

Descriptions

Révision 03/2020 -02

LE FOUR CYCLOTHERMIQUE MOD. ALISEI est un four à étages fixes qui est chauffé par la circulation continue d'air chaud autour des chambres de cuisson. Ce type de chauffage assure une grande flexibilité de travail car le four est capable de récupérer ou de perdre rapidement la température entre les cuissons, ce qui permet de cuire successivement à des températures différentes.

Alimentation: Le four peut fonctionner avec brûleur à gaz ou à mazout.

**RIELLO**

Descriptions

Révision 03/2020 -02

LE FOUR **CYCLOTHERMIQUE MOD. ALISEI** est un four à étages fixes qui est chauffé par la circulation continue d'air chaud autour des chambres de cuisson. Ce type de chauffage assure une grande flexibilité de travail car le four est capable de récupérer ou de perdre rapidement la température entre les cuissons, ce qui permet de cuire successivement à des températures différentes.

Alimentation: Le four peut fonctionner avec brûleur à gaz ou à mazout.

MODELE/MODEL	SURFACE CUISSON BAKING SURFACE	DIMENSION INTERIEURE CHAMBRE DE CUISSON BAKING CHAMBER DIMENSIONS	
		LARGEUR WIDTH	PROFONDEUR DEPTH
	m ²	mm	mm
ALISEI 3C/1P-200	4,20	700	2000
ALISEI 3C/2P-160	5,80	1200	1600
ALISEI 3C/2P-200	7,20	1200	2000
ALISEI 3C/3P-160	9,00	1800	1600
ALISEI 3C/3P-200	11,00	1800	2000
ALISEI 3C/3P-250	13,50	1800	2500
ELISEI 4C/1P-160	4,50	700	1600
ELISEI 4C/1P-200	5,60	700	2000
ALISEI 4C/2P-160	7,70	1200	1600
ALISEI 4C/2P-200	10,00	1200	2000
ALISEI 4C/2P-250	12,00	1200	2500
ALISEI 4C/3P-150	11,50	1800	1600
ALISEI 4C/3P-200	14,50	1800	2000
ALISEI 4C/3P-250	18,00	1800	2500