



Settore/Sector Artigianale/Commercial
Industriale/Industrial
Fase/Tasks Cottura/Baking



Forno Rotor Rotary rack oven



Il forno Rotor, disponibile in vari modelli e dimensioni, è un forno adatto a diverse produzioni per panifici e pasticcerie, anche industriali.

Alcun delle novità che caratterizzano questo nuovo forno:

- I carter esterni sono in acciaio inox;
- Tutti i modelli sono completi di vaporiera maggiorata;
- I comandi sono disponibili sia elettromeccanici che digitali;
- Dotato di visualizzatore digitale della temperatura e del timer;
- Equipaggiato di cappa aspirante motorizzata;
- Porta con doppio vetro;
- Valvola manuale per lo scarico del vapore;
- Camera di combustione ad alto rendimento e totalmente smontabile;
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).

Il forno rotor è disponibile sia in versione elettrica che a combustione, che può essere a gas o a gasolio.

Nella versione elettrica il forno è completo di economizzatore e del pannello di comando digitale, con sistema computerizzato a 99 programmi di cottura.

Eventuali optional aggiuntivi:

- Software 4.0 con tele assistenza;
- Pannello touch screen con possibilità di inserire ricette personalizzate.

The rotary ovens are available in various sizes and versions and are suitable for a diverse range of production in bakeries and pastry labs, including industrial.

Some of the innovations that characterize this new oven:

- The external panels are made of stainless steel;
- All models are complete with an oversized steamer;
- The controls are available both electromechanical and digital;
- Equipped with digital temperature display and timer;
- Equipped with motorized extractor hood;
- Door with double glass;
- Manual valve for steam discharge;
- High-performance and totally removable combustion chamber;
- Removable cooking trolley (not included).

The rotor oven is available in both electric and combustion versions, which can be gas or diesel burner.

In the electric version, the oven is complete with economizer and digital control panel, with computerized system with 99 cooking programs.

Additional options:

- Software 4.0 with remote assistance;
- Touch screen panel with the possibility of inserting customized recipes.

Modello/Model	Dimensione carrello /Trolley dimension	Posti carrello /Trolley capacity	Superficie cottura /Baking surface	Dimensioni /Dimensions	Peso /Weight	Potenza /Power
	cm	nr.	m ²	L/P/H mm	Kg	kW/kcal
BP 60x40	60 x 40	15 - 18	3,6	960 x 1500 x 2000	650	21 - 29.000
BP 60x80	60 x 80	18	8,6	1330 x 2000 x 2300	1100	42 - 65.000
BP 80x80	80 x 80	18	11,5	1470 x 2300 x 2300	1150	49 - 75.000
BP 80x100	80 x 100	18	14,5	1530 x 2380 x 2300	1400	58 - 80.000
BP 80x120	80 x 120	18	17,3	1780 x 2580 x 2300	1800	71 - 120.000

