



GYROFOUR 1000 ET 1000 SE

Modèle	1000 SE
Poids / Weight / Peso	150 Kg
Puissance / Power	9,5 KW
Régulation	5,5 KW/h



Modèle	1000
Poids / Weight / Peso	170 Kg
Puissance / Power	10,5 KW
Régulation	6 KW/h



Four 5 niveaux pour plaques ou grilles 300 x 400mm. La capacité de cuisson est de 50 pièces toutes les 15 Minutes soit 200 pièces à l'heure.



5-rack oven for trays or grids 300 x 400 mm. The baking capacity is 50 items every 15 minutes (200 items per hour).



Horno 5 niveles para placas o parillas de 300 x 400mm. La capacidad de cocción es de 50 piezas cada 15 minutos, es decir 200 piezas por hora.

GYROFOUR 2000 ET 2000 SE

Modèle	2000 SE
Poids / Weight / Peso	165Kg
Puissance / Power	13 KW
Régulation	7,5 KW/h



Modèle	2000
Poids / Weight / Peso	195 Kg
Puissance / Power	14 KW
Régulation	8 KW/h



Four 6 niveaux pour plaques ou grilles 400 x 600mm. La capacité de cuisson est de 120 pièces toutes les 15 minutes soit 480 pièces à l'heure.



6-rack oven for trays or grids 400 x 600 mm. The baking capacity is 120 items every 15 minutes (480 items per hour).



Horno 6 niveles para placas o parillas de 400 x 600mm. La capacidad de cocción es de 120 piezas cada 15 minutos (480 piezas por hora).

GYROFOUR 4000



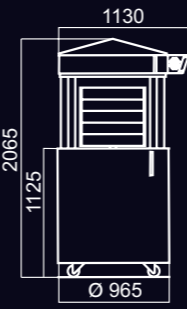
Ensemble de 2 fours 6 niveaux indépendants pour plaques ou grilles 400 x 600mm. La capacité de cuisson est de 240 pièces toutes les 15 minutes soit 960 pièces à l'heure.



2 independent 6-rack ovens mounted together for trays or grids 400 x 600 mm. The baking capacity is 240 items every 15 minutes (960 items per hour).



Conjunto de 2 hornos independientes 6 niveles para placas o parillas de 400 x 600mm. La capacidad de cocción es de 240 piezas cada 15 minutos (960 piezas por hora).



Poids / Weight / Peso	295 Kg
Puissance / Power	20 KW
Régulation	13 KW/h



Tous nos fours peuvent être équipés selon les options choisies d'un dispositif de buée, d'une programmation des cuissons, d'un habillage avec décor laiton ou inox.



Depending on the choice of oven, all our models can be fitted with a steam injection device, a pre-set baking program and be trimmed in brass or stainless steel.



Según las opciones elegidas, nuestros hornos pueden estar equipados de un dispositivo de vapor, de programación de cocción, o de revestimiento decorado de latón o inoxidable.

SIÈGE SOCIAL ET USINE • HEAD OFFICE & FACTORY • SEDE SOCIAL Y FÁBRICA
16190 MONTMOREAU FRANCE TÉL : 33 (0)5 45 60 22 04 FAX : 33 (0)5 45 60 32 93
www.tiffon-sa.com E-MAIL : tiffon@tiffon-sa.com



