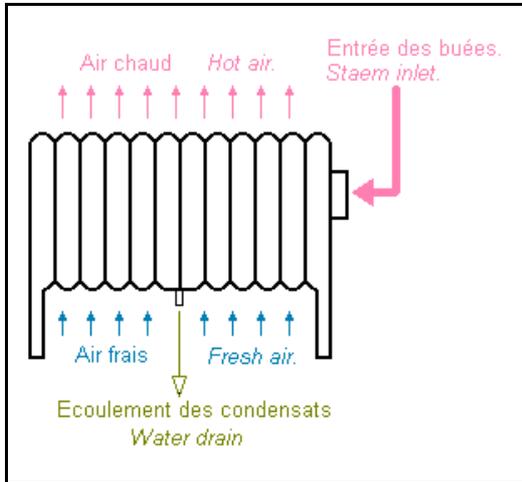


**RBU**

Radiateur de buée. Steam condenser

Panimatic



1. Principe de fonctionnement : La buée sortant du oura du four est conduite au radiateur de buée et y est refroidie. Les eaux de condensation sont canalisées vers un bac ou un écoulement.
2. Aucune alimentation électrique ou en eau n'est nécessaire.
3. Aucun souci d'arrêt ou de mise en marche.
4. Le radiateur peut aussi condenser l'air provenant de la hotte.
5. Encombrement réduit et possibilité de logement en lieu étroit.
6. Fonctionne également en ambiance tropicale.
7. Installation rapide. Il peut être posé au sol ou accroché au mur.
8. Le modèle est choisit en fonction du nombre de pains ou baguettes cuites par fournée.



1. *Running mode : The steam coming from the oven exhaust is driven to the steam condenser to be refreshed. The condensing water is drained to a bucket or a drain net.*
2. *No electric or water supply is needed*
3. *No risk to forget to turn it on or stop it.*
4. *The steam radiator can also condensate the air coming from the hood.*
5. *Low size and easy to adapt to a strait location.*
6. *May run into a tropical temperature.*
7. *Quick installation. It can be put on the floor or hanged up on wall.*
8. *The required model is depending of the quantity of bread baked by the oven.*

Panimatic

Z. I. des judris
Route d'Egreville
77460 SOUPPES S/LOING
France - EUROPE

Tél: 33 (0)1 64 29 72 19.

Fax: 33 (0)1 64 29 68 49.

Email: panimatic@libertysurf.fr

WEB : <http://www.panimatic.fr>



Toutes les informations et photos non contractuelles de ce document peuvent être modifiées sans préavis.
Specifications and non contractual photos are subject to change without prior notice.

Modèle / Model	RBU 20	RBU 40	RBU 60	RBU 80	RBU 100
Capacité de cuisson du four en nombre de baguettes*	20	40	60	80	100
DimensionsH (mm)	800	800	1550	1550	1550
(in)	31 1/2"	31 1/2"	61"	61"	61"
Masse (kg) :					
Weight (lbs) :					

Niveau sonore..... : 0 dB pour tous les modèles.
 Noise level : 0 dB for all models.

Le diamètre "D" est de 80mm (standard), mais peut être exécuté à un autre diamètre.
 The "D" diameter is 80 mm, but it can be made at an other diameter on request.

* Cette donnée est établie pour des baguettes crues de 280 g. et une durée de cuisson de 24 min.
 * This data is given for baguettes of 1/2 lbs and a baking time of 24 min.

