

SMALL

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE Mod. SMALL

*Rack oven for bakeries and pastry shops Mod. SMALL
Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries Mod. SMALL
Horno rotatorio para panaderias y pastelerias Mod. SMALL*



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

Grazie ad oltre 60 anni di esperienza nel settore della panetteria / pasticceria, nasce il nuovo forno rotativo mod. **SMALL**. Un forno con dimensioni estremamente ridotte con un eccezionale rapporto tra superficie di cottura ed ingombro.

- 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

- Pannello di controllo computerizzato

FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PATISSERIES

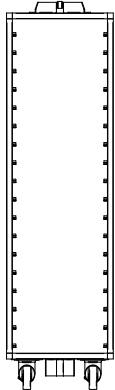
Grâce à plus de 60 années de savoir-faire dans le monde de la boulangerie / pâtisserie, nous avons mis au point notre nouveau four mod. **SMALL**. Ce four, extrêmement compact, présente un excellent rapport entre surface de cuisson et encombrement.

- Façade et panneaux intérieurs 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 croquet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.

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
10	141.7
11	128.8
12	118
13	109
14	101.1
15	94.4
16	88.5
17	83.3
18	78.8

RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS

Over 60 years of experience in the bread / pastry sector brings you the new **SMALL** rotating oven model. Compact dimensions and an excellent ratio between cooking surface area and size.

- 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

- Computerised control panel

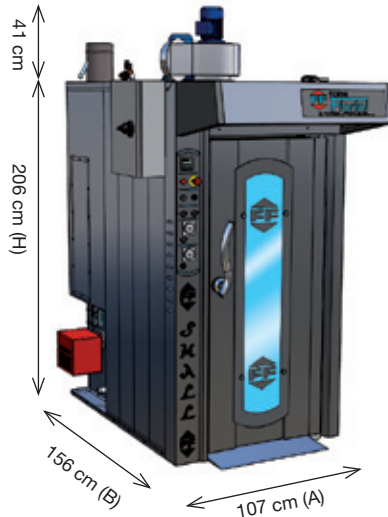
HORNO ROTATORIO PARA PANADERIAS Y PASTERIAS

El nuevo horno giratorio mod. **SMALL** es el resultado de más de 60 años de experiencia en el sector de la panadería / pastelería. Un horno de dimensiones extraordinariamente reducidas que mantiene una proporción excepcional entre la superficie de cocción y el volumen ocupado.

- 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 motorreductor 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

- Panel de control computerizado



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 Puissance therm. Cap. termica		Potenzialità elettr. Thermal power Puissance élect. 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	Kw	Kw	Gasolio Fuel oil Gaz-oil Gasoleo	Gas Meth. Gaz-mét Gas		
												cm
SMALL	E*	107	156	206	60x40 - 65x45 66x46	---	---	34,5	1,52	---	---	1000
	G*	107	156	206	60x40 - 65x45 66x46	40.000	160.000	---	1,65	2	2,5	1000

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

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.

