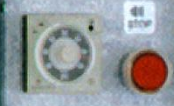


ROTOR *B*aker

EMERGENCY

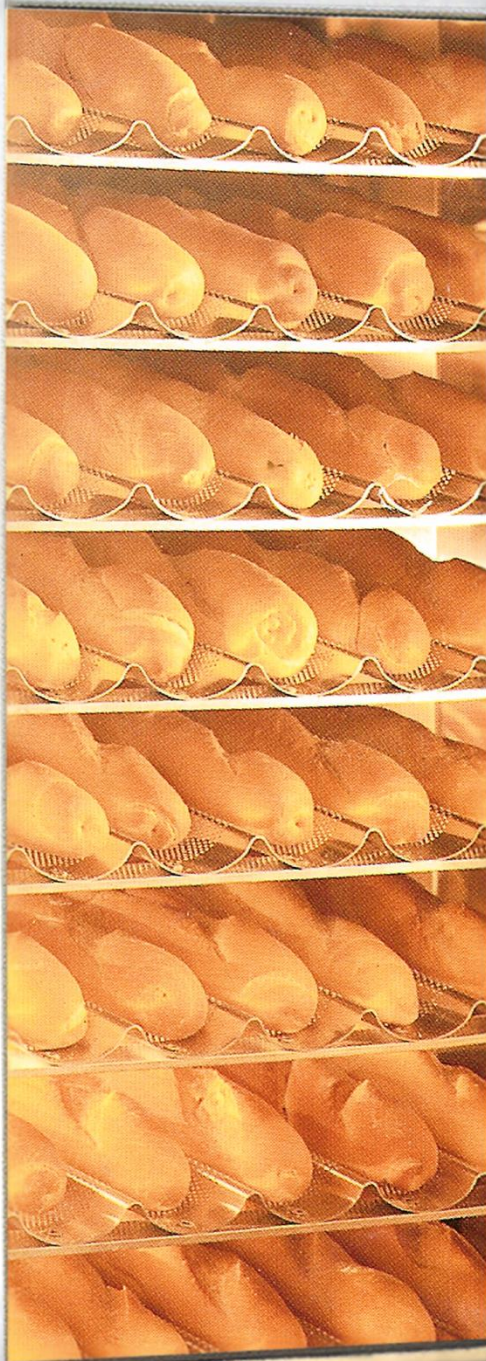


SWITCH



ROTOR BAKER

SHOF



SHOF



MODEL ROTOR^{eco}

With eighteen-shelves rotating trolley, is a medium size oven, designed for small and big bakeries, pastries shops, delicatessen, and in supermarkets for the preparation of fresh foods. The heat exchange or the electric resistances can be positioned, on request, either on the left rear or right rear side of the oven. Air distribution system ensures maximum baking performance. Stainless steel front view and baking chamber. Flexible steel door gaskets ensure maximum steam seal and durability. Large capacity heat exchanger ensures maximum efficiency and low fuel consumption. Steam generator heated by the combustion chamber allows maximum steam production.

فرن دوارة شوف روتر لىكو . يعمل الفرن بنظام دوران الهواء الساخن مع دوران العربة يمتاز بسهولة التشغيل جهاز توزيع الهواء مصمم ليغطي أعلى أداء لضمان تجانس التسخين مزود بجهاز تبخير لإعطاء الخبز لونا زاهيا يتم التحكم فيه بواسطة مفتاح معد لهذا الغرض الفرن مصنع بالكامل من الاستنسل أسهل المقوم للتأكل و الصداة مما يزيل العسر الافتراضي للفرن الباب مصمم بطريقة علمية تظن عدم تسرب الحرارة للخارج مما يوفر استهلاك البترول والكهرباء لوحة التحكم روعي فيها سهولة التشغيل مع العزل الكامل للحرارة .



