

# *Ciclotherm*

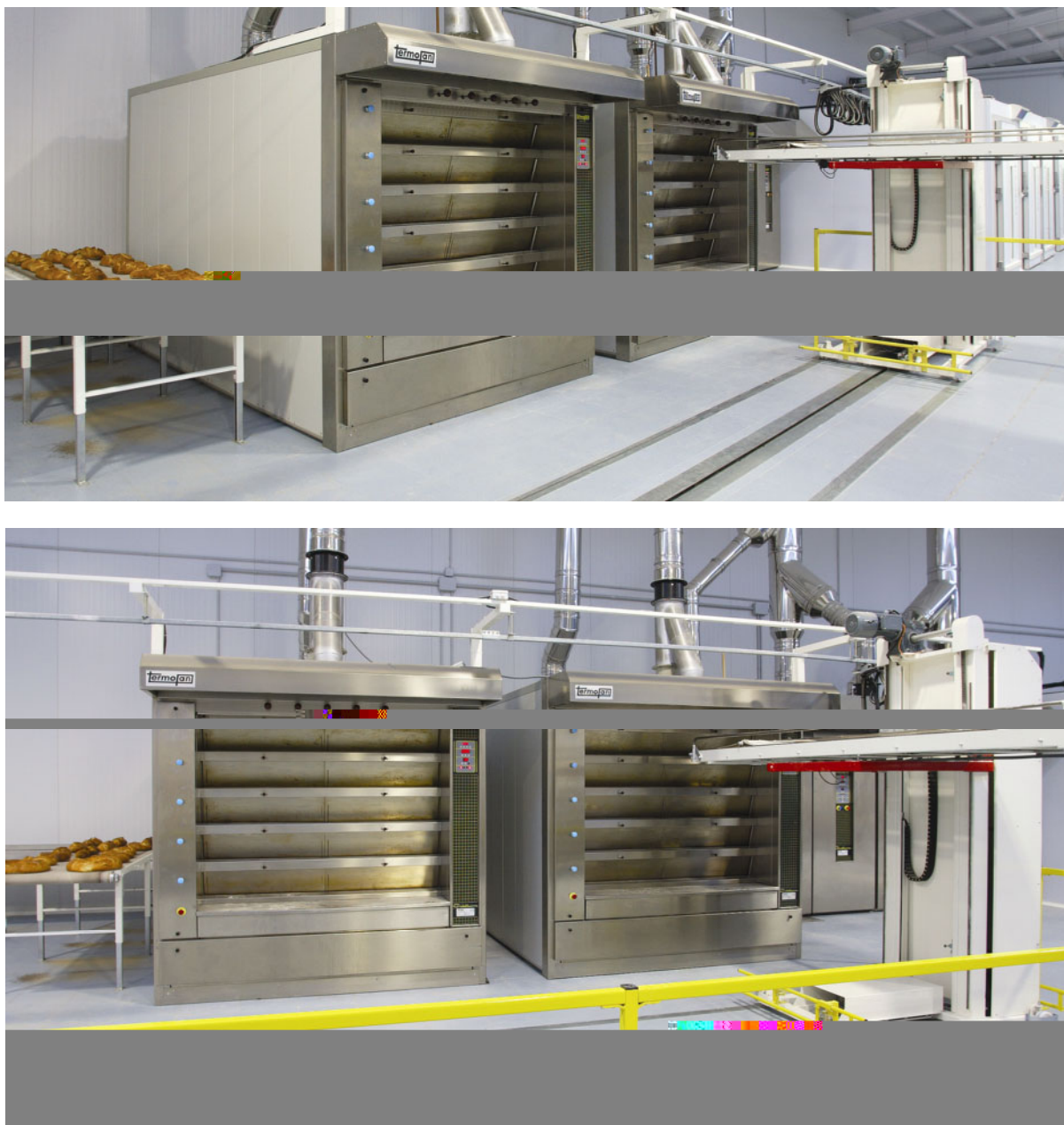
*Pour le pain de chaque four*



# *Ciclotherm*

Le four **CICLOTHERM** fait une répartition homogène de la chaleur pour toute la chambre de cuisson, en offrant d'excellents résultats de cuisson dans tout type de pain et divers produits de pâtisserie. La combinaison du système cyclothermique et la sole réfractaire de 20 mm d'épaisseur permettent d'obtenir un pain avec croûte croustillant et sole de grande grosseur.

Grâce à systématiser d'économie d'énergie qu'il incorpore, le four **CICLOTHERM** permet d'économiser un 25% de combustible.



