

# *Girotherm*

*Pour le pain de chaque four*



# *Girotherm*

Le four **GIROTHERM** à chariots rotatives a un système de cuisson par convection d'air chaud, en permettant une grande variété de production, étant idéal pour la boulangerie et le pâtisserie traditionnel et industriel.

Le four **GIROTHERM** n'a pas besoin de personnel qualifié pour son maniement et tant le montage comme la mise en production peut être effectuée dans une courte période de temps.

Le four **GIROTHERM** il est construit avec la qualité maximale, fabriqué totalement en acier inoxydable et matériaux réfractaires en garantissant une longue vie et une haute fiabilité avec le rendement maximal.

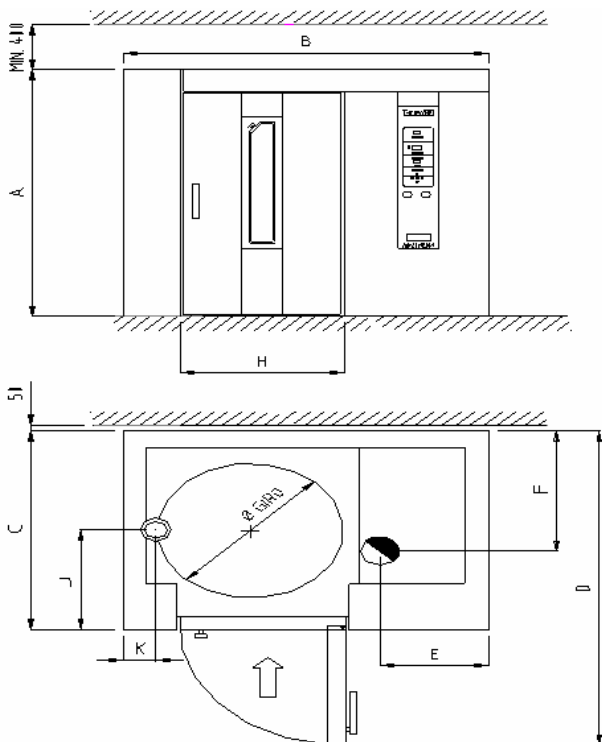
### *Caractéristiques:*

- Unité de contrôle de maniement facile, avec un microprocesseur qui permet de contrôler de principe à fin tout le processus de cuisson. En ayant la possibilité de pouvoir programmer plusieurs cuissons différentes.
- Isolement thermique de grande épaisseur en obtenant une plus grande économie d'énergie.
- La distribution de la chaleur est uniforme et régulier, de sorte que le chauffage soit effectué dans une période de temps compris entre 15 et 20 minutes, avec une consommation minimale.
- La mise en marche de la plaque giratoire répond avec une pleine sécurité même avec les chariots chargés au maximum.
- La fermentation, cuisson et refroidissement se fait dans le même chariot.
- Vaporisation très uniforme.
- Entretien facile qui facilite la longue durée du four.
- Combustible: gaz, gas-oil et électricité.
- Possibilité d'une ou deux chambres de cuisson avec un seul brûleur.



# *Girotherm*

**Modèles TPS/TPE**



Mesures (mm)	TPS				TPE			
	95	100	123	135	95	100	123	135
A	2200				2200			
B	1740	1990	2250	2350	1740	1990	2250	2350
C	1320	1490	1675	1775	1320	1490	1675	1775
D	2090	2390	2665	2845	2090	2390	2665	2845
E	590	660	700		590	660	700	
F	690	785	970	1070	690	785	970	1070
J	770	900	990	1070	770	900	990	1070
H	505	740	845	895	505	740	845	895
K	170	215	210		170	215	210	
Poids (kg)	1600				1400			
	2400				2400			



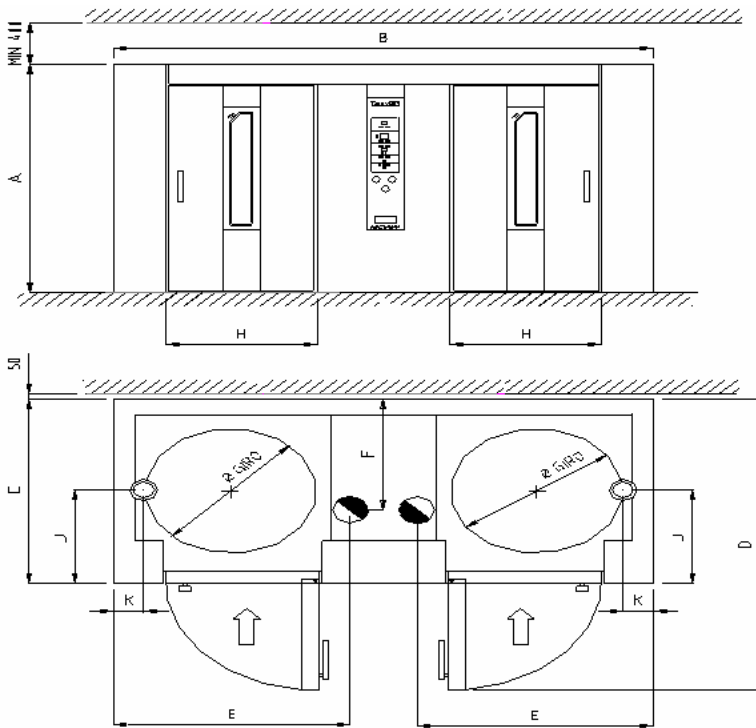
Sortie des gaz



Sortie de vapeur

	TPS				TPE			
	95	100	123	135	95	100	123	135
Chauffage	Gas-Oil / Gaz				Electrique			
Surface de Cuisson (m <sup>2</sup> )	8	8,7	12	14	8	8,7	12	14
Plaques	700x500	800x600	980x680	1000x800	700x500	800x600	980x680	1000x800
Chariots	1				1			
N. étages per chariot	14/21				14/21			
Ø max. Tour chariot (mm)		1070	1230	1350		1070	1230	1350
Puissance thermique	Kw	70	95	115	70	95	115	
	Kcal/h	60000	80000	100000	60000	80000	100000	
Puissance à installer (kw)	1,5		2,3		40		65	
					75			

**Girotherm**



**Modèles TPD**



Sortie des gaz



Sortie de vapeur

Mesures (mm)	TPD	
	123	135
A	2200	2200
B	3755	3955
C	1675	1775
D	2065	2845
E	1497,5	1497,5
F	970	1070
H	990	1070
J	845	895
K	210	210
Poids (kg)	2800	3000

		TPD	
		123	135
Chauffage		Gas-Oil / Gaz	
Surface de Cuisson (m <sup>2</sup> )		24	28
Plaques (mm)		980 x680	100x800
Chariots		2	
N. étages per chariot		14/21	14/21
Ø max. Toyur chariot (mm)		1230	1350
Puissance thermique	Kw	140	175
	Kcal/h	120000	150000
Puissance à installer (Kw)		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)

