

ROTOTHERM GREEN

TECHNISCHE DATEN

		Normalausführung		Hohe Ausführung	
		REC 1.020 Green	REC 1.280 Green	REC 1.020 H Green	REC 1.280 H Green
Abmessungen (B x T x H)	mm	1.550 x 1.640 x 2.560	1.740 x 1.840 x 2.560	1.550 x 1.640 x 2.700	1.740 x 1.840 x 2.700
Erforderliche Mindestraumhöhe	mm	3.000		3.140	
ROTOTHERM Green Öl / Gas-beheizt					
Anschlusswert (Öl / Erdgas / Flüssiggas)	KW	68	82	74	90
Elektrischer Anschlusswert (Steuerung/Motoren/Ventilatoren – keine Heizung)		3,1 KW / 3,8 KVA		3,1 KW / 3,8 KVA	
ROTOTHERM Green Elektrisch beheizt					
Elektrischer Anschlusswert	KW / KVA	60	75	60	75
Drehkreis-Durchmesser	mm	1.100	1.300	1.100	1.300
Für Backbleche (z.B.)	mm	600 x 800	600 x 1.000	600 x 800	600 x 1.000
Für Backwagen-Diagonale	mm	1.100	1.300	1.100	1.300
Max. Backfläche bei 21 Etagen (siehe Blechmaße)	m ²	10,1	12,6	-	-
Max. Backfläche bei 23 Etagen (siehe Blechmaße)	m ²	-	-	11	13,8
Max. Drehtellerbelastung	kg	350		350	
Backwagenhöhe max.	mm	1.810		1.950	
Ofengewicht	kg	2.000	2.400	2.100	2.500
Optional: Drehtellerverstärkung Drehtellerbelastung zentrisch max.	kg	450		450	

WERNER & PFLEIDERER LEBENSMITTELTECHNIK GMBH

von-Raumer-Str. 8-18 // D-91550 Dinkelsbühl // Fon +49 9851-905-0 // Fax +49 9851-905-8342 //
info@wp-l.de // www.wp-l.de // www.wpbakerygroup.com



ROTOTHERM Green
Backen mit Energiespar-Faktor

ROTOTHERM GREEN



WP SmartControl

- Leichte Bedienbarkeit durch WP NAVIGO II PROFI-CONTROL



WP GreenEnergy

- WP Intelligent Energy Control
- WP Thermogate
- WP Thermopackage



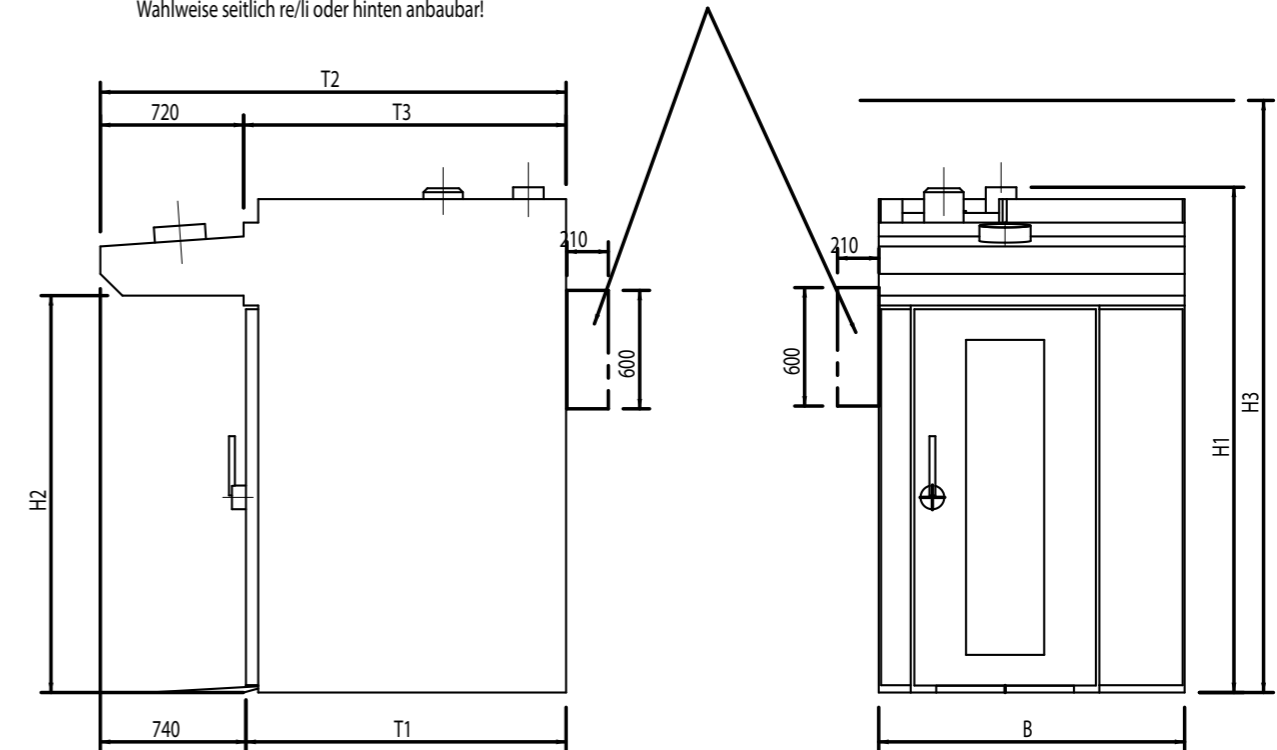
WP BakingQuality

- WP VARIOPILOT
- Satter Schwaden



**GROSSE LEISTUNG,
KLEINER VERBRAUCH
25 % GERINGERER
ENERGIEVERBRAUCH***

Zusatzschaltschrank 600x600 nur bei Elektroheizung!
Wahlweise seitlich re/li oder hinten anbaubar!



Ofentyp:	Ofenbreite: B	Ofentiefe: T1	Ofentiefe: T2	Ofentiefe: T3	Ofenhöhe: H1	Haubenhöhe: H2	Mindest- raumhöhe: H3
REC 1.020 Green	1.550	1.620	2.360	1.640	2.560	2.010	3.000
REC 1.020 H Green	1.550	1.620	2.360	1.640	2.700	2.150	3.140
REC 1.280 Green	1.740	1.880	2.620	1.900	2.560	2.010	3.000
REC 1.280 H Green	1.740	1.880	2.620	1.900	2.700	2.150	3.140

NUTZEN

- Technik für beste Backqualität
- Große Leistung, kleiner Verbrauch
25 % geringerer Energieverbrauch*
- Optimierte Luftführung für
Qualitätsgebäck
- Exzellenter Schwaden für höchste
Ansprüche
- WP NAVIGO II PROFI-CONTROL
- WP Hygienekonzept
- Langlebigkeit
- Vielzahl an Optionen für
einzigartiges Backen
 - WP THERMOGATE
 - WP VARIOPILOT
 - WP INTELLIGENT ENERGY CONTROL
 - WP OVEN-CONTROL

*gegenüber Modell 2012

