

ROTOR 2

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE Mod. ROTOR 2

Rack oven for bakeries and pastry shops Mod. ROTOR 2

Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries Mod. ROTOR 2

Horno rotatorio para panaderias y pastelerias Mod. ROTOR 2



2 carrelli 60x80
oppure
1 carrello 80x120

2 racks 60x80
or
1 rack 80x120

2 chariots 60x80
ou
1 chariot 80x120

2 carros 60x80
o bien
1 carro 80x120



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

ROTOR 2 è un forno estremamente versatile che si adatta perfettamente ai più diversi prodotti e ai più differenti sistemi di lavorazione. Grazie all'elevato rendimento consente bassi consumi di esercizio e notevole risparmio energetico. La sua struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo in questo modo una lunga durata nel tempo.

- 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 basso con giostra
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.

OPTIONAL

- Pannello di controllo computerizzato

FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PATISSERIES

ROTOR 2 est un four extrêmement versatile qui s'adapte parfaitement aux produits les plus divers et aux systèmes d'élaboration les plus différents. Grâce à son haut rendement, il autorise de faibles consommations de fonctionnement et une remarquable épargne d'énergie. Sa structure favorise un profit optimal de l'échange thermique, assurant ainsi une longue durée de vie.

- 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 limitateur 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 plateforme tournante
- Panneau de commande électromécanique équipé de : thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.

OPTIONAL

- Panneau de commande informatisé.

RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS

ROTOR 2 is an extremely versatile oven which adapts perfectly to the most kinds of products and different processing systems. Maximum efficiency gives low consumption and significant energy savings. Structure favours an optimal usage of thermal exchange guaranteeing long product life for the machine.

- Face and internal cooking chamber panels in thick strong stainless steel.
- External panels in stainless 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 revolving platform application
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam

OPTIONAL

- Computerised control panel

HORNO ROTATORIO PARA PANADERIAS Y PASTELERIAS

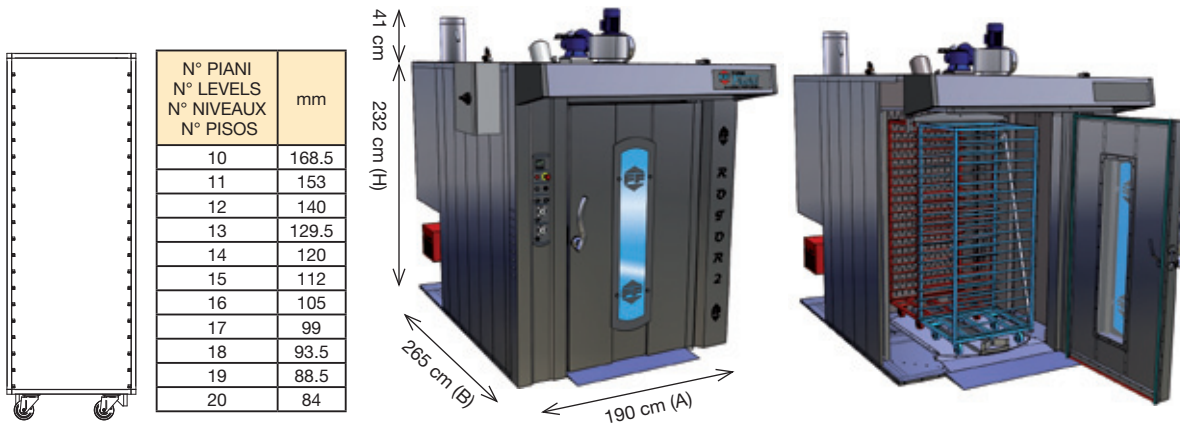
ROTOR 2 es un horno extremamente versátil que se adapta perfectamente a los más diversos productos y sistemas de elaboración. Gracias al gran rendimiento permite bajos consumos de funcionamiento y un ahorro energético notable. Su estructura aprovecha en forma óptima el intercambio térmico garantizando de este modo una duración prolongada en el tiempo.

- 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 de alto rendimiento que garantiza una aportación de vapor adecuada incluso durante los ciclos continuos de cocción.
- Campana con aspirador de acero.
- Rotación del carro mediante motor reductor con limitador de par.
- Carro de cocción extraíble
- Doble termostato de seguridad, en el canal de aire y en la chimenea de evacuación de los humos.
- Puerta con doble cristal.
- Emplame carro abajo con plataforma
- Panel de control electromecánico con regulador de termostato digital, timer cocción con dispositivo sonoro y timer vapor.

OPTIONAL

- Panel de control computerizado

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



Modello Model Modèle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Dimensions externas cm.			Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques Dimens. bandejas cm	Potenzialità termica Thermal power Puisance therm. Cap. termica		Potenzialità elettr. Thermal power Puisance électr. Potencia eléctrica		Consumo orario Hourly cons. rates Consumn horarie Consumo orario		Peso Weight Poid Peso	
	A	B	H		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Res.	Motori Motors Moteurs Motors	Gasolio Fuel oil Gaz-oil Gasoleo	Gas Meth. Gaz-mét Gas		Kg
ROTOR 2	E*	190	265	232	1 x (80x120) 2 x (60x80)	---	---	81,60	3,05	---	---	2.000
	G*	190	265	232		120.000	480.000	---	3,57	5,5	7,5	2.000

E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité - 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 o gasoleo

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.