*Ciclotherm*

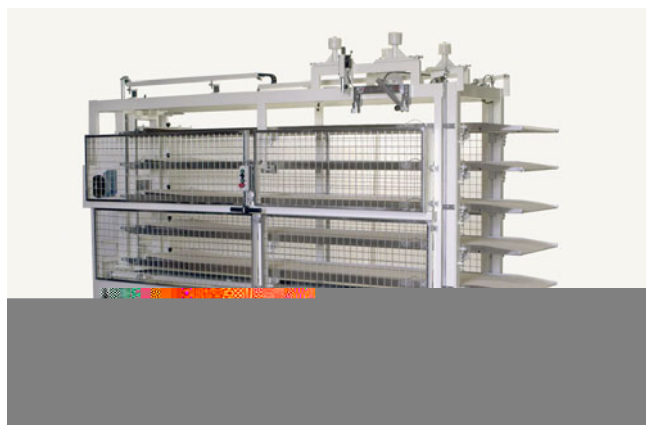
Le four **CICLOBITHERM** contrairement au **CICLOTHERM**, dispose d'un dispositif qui permet au boulanger l'utilisation en cas nécessaire et avec le même brûleur, de deux températures différentes; une température dans le groupe de chambres inférieur et une autre température de jusqu'à 40°C moins dans le groupe de chambres supérieur, ce qui permet la cuisson de 2 produits différents en même temps.

### *Caractéristiques:*

- Four à sole réfractaire, épaisseur 20 mm.
- Vapeur et extraction de vapeur indépendante dans chaque chambre de cuisson.
- Puissant générateur de vapeur.
- L'uniformité de la cuisson garantit la qualité du produit.
- Tableau de commande électronique.
- Façade, chambre de cuisson et le système de vapeur en acier inoxydable, ce qui facilite le maintien et garantit une longue vie du tour.
- Façade en cuivre (option).
- Portes en verres ou en acier inoxydable.
- Surface de cuisson de 8 à 22,5 m<sup>2</sup>.
- Nombre d'étages 4, 5 ou 6.
- Adaptable à tout type d'enfourneur.



### *Enfourneur:*



- Enfourneur automatique multiple de 4, 5 et 6 étages.

# *Ciclotherm*



- Enfourneur à colonne manuel, automatique ou semi-automatique.



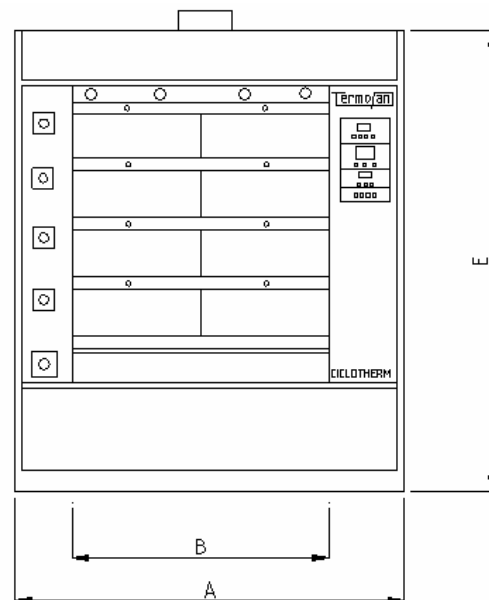
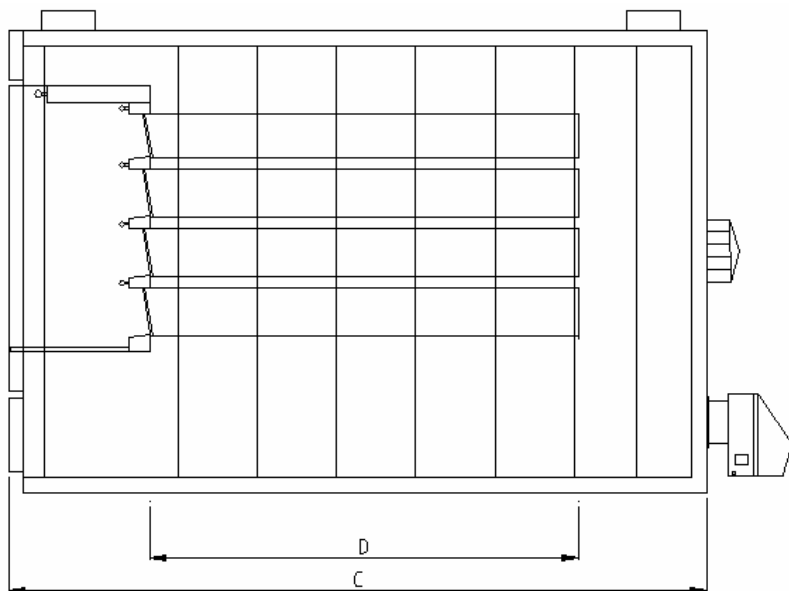
- Enfourneur pliant manuel, semi-automatique ou automatique.