MODEL ROTOR^{mini}

15 trays with fifteen shelves rotating trolley, is a medium size oven, designed for small bakeries, pastry shops and in supermarkets for the preparation of all sweets and bread products. Air distribution system ensures maximum baking performance. Stainless steel front view and baking chamber. Flexible steel door gaskets ensure maximum steam seal and durability. Large capacity heat exchanger ensures maximum efficiency and low fuel consumption. Steam generator heated by the combustion chamber allows maximum steam production.

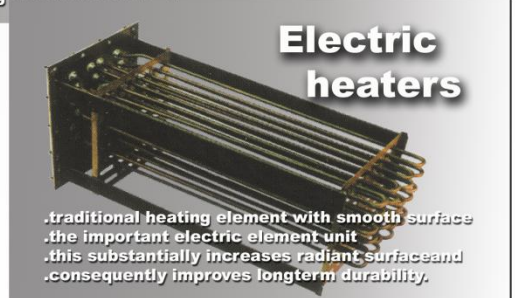
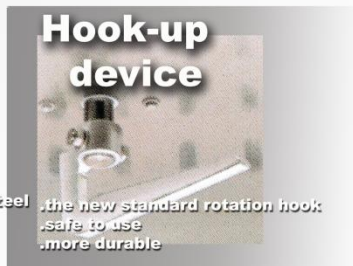
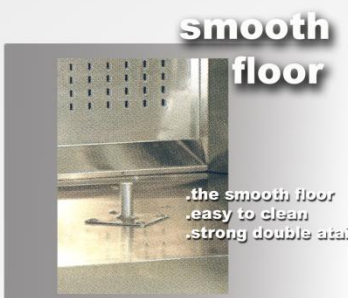
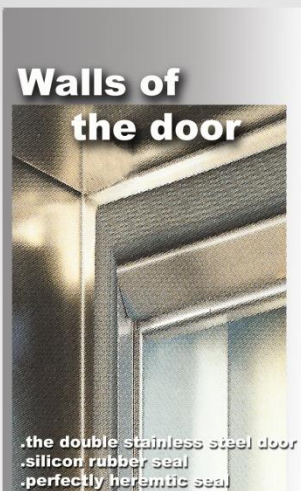
فرن دوارة شوف (منى) المتوسط الحجم دوارة المكونة من 15 طبقه هو فرن متوسط الحجم و خاص بالمواقع المعزده . لإنتاج الخبز و الحلويات نواعها و هو مناسب أيضاً بالسوبر ماركت المهم بخبز المنتجات الطازجه و المعجده.



With eighteen-shelves rotating trolley, is a medium size oven, designed for small and big bakeries, pastries shops, delicatessen, and in supermarkets for the preparation of fresh foods. The heat exchange or the electric resistances can be positioned, on request, either on the left rear or right rear side of the oven. Air distribution system ensures maximum baking performance. Stainless steel front view and baking chamber. Flexible steel door gaskets ensure maximum steam seal and durability. Large capacity heat exchanger ensures maximum efficiency and low fuel consumption. Steam generator heated by the combustion chamber allows maximum steam production.

أفران دوارة شوف روتور بيكر. يعمل الفرن بنظام دوران الهواء الساخن مع دوران العربة بمنازل بسهولة التشغيل جهاز توزيع الهواء مصمم ليعطي أعلى أداء لضمان تحاسن النضج مزود بجهاز تبخير لإعطاء الخبز لونا زاهيا يتم التحكم فيه بواسطة مفتاح معد لهذا الغرض الفرن مصنع بالكامل من الاستانلس ستيل المقاوم للتآكل والمصنوع مما يزيل العمر الافتراضي للفرن الباب مصمم بطريقة علمية تضمن عدم تسرب الحرارة للخارج مما يوفر استهلاك الكهرباء والكهرباء لوحة التحكم روعي فيها سهولة التشغيل مع العزل الكامل للحرارة.

