

ROTOR FR

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE Mod. ROTOR FR

Rack oven for bakeries and pastry shops Mod. ROTOR FR

Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries Mod. ROTOR FR

Horno rotatorio para panaderias y pastelerias Mod. ROTOR FR



Bruciatore
o resistenze
elettriche
FRONTALI

FRONT burner
or heating
elements

Bruleur ou resistances
electriques dans la
partie **FRONTAL**

Quemador o
resistencias
en la parte
FRONTAL



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 FRONTALE PER PANIFICI E PASTICCERIE
Oltre 60 anni di esperienza nel mondo della panificazione e pasticceria garantiscono ai forni marca Fiorini prestazioni ai massimi livelli per funzionalità ed affidabilità. Il forno è stato progettato con innovative soluzioni tecnologiche; lo scambiatore di calore ed il sistema di ricircolo dell'aria garantiscono una elevata economia di esercizio, notevole risparmio energetico e la cottura ottimale di ogni prodotto di panificazione o pasticceria.

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

OPTIONAL

- Attacco carrello in basso con giostra
- Pannello di controllo computerizzato

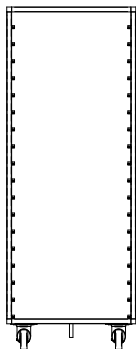
FOUR ROTATIF FRONTAL POUR BOULANGERIE ET PATISSERIE
Avec plus de 60 ans d'expérience dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie, nous sommes en mesure de garantir aux fours de la marque Fiorini des performances de très haut niveau en termes de fonctionnement et de fiabilité. Ce four a été conçu en adoptant des solutions technologiques innovantes; l'échangeur de chaleur ainsi que le système à circulation de l'air assurent une importante économie d'exercice, un gain considérable au plan de la facture énergétique et une cuisson optimale des produits de boulangerie ou de pâtisserie.

- Façade et panneaux intérieures de la chambre de cuisson en acier forte épaisseur.
- Panneaux extérieures 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.

OPTIONAL

- Four avec plateforme tournante
- 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
10	167,5
11	151,5
12	139,5
13	129
14	119,5
15	111,5
16	105
17	98,5
18	93
19	88
20	83,5

FRONTAL ROTATING OVEN FOR BAKERIES AND CONFECTIONERIES

Over 60 years experience in the bakery and confectionery sectors guarantee Fiorini ovens maximum performance in terms of functionality and reliability. Our oven has been designed according to innovative technological solutions: heat exchanger and air circulation system guarantee maximum economy during function, significant energy savings and optimal baking conditions for bakery and confectionery products.

- 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

OPTIONAL

- Oven with revolving platform application
- Computerised control panel

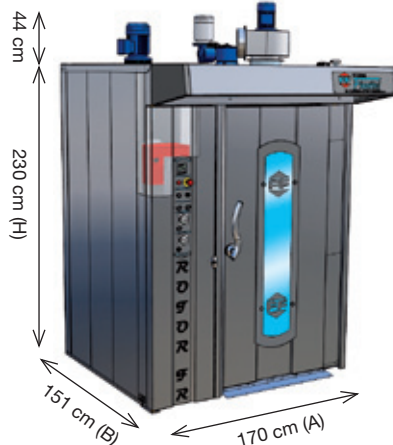
HORNO ROTATIVO FRONTAL PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

Más de 60 años de experiencia en el mundo de la panadería y pastelería garantizan a los hornos de la marca Fiorini prestaciones a los máximos niveles por su practicidad y fiabilidad. El horno se ha diseñado con innovadoras soluciones tecnológicas; el intercambiador de calor y el sistema de recirculación del aire garantizan una elevada economía de ejercicio, un notable ahorro energético y la cocción óptima de cualquier producto de panadería o pastelería.

- Cara frontal y paneles interiores 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.
- Empalme carro en alto con gancho
- Panel de control electromecánico con regulador de termostato digital, timer cocción con dispositivo sonoro y timer vapor.

OPTIONAL

- Emplame carro abajo con plataforma
- 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		Consumo orario Hourly cons. rates Consumn horarie Consumo orario		Peso Weight Poid Peso Kg	
	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		
	E*						Kw	Kw	Kg	mc		
ROTOR FR	E*	170	151	230	60x80	---	---	52,2	1,68	---	---	1.700
	G*	170	151	230		60.000	240.000	---	1,83	3,5	5	1.700

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 ou 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.

