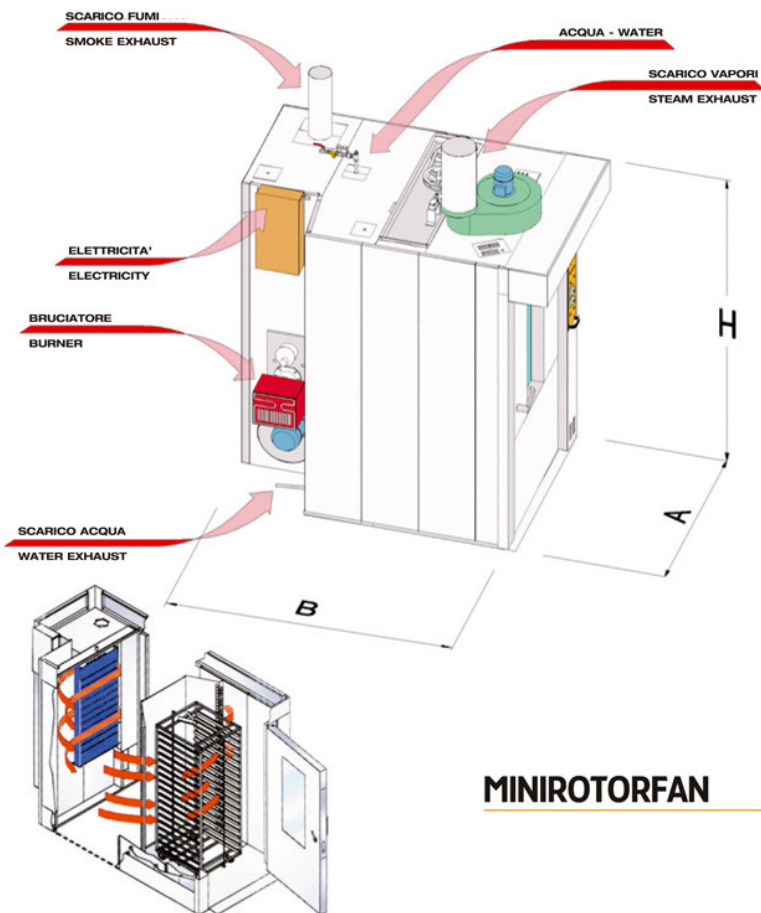
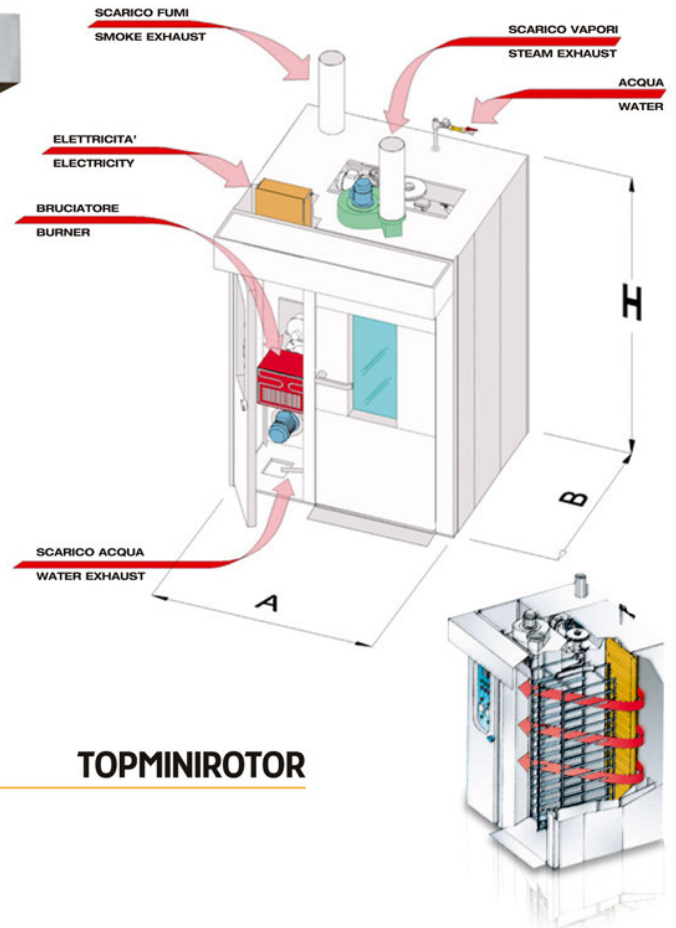


# TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN





## TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Forni rotativi adatti per qualsiasi laboratorio di pasticceria e panetteria. - Camera di cottura e facciata in acciaio inox AISI 304, pannellatura esterna in lamiera preverniciata. Scambiatore di calore che, sfruttando al meglio il calore prodotto nella combustione, permette una cottura più regolare con minor consumo. Vaporizzatore di nuova concezione per garantire una abbondante erogazione di umidità in ogni punto del carrello. - Funzionamento con bruciatore gas o gasolio e con resistenze elettriche. Tre sistemi di aggancio carrello: piattaforma, aggancio in alto o sollevamento automatico.

