektrycznym, gazem, olejem napędowym lub granulki
- równomierne pieczenie na całej przestrzeni pieca.
- efektywne zapařowanie.
- prosta konstrukcja pieca.
- niskie zużycie energii.
- niskie koszty utrzymania.
- wyłączenie czasowy.
- optymalna izolacja ciepła pieca.
- prosta obsługa i łatwe utrzymanie.
- możliwość wizualnej kontroli procesu pieczenia przez zoskłone drzwi.



Универсальная производственная ротационная печь ELICOTT предназначена для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества в условиях интенсивной эксплуатации на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. Для отопления употребляется газ, электроэнергия или pellets. С печью поставляются тележки из нержавеющей стали по желанию покупателя с 11-18 перегородками для противней.

Главные преимущества:

- возможность выбора отопления печи
- равномерная выпечка по всей поверхности печи
- эффективное запаривания
- простая конструкция для обслуживания
- низкая энергоёмкость
- автомат-выключатель времени выпечки
- оптимальная теплозащита печи
- простое обслуживания



Айкот فرن دوار

- الفرن مصنوع بالكامل من الاستانلس الغير قابل للصدأ
- الوقود (غاز طبيعي أو سولار أو كهرياء أو الاخشاب).
- لوحة تحكم آلية كاملة سهلة الاستخدام .
- نظام بخار اتوماتيكي لتوفير البخار اللازم .
- حجرة إشعال من الاستانلس .
- الفرن يعمل على الاحتفاظ بالحرارة مع الاقتصاد فى الوقود.
- شفاط للحرارة عند فتح الباب.
- الترولى يدور مع دوران الخفاف بإتزان كامل.
- جسم الفرن معزول لمنع تسرب الحرارة مع نافذة زجاجية بالأبواب وإضاءة كاملة للكابينة من الداخل لرؤية ومتابعة التسوية.