- Tapis enfourneur manuel.

*Ciclotherm*

## CICLOTHERM 4 ÉTAGES:

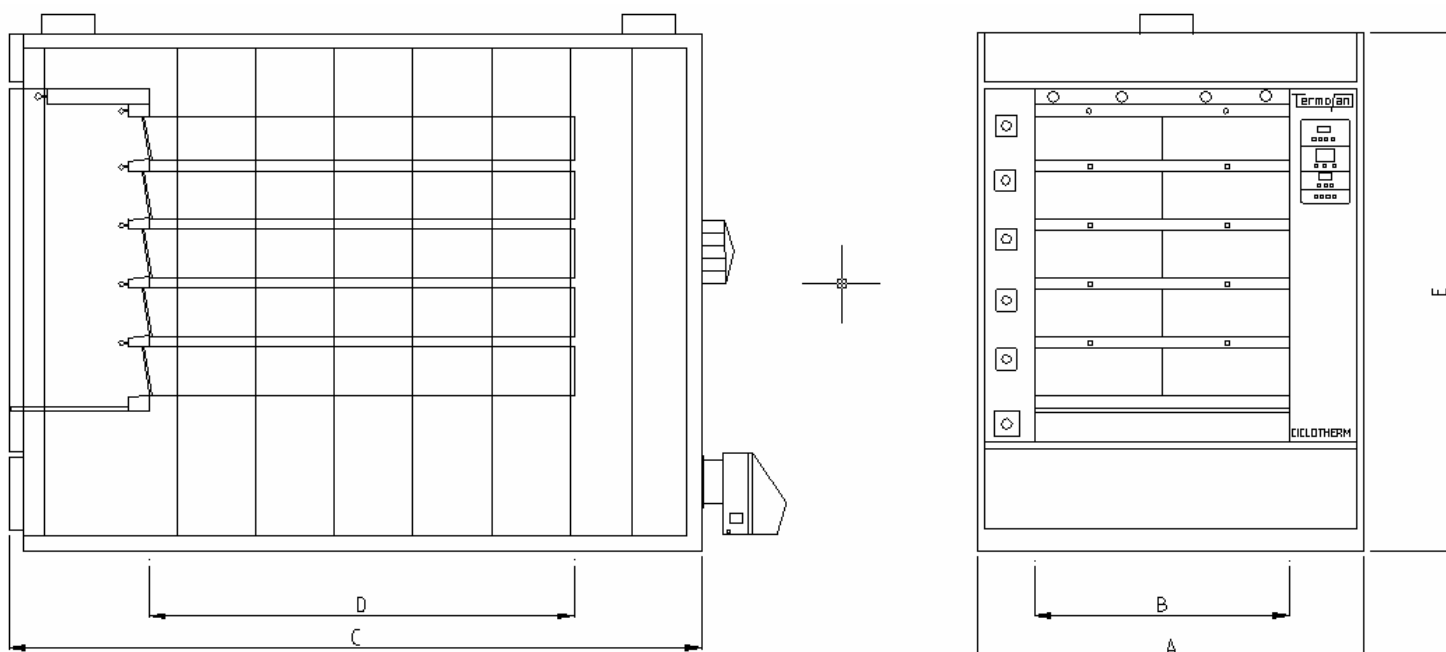


### GAS-OIL – GAZ

FOUR AVEC 4 CHAMBRES DE CUISSON								
Modèle	Surface de cuisson m <sup>2</sup>	A mm.	B mm.	C mm.	D mm.	E mm.	Puissance thermique kw - kcal/h	Puissance à installer kw
MT 80/4	8	1815	1200	2860	1600	2150	74,5 - 64000	1,5
MT 100/4	10	1815	1200	3260	2000	2150	79 - 68000	1,9
MT 120/4	12	2420	1800	2860	1600	2150	88 - 76000	2,6
MT 121/4	12	1815	1200	3660	2400	2150	88 - 76000	2,6
MT 150/4	15	2420	1800	3260	2000	2150	110,5 - 95000	2,6
MT 180/4	18	2420	1800	3660	2400	2150	128 - 110000	2,6

