



MINIROTORFAN



#### HORNOS ROTATIVOS - ROTORFAN

Además de la versión tradicional con quemador anterior, los hornos rotativos se producen en la versión ROTORFAN con cámara de combustión y quemador colocados en la parte trasera a la izquierda (lepto en lugares estrechos y largos).

- Cambiador de calor que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con consumo menor.
- Fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno.
- Cuadro de mandos electromecánico o digital computerizado.
- Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo.
- Vaporizador de nueva concepción garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro.
- Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior, o levantamiento automático.

#### Opciones:

- Fachada en acero inox "tela de lino".
- Paneles exteriores de acero inox.
- A petición se puede suministrar en versión "reverso" (cámara combustión y quemador a la derecha).



#### FORNI ROTATIVI - ROTORFAN

Oltre alla versione TOP ROTOR con bruciatore anteriore, i rotativi sono prodotti nella versione ROTORFAN con camera combustione e bruciatore sul lato sinistro posteriore del forno (adatto a locali lunghi e stretti).

- Scambiatore di calore che sfruttando al meglio il calore prodotto dalla combustione permette una cottura più regolare con minor consumo.
- Camera di cottura e facciata acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.
- Pannello comandi elettromeccanico o digitale computerizzato.
- Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.
- Vaporizzatore di nuova concezione garantisce un'abbondante erogazione di umidità in ogni punto del carrello.
- Tre sistemi d'aggancio carrello: piattaforma, aggancio sopra o con sollevamento automatico.

#### Opciones:

- Facciata in acciaio tela di lino
- Pannellatura esterna in acciaio inox 18/8
- A richiesta può essere fornito in versione "reverso" (camera combustione e bruciatore a destra).



#### FOURS ROTATIFS - ROTORFAN

À côté de la version TOP ROTOR avec brûleur à l'avant, les fours rotatifs sont aussi produit en version ROTORFAN avec chambre combustion et brûleur dans un décrochement à l'arrière.

- Échangeur qui assure une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: une cuisson plus régulière avec un économie d'énergie.
- Facciata en acier inox, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four).
- Tableau commande électromécanique ou électronique informatisé.
- Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil.
- Appareil à vapeur de nouvelle conception, permet une humidité importante en tous les points du chariot.
- Trois systèmes d'utilisation de chariot: plate-forme tournante, accrochage supérieur ou un soulèvement automatique.

#### Opciones:

- Facciata en acier inoxydable "toile de lin".
- Pannaux extérieurs en acier inoxydable.
- Sur demande peut être fournis en version "à l'envers" (chambre combustion et brûleur à droite).



#### ROTARY OVENS - ROTORFAN

Apart from the TOP ROTOR version with front burner the rotary ovens are available in the ROTORFAN version with combustion chamber and burner on the left rear oven side (suitable for long and narrow premises).

- The heat exchanger with three turns exploits the heat produced in combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption.
- Combustion chamber and oven front in stainless steel INOX, external panelling in baked galvanized sheet.
- Electromechanical control panel with push buttons or digital computerized panel.
- Electric function or with gas/oil burner.
- New conception of the steamer which grants abundant steam supply all over the baking rack.
- Three hook up systems for the rack: rotating platform, hooking from above or automatic lifting device.

#### Opciones:

- Oven front in stainless steel 'linen web structure'
- External panelling in stainless steel INOX 18/8.
- By choice available in the "counter manufactured" version (combustion chamber and burner at the right side).



#### ROTATIONSÖFEN - ROTORFAN

Außer der TOP ROTOR Version mit Brenner an der Vorderseite, werden die Rotationsöfen auch in der ROTORFAN-Version hergestellt, mit Brennkammer und Brenner auf der linken hinteren Öfenseite (geeignet für lange schmal Räumlichkeiten).

- Der Wärmeaustauscher mit drei Durchläufen nutzt in optimaler Weise die bei der Verbrennung entstehende Wärme und ermöglicht gleichmäßiges Backen bei geringem Energieverbrauch.
- Backkammer und Ofenfront aus Edelstahl INOX.
- Außenverkleidung aus vorlackiertem Stahlblech.
- Bedienungspaneel elektromechanisch oder digital und computergesteuert.
- Funktion elektrisch oder mit Gas/Ölbrenner.
- Neue Konzeption des Dampferzeugers, der eine reichliche Schwadensversorgung in jedem Punkt des Backwagens garantiert.
- Drei Systeme zum Anhalten des Backwagens: untere Drehplatte, obere Aufhängung oder automatische Hebevorrichtung.

#### Opciones:

- Ofenfront aus Edelstahl "Leinenwebstruktur".
- Außenverkleidung aus Edelstahl INOX 18/8.
- Nach Wunsch auch in seitenerkehrter Ausführung (Brennkammer und Brenner auf der rechten Seite).

Modello Model Modelo Modelle Modell	Dimensione teglia Pan Dimensions Dimensiones bandejas Dimensiones plaques Backblechmaße		Superf. cottura Baking surface Superf. cocoon Surface cuisson Backfläche	Produzione oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire Stundenleistung	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm. Dimensiones exteriores cm. Außenmaße			Peso Weight/Peso Poids Gewicht	Teglie per carrello Pans for rack Bandejas por carro Plaques pour chariot Backbleche pro Wagen	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puisissance thermique Heizleistung	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puisissance electric Elektr. leistung	
	cm	mq			KG	A	B				H	KG
MINIROTORFAN ELETTRICO	40X60	3,6	50	97	112	200	550	15/18	-	-	17	
MINIROTORFAN ELETTRICO	45X65 50X70	4,3 5,3	60 70	112	138	200	600	15/18	-	-	22,5	
MINIROTORFAN 40X60	40X60	3,6	50	96	150	200	650	15	32.000	1	17	
MINIROTORFAN 50X70	45X65 50X70	4,3 5,3	60 70	112	169	200	800	15/18	35.000	1	22,5	
ROTORFAN 50X70	45X65 50X70	5,3 6,3	82	112	169	215	850	18	45.000	1	27	
ROTORFAN 5	60X80	7,2	100	133	200	200	1050	15	55.000	1,5	34	
ROTORFAN 60X80	60X80	8,6	120	133	200	230	1100	18	65.000	1,5	41	
ROTORFAN 8/5	80X80	11,5	160	147	214	230	1150	18	75.000	1,5	45	
ROTORFAN 4	80X100	14,5	195	155	238	230	1400	18	80.000	3	54	
ROTORFAN 9	80X120	17,3	235	180	262	230	1800	18	120.000	3	70	