MODEL ROTOR *baker*





ROTOR MINI

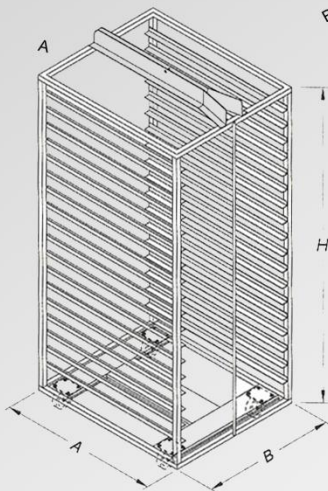
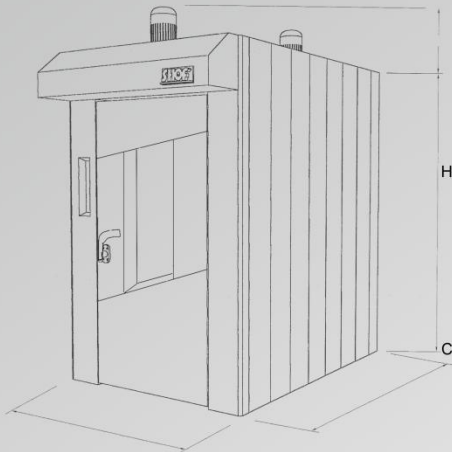
Model	Operation	Overall dimensions (cm)				Thermal power			Electrical requirem. kw	Avg hr consumption			Weight kg
		A	B	C	H	kcal/h	btu/h	kw		kcal	btu	kwh	
MINI4575 (45X75)	gas/diesel/electric	130	183	200	235	40000	160000	47	1.5/38	23000	92000	26/30.5	950
MINI6080 (60X80)	gas/diesel/electric	135	186	200	235	50000	200000	60/38.5	1.5/40	28000	112000	60/38.5	980

ROTOR ECO

Model	Operation	Overall dimensions (cm)				Thermal power			Electrical requirem. kw	Avg hr consumption			Weight kg
		A	B	C	H	kcal/h	btu/h	kw		kcal	btu	kwh	
ECO6080 (60X80)	gas/diesel/electric	142	204	222	256	60000	228000	68/42.5	1.5/48	30000	138000	68/42.5	1100

ROTOR BAKER

Model	Operation	Overall dimensions (cm)				Thermal power			Electrical requirem. kw	Avg hr consumption			Weight kg
		A	B	C	H	kcal/h	btu/h	kw		kcal	btu	kwh	
BAKER4575 (45X75)	gas/diesel/electric	130	183	200	235	44000	176000	52/36.5	1.5/38	25000	100000	52/36.5	1150
BAKER6585 (65X85)	gas/diesel/electric	142	206	230	255	65000	260000	75/45.5	3.0/48	38000	152000	75/45.5	1300
BAKER8090 (80X90)	gas/diesel/electric	156	218	230	255	72000	288000	84/55.5	3.0/48	42000	168000	84/55.5	1600



Model	Tray Dim cm	Trolley Dimensions (cm)			Layers No	Layer Clearance
		A	B	H		
MINI4575 (45X75)	40 X 60	66	46	160	15	92
	45 X 75	76	51	160		
MINI6080 (60X80)	50 X 70	71	56	160	15	92
	60 X 80	81	66	160		
ECO6080 (60X80)	45 X 75	76	51	164	16 / 18	9.8 / 8.1
	50 X 70	71	56	164		
BAKER4575 (45X75)	45 X 75	76	51	168	16 / 18	10.4 / 8.6
	60 X 65	66	66	168		
BAKER6585 (65X85)	60 X 80	81	66	168	16 / 18	10.4 / 8.6
	65 X 85	86	71	168		
BAKER8090 (80X90)	80 X 90	91	86	168	16 / 18	10.4 / 8.6
	70 X 100	101	76	168		

Jeddah - Industrial Area - Phase 4

Tel: 00966-2-6380871 - Fax: 00966-2-6380803

P.O.Box: 2975 Jeddah 21641, Saudi Arabia

E-mail: info@shof-sa.com - www.shof-sa.com