# Ciclotherm

## CICLOTHERM 5 ÉTAGES:

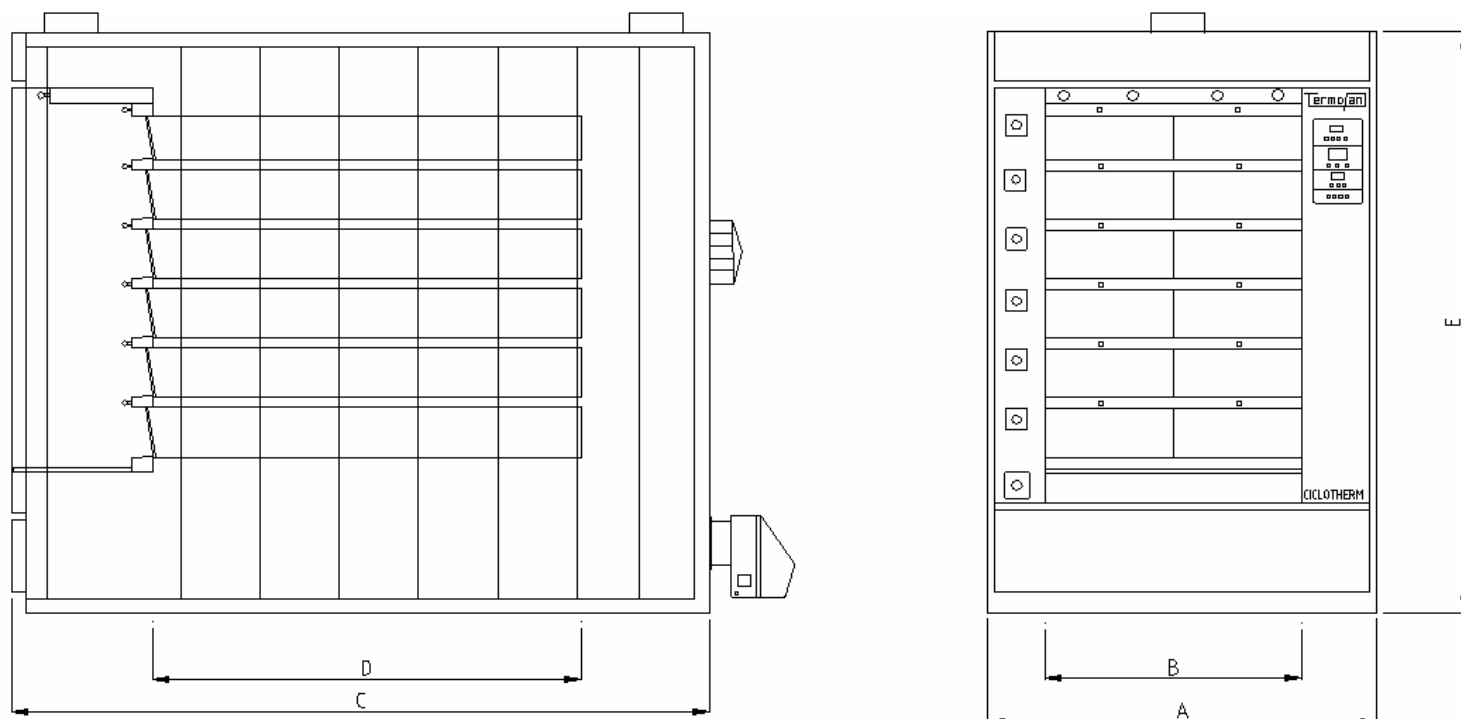


### GAS-OIL - GAZ

FOUR AVEC 5 CHAMBRES DE CUISSON								
Modèle	Surface de cuisson m <sup>2</sup>	A mm.	B mm.	C mm.	D mm.	E mm.	Puissance thermique kw - kcal/h	Puissance à installer kw
MT 105/5	10	1815	1200	2860	1600	2430	79 - 68000	2,6
MT 125/5	12,5	1815	1200	3260	2000	2430	90 - 78000	2,6
MT 155/5	15	2420	1800	2860	1600	2430/2258	110,5 - 95000	2,6
MT 185/5	18,5	2420	1800	3260	2000	2430/2258	139,5 - 120000	2,6
MT 225/5	22,5	2420	1800	3660	2400	2430/2258	163 - 140000	2,6

# Ciclotherm

## CICLOTHERM 6 ÉTAGES:



**GAS-OIL - GAZ**

**FOUR AVEC 6 CHAMBRES DE CUISSON**

Modèle	Surface de cuisson m <sup>2</sup>	A mm.	B mm.	C mm.	D mm.	E mm.	Puissance thermique kw - kcal/h	Puissance à installer kw
MT 144/6	14,4	1815	1200	3260	2000	2710	110,5-95000	2,6



Aritz Bidea, 79 – Atela Auzotegia – 48100 MUNGIA (Bizkaia) – SPAIN  
 Apartado Correos 137 – E-mail: [info@termopan.net](mailto:info@termopan.net)  
 Telf. (+34) 94 615 64 60 – Fax (+34) 94 674 40 54  
[www.termopan.net](http://www.termopan.net)