### Versioni:

- **TOP MINIROTOR** con camera combustione e bruciatore laterale anteriore.
- **MINIROTORFAN** con camera combustione e bruciatore sul lato sinistro posteriore, adatto a locali lunghi e stretti.

### Opzioni:

- Pannellatura esterna in acciaio inox.
- Modello **Minirotorfan**, a richiesta può essere fornito in versione "rovescio" (camera combustione e bruciatore a destra).



## TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Hornos rotativos aptos para ser instalados en cualquier laboratorio de panadería y pastelería. Cámara de cocción y fachada en acero inox AISI 304, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno. Cambiador de calor a tres giros que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con menor consumo. Vaporizador de nueva concepción que garantiza suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro. Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo. Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior, o levantamiento automático.

### Versiones:

- **TOP MINIROTOR**
- **MINIROTORFAN** (con cámara de combustión y quemador colocados en la parte trasera a la izquierda apto en lugares estrechos y largos).

### Opciones:

- Paneles exteriores en acero inox.
- El modelo **Minirotorfan**, a petición se puede suministrar en versión "reverso" (cámara combustión y quemador a la derecha).



## TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Rotor ovens are ideal for installation in any pastry or bread shop. Baking chamber and oven front in stainless steel AISI 304, external panelling in baked galvanized sheet. The heat exchanger with three turns exploits the heat produced in combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption. The new conception of the steamer grants abundant steam supply all over the baking rack. Electric function or with gas/gasoil burner. Three hook up systems for the rack: rotating platform, hooking from above or automatic lifting device.

### Versions:

- **TOP MINIROTOR**
- **MINIROTORFAN** (with combustion chamber and burner on the left rear oven side, suitable for long and narrow premises).

### Options:

- External panelling in stainless steel.
- The model **Minirotorfan**, by choice is available in the "counter manufactured" version (combustion chamber and burner at the right side).



## TOP MINIROTOR - MINIROTORFAN

Ces fours rotatifs, avec à leur facilité d'utilisation, peuvent être installés dans n'importe quelle pâtisserie ou boulangerie. Chambre de cuisson et façade en acier inox AISI 304, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four). Échangeur qui assure: une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: et une cuisson plus régulière avec un économie d'énergie. Appareil à vapeur de nouvelle conception, permet une humidité importante en tous les points du chariot. Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil. Trois systèmes d'utilisation de chariot: plate-forme tournante, accrochage supérieur, ou un soulèvement automatique.

### Versiones:

- **TOP MINIROTOR**
- **MINIROTORFAN** (avec chambre de combustion et brûleur dans un décrochement à l'arrière).

### Options:

- Panneaux extérieurs en acier inoxydable.
- Le model **Minirotorfan**, sur demande peut être fourni en version "à l'envers" (chambre de combustion et brûleur à droite).

Modello Model	Dimensione teglia Pan Dimensions	Superf. cottura Baking surface	Produzione oraria Hourly output	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm			Peso Weight kg	Teglie per carrello Pans x rack N	Potenza termica Thermal power Kcal	Potenzialità elettrica Electric power	
				A	B	H				Bruc. Burner kW	Resist. Resist. kW
<b>TOP MINIROTOR</b>											
TOPMINIROTOR 40X60	40X60	3,6	50	134	103	200	650	15/18	29.000	1	21
TOPMINIFALCON	45X65	4,3	60	150	117	200	700	15/18	35.000	1	24
	50X70	5,2	70								
TOPFALCON	45X65	5,2	82	150	117	215	770	18	40.000	1	28
	50X70	6,3									

## MINIROTORFAN

MINIROTORFAN 40x60	40X60	3,6	50	96	150	200	650	15	29.000	1	21
MINIROTORFAN 50X70	45X65	4,3	60	112	165	200	800	15	35.000	1	24
	50X70	5,2	70								
ROTORFAN 50X70	45X65	5,2	70	112	165	215	850	15/18	40.000	1	28
	50X70	6,3	82								
MINIROTOR ELETTRICO	40X60	3,6	50	97	120	200	550	15/18	/	/	21
MINIROTOR ELETTRICO	45X65	4,3	60	112	138	200	600	15/18	/	/	24
	50X70	5,2	70								

I dati tecnici riportati nel presente catalogo non hanno carattere impegnativo e possono essere modificati senza obbligo di preavviso.  
Technical specifications given herein are not binding and can be changed without any notice.