

BABY

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE Mod. BABY

Rack oven for bakeries and pastry shops Mod. BABY

Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries Mod. BABY

Horno rotatorio para panaderías y pastelerías Mod. BABY



FORNI
Fiorini

36035 MARANO VICENTINO (VI) Italy

Via Vittorio Veneto, 26

Tel. +39 0445 621077 - Fax +39 0445 623430

www.fornifiorini.com - info@fornifiorini.com

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE

Estremamente compatto e versatile, il forno rotativo modello **BABY** è il forno ideale per le piccole panetterie e pasticcerie.

- Facciata e pannelli interni camera cottura in acciaio forte spessore.
- Pannelli esterni in acciaio.
- Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera di grande rendimento che assicura il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore con limitatore di coppia.
- Carrello di cottura estraibile
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Porta con doppio vetro
- Attacco carrello in alto con ganccio
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Il forno può essere appoggiato su un piano di lavoro, su di una cella di lievitazione oppure su un supporto verniciato.

OPTIONAL

- Pannello di controllo computerizzato

FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PATISSERIES

Extrêmement compact et versatile, le four rotatif modèle **BABY** est le four parfait pour les petites boulangeries ou pâtisseries.

- Façade et panneaux intérieures de la chambre de cuisson en acier forte épaisseur.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Échangeur de chaleur en acier inox réfractaire pour la version à gaz ou gasoil. Pour la version électrique, le chauffage est généré par des batteries de résistances blindées en acier inox.
- Générateur de vapeur à rendement élevé assurant le bon débit de vapeur même pendant les cycles de cuisson en continu.
- Hotte avec aspirateur en acier.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur avec limiteur de couple.
- Chariot porte plaques tournante et amovible
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Porte à double vitre.
- Four avec croquet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Le four peut être mis sur en table de travail ou dessus d'une étuve de fermentation ou par un support verni.

OPTIONAL

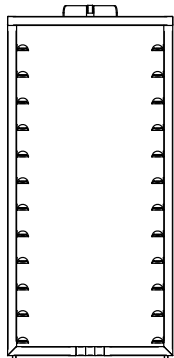
- Panneau de commande informatisé.

Distanza tra teglia e teglia nel carrello

Distance between levels in the trolley

Distance entre les plaques dans le chariot

Distancia entre bandejas en el carro



| N° PIANI N° LEVELS N° NIVEAUX N° PISOS | mm |
|---|-------|
| 6 | 146 |
| 7 | 125 |
| 8 | 109.5 |
| 9 | 97 |
| 10 | 87 |
| 11 | 79.5 |
| 12 | 73 |

RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS

Extremely compact and versatile, the rack oven model **BABY** is the perfect oven for little bakery and pastry shop.

- Face and internal cooking chamber panels in thick strong steel.
- External panels in steel
- Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models. For the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances.
- High performance steamer ensure correct quantities of steam even during continuous baking cycles.
- Hood with stainless steel steam exhauster
- Trolley rotation is by motor reduction gear with torque limiter.
- Extractable rack
- Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney.
- Double glass door
- Oven with hook
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam
- The oven can be placed on a work table or a stainless steel proofer or on a painted oven stand

OPTIONAL

- Computerised control panel

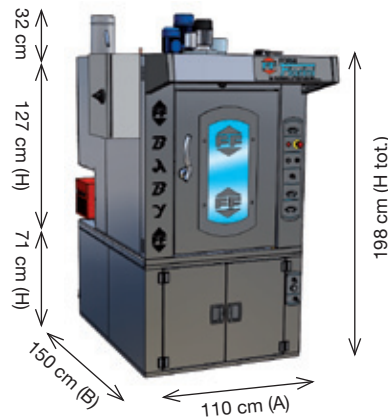
HORNO ROTATORIO PARA PANADERIAS Y PASTERIAS

Extraordinariamente compacto y versátil, el horno giratorio modelo **BABY** es ideal para las pequeñas panaderías y pastelerías.

- Cara frontal y paneles internos de la cámara de cocción de acero de gran espesor
- Paneles externos de acero
- Intercambiador de calor de acero inox refractario para la versión de gas o gasóleo. En la versión eléctrica, el calor se genera mediante baterías con resistencias blindadas inox.
- Generador de vapor
- Campana con aspirador de acero
- Rotación del carro mediante motorreductor con limitador de par
- Carro de cocción extraíble
- Doble termostato de seguridad, en la cámara de cocción y en la chimenea de evacuación de humos
- Puerta con doble cristal
- Panel de control electromecánico provisto de termostato digital, temporizador de cocción con sonería y temporizador vapor
- Empalme carro en alto con gancho
- El horno puede apoyar sobre una encimera de trabajo, sobre una celda de leudado o sobre un soporte barnizado

OPTIONAL

- Panel de control computerizado



| Modello Model Modèle Modelo | | Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas cm. | | | Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques Dimens. bandejas cm | Potenzialità termica Thermal power Puissance therm. Cap. termica | | Potenzialità elettr. Thermal power Puissance électr. Potencia eléctrica | | Peso Weight Poid Peso Kg |
|---|-----------|--|-----|-----|---|---|----------|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
| | | A | B | H | | Kcal/h | B.T.U./h | Resist. Resist. Résist. Res. | Motori Motors Moteurs Motors | |
| | | | | | | | | Kw | Kw | |
| BABY | E* | 110 | 150 | 127 | 60x40 - 60x50 50x70 - 65x45 75x45 - 46x66 | --- | --- | 22,5 | 1,25 | 600 |
| | G* | 110 | 150 | 127 | | 25.000 | 100.000 | --- | 1,40 | 650 |
| E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par électricité - Funcionamiento à electricidad G* = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gas ou mazout - funcionamiento con quemador à gas ou gasoleo | | | | | | | | | | |
| Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm. Camara de ferm. | | 110 | 150 | 71 | 60x40 - 60x50 50x70 - 65x45 75x45 - 45x66 | --- | --- | 2 | --- | 100 |

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive. Misure, pesi e dati tecnici devono considerarsi indicativi e non vincolanti nei confronti del venditore.

We reserve the right of technical modifications. Measurements, weights and technical data are to be considered as indicative and not binding on the seller.

Sous réserve de modifications techniques de constructions. Dimensions, poids et caractéristiques techniques sont communiquées à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur.

La empresa se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas o constructivas. Las medidas, los pesos y los datos técnicos deben considerarse indicativos y no vinculantes frente al vendedor.