Your business in action



Su comercio se pone en acción



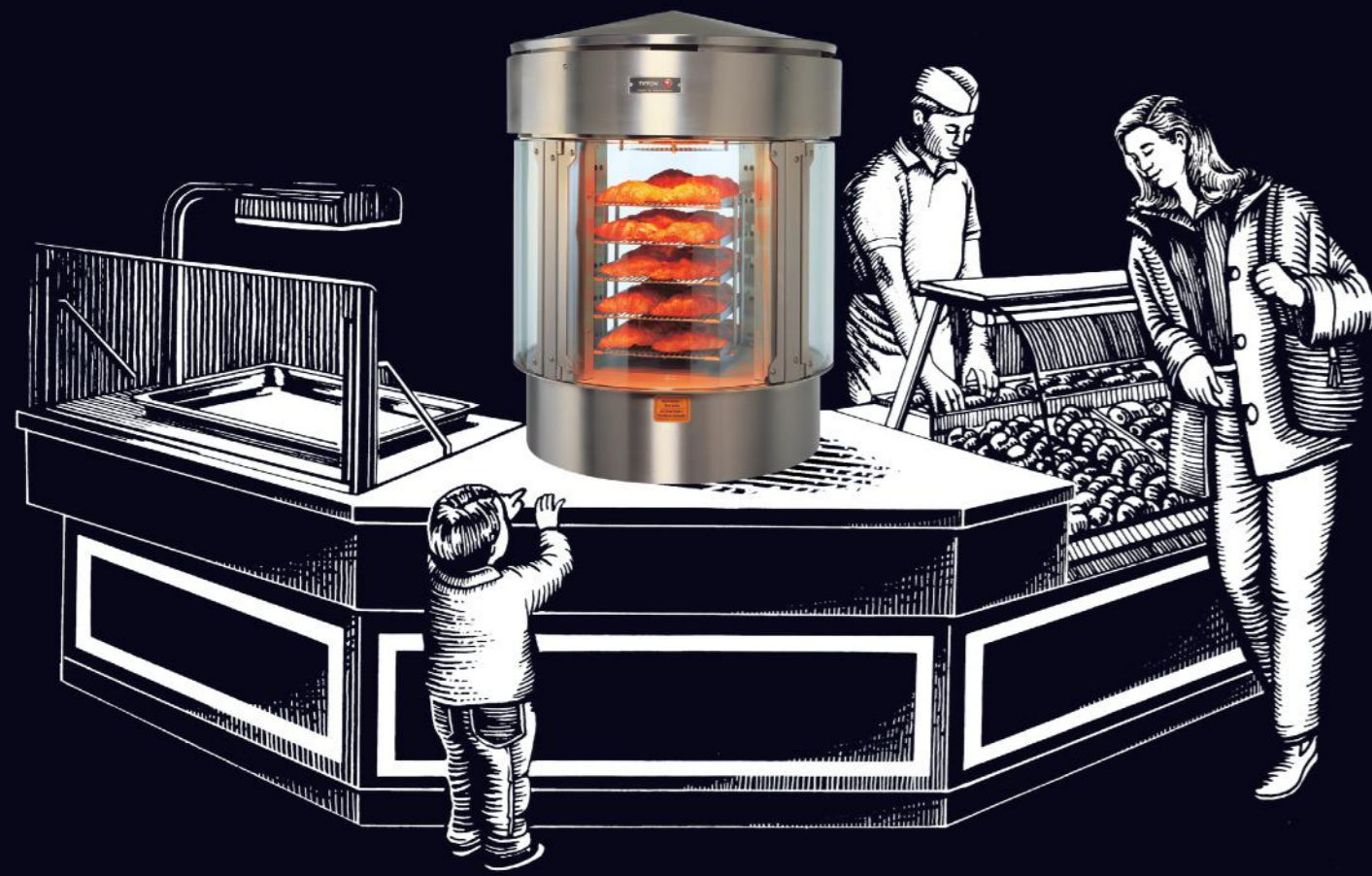
Votre commerce passe à l'action

Gyrofour

Valse viennoise et croissant show



Documents et photos non contractuels. Nous nous réservons le droit de modifier nos produits sans préavis. 10/03. Edition Quadrin : 06 18 36 16 46



GYROFOUR 1000 SE



GYROFOUR 1000 SE

FR Four électrique à chaleur pulsée totalement panoramique, le GYROFOUR permet de cuire devant le public une large sélection de produits de viennoiserie, boulangerie et traiteur.

Le GYROFOUR suscite l'achat d'impulsion grâce à son chariot tournant, son éclairage quartz puissant et son double vitrage.

Son entretien est facilité par 4 portes avec ouverture intégrale.

Un dispositif exclusif de recyclage d'air chaud ne nécessitant pas d'extraction assure une mise en place sans nuisances et sans risque de dégagement de chaleur à l'ouverture des portes.

Un tableau de commande électronique complet permet d'utiliser le GYROFOUR soit en mode cuisson, soit comme une vitrine chaude de présentation. De faible encombrement, la gamme GYROFOUR se décline en version à poser sur comptoir ou mobile sur étuve, en version pâtisserie ou boulangère.

UK A totally see-through, pulse heat electric oven; the GYROFOUR produces a large range of pastries, bakery and catering items in full view of the public.

The GYROFOUR's rotating trays, powerful quartz lighting and double glazing unit encourages the viewer to impulse buying.

It is easily maintained due to its 4 opening doors.

An exclusive hot air recycling system without the need for an extraction hood means that the oven can be installed without hazard and with no risk of heat escaping when the doors are opened.

A fully electronic panel allows the GYROFOUR to be used as either a bake-off oven or as a warm holding display unit.

All models in the GYROFOUR range are compact in size and are available in countertop or mobile versions with or without steam injection.



GYROFOUR 2000 SE

ES Horno eléctrico de calor pulsado, totalmente panorámico. El GYROFOUR permite cocer frente al público, una amplia selección de productos de bollería, panadería y también carnice.

El GYROFOUR incita a la compra por impulsión gracias a su carro giratorio, su potente alumbrado de cuarzo y su doble acristalamiento.

Sus 4 puertas con apertura integral facilitan el mantenimiento.

Un dispositivo exclusivo de reciclado de aire caliente que no necesita extracción, asegura una instalación sin molestias y sin riesgos de liberación de calor en la apertura de las puertas.

Un completo cuadro de mando electrónico permite utilizar el GYROFOUR en la modalidad de cocción, o como vitrina caliente de presentación.

Con carácter de mínimo estorbo, la gama GYROFOUR se presenta en versión fija de mostrador o móvil sobre estufa, en versión pastelería o panadería (con o sin vapor)



GYROFOUR 4000



CONCEPT SANDWICHÉRIE

FR Autour du GYROFOUR de votre choix, laissez nous composer le concept adapté à votre activité (point chaud, cafétéria, snack, magasin de proximité...) à partir des éléments suivants : Meuble neutre support four - Vitrine neutre, chaude ou froide - Table de travail réfrigérée,...

UK Why not let us design an installation suited to your business (hot snacks, cafeteria, snack bar, convenience store...) around the GYROFOUR of your choice from the following: Oven support - ambient cabinet - hot or cold displays - refrigerated worktable...

ES Referente al GYROFOUR de su elección, déjenos diseñar el concepto adaptado a su actividad (punto caliente, cafetería, snack, comercio de proximidad...), a partir de los elementos siguientes: Mueble neutro soporte horno - vitrina neutra - caliente o fría - mesa de trabajo refrigerada...

COULEURS STANDARD . AVAILABLE COLOURS . COLOR ESTÁNDAR



Double vitrage
Double glazing
Doble acristalamiento

	Blanc RAL9010 White RAL9010 Blanco RAL9010		Vert RAL6004 Green RAL6004 Verde RAL6004
	Noir RAL9005 Black RAL9005 Negro RAL9005		Bleu RAL5005 Blue RAL5005 Azul RAL5005
	Rouge RAL3004 Red RAL3004 Rojo RAL3004		Inox Stainless steel Inoxydable

GYROFOUR 2000 LIBRE SERVICE

Gyrofour

Viennese waltz or hot croissant Show