

AGIVI FORNI

ROTOR serie INDUSTRIA



FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI E PASTICCERIE
OVENS AND EQUIPMENTS FOR BAKERIES AND CONFECTIONERIES



ROTOR

serie **INDUSTRIA**

La serie **ROTOR INDUSTRIA** nasce dalla pluriennale esperienza e dall'impegno del nostro settore Ricerca e Sviluppo, per produrre qualsiasi tipo di pane e per la produzione di pasticceria e biscotti. Grazie alla loro robustezza e affidabilità, i forni Rotor Industria sono garanzia di un proficuo investimento nel tempo.

Thanks to the experience and commitment of our research and development, we developed a new series of ovens **ROTOR INDUSTRIA** ideal for baking all types of bread and for the production of confectionery and biscuits. Thanks to their robustness and reliability, **ROTOR INDUSTRIA** ovens are a guarantee of a profitable investment over time.



mod. MEDIO

- > Lo SCAMBIATORE DI CALORE è stato appositamente studiato per sfruttare al meglio lo scambio termico tra l'aria circolante nel forno e il calore prodotto dallo scambiatore stesso. È costruito in acciaio speciale, che consente la massima durata nel tempo.

The HEAT EXCHANGER has been specifically designed to exploit the heat exchange between the air circulating in the oven and the heat produced by the heat exchanger itself. It is made of special steel, which ensures maximum durability.

- > VAPORIERA appositamente studiata, e collocata sotto la caldaia per garantire grande produzione di vapore per ogni ciclo di cottura. La vaporiera assicura una costante ed elevata quantità di vapore anche in presenza di un ciclo di lavoro continuo.

The STEAM GENERATOR is specially designed and placed under the boiler to ensure large steam production for each baking cycle.

The steam generator ensures a constant and high amounts of steam even in the presence of a continuous working cycle.





> BRUCIATORE
BURNER



> SISTEMA DI CHIUSURA
CLOSING SYSTEM

- > La **STRUTTURA ROBUSTA**, affidabile e di lunghissima durata nel tempo, utilizza materiali altamente selezionati. La facciata, la camera di cottura e le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox, per assicurare la massima igienicità e durata nel tempo. Coibentazione ad elevato potere isolante.
- > La **PORTA**, di elevato spessore, è a perfetta tenuta. La maniglia interna offre una totale garanzia di sicurezza. L'elevato spessore del vetro garantisce un'ottima resistenza agli sbalzi termici e le sue ampie dimensioni permettono la facile ispezione del prodotto in cottura.
- > Il **BRUCIATORE RIELLO 40**, collocato sul fronte del forno, è la soluzione ottimale per funzionalità e resa calorica.
- > L'alimentazione può essere:
 - con bruciatore a gasolio, a metano o a GPL
 - con resistenze elettriche
- > Il **PANNELLO COMANDI**, di estrema semplicità di lettura e di uso, risponde alle più recenti norme in materia di sicurezza. A richiesta può essere dotato di un sistema computerizzato per controllare tutte le funzioni del forno e consentire la memorizzazione di un elevato numero di programmi di lavoro.
- > **CARRELLO**. Il forno può essere a richiesta dotato del sistema di aggancio automatico-meccanico del carrello. Con porta chiusa, il carrello viene automaticamente sollevato e inizia la sua rotazione.

- > The **RUGGED STRUCTURE**, reliable and long-lasting in time, using highly selected materials. The front side, the baking chamber and the parts in contact with the product are made of stainless steel to ensure maximum hygiene and durability. Insulation with high insulating power.
- > The **DOOR**, very thick, is leakproof. The internal handle provides a total guarantee of safety. The thickness of the glass ensures excellent thermal shock resistance and its large dimensions allow easy inspection of the product in baking.
- > **BURNER Riello 40**, placed on the front of the oven, is the optimal solution for functionality and heat output.
- > **POWER** can be:
 - with oil burner, natural gas or LPG
 - with electric heaters.
- > The **CONTROL PANEL**, extremely easy to read and use, in conformity with the latest safety standards. On request it can be equipped with a computerized system to control all functions of the oven and allow the storing of a high number of work programs.
- > **TROLLEY**. The oven can be equipped on request with the automatic-mechanical hooking system. With the door closed, the trolley is automatically raised and starts his rotation.



> CARRELLO
TROLLEY

I forni **ROTOR INDUSTRIA** presentano tre sistemi di aggancio del carrello:

- > a piattaforma girevole
- > con aggancio superiore
- > con agganciamento automatico carrello

Le versioni con aggancio superiore e sollevamento automatico consentono una perfetta pulizia della base del forno secondo le vigenti norme igieniche.

The **ROTOR INDUSTRIA** ovens are made with three systems of hooking the trolley:

- > Revolving platform system
 - > Upper hooking system
 - > Automatic trolley hooking system
- The versions with upper hooking system and automatic lifting allow a perfect cleaning of the base of the oven according to the current hygiene standards.



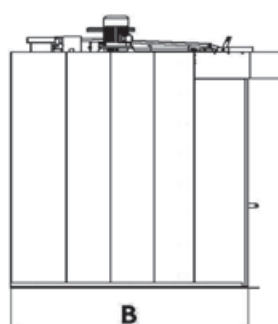
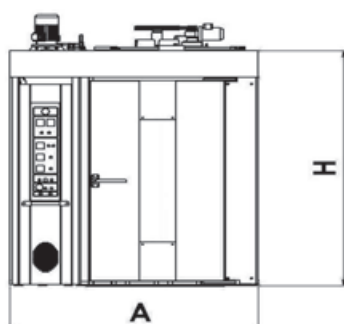
> GRUPPO MOTORE
MOTOR UNIT



> AGGANCIO SUPERIORE
UPPER HOOKING SYSTEM

DATI TECNICI TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	Dimensioni teglie Trays dimensions	Carrelli Trolleys	Teglie Trays	Passo teglie Tray pitch	Superficie di cottura Baking surface	Dimensioni esterne Overall dimensions			Peso Weight	Potenzialità termica nominale Nominal thermic power		Potenza elettrica Electric power	
						A	B	H		Forno con bruciatore Oven with burner	Forno con resistenza Oven with resistances		
	cm	n°	n°	cm	m²	cm	cm	cm	kg	kcal/h	kW	kW	kW
SLIM	40x60	1	15	9,3	3,6	140	117	202	650	35.000	41	1,5	24
SMART	50x70	1	15	9,6	5,3	140	117	202	770	40.000	47	1,5	27,5
MEDIO	60x80	1	18	9,4	8,6	167	155	230	1.350	55.000	64	2,5	47
SUPER	80x80	1	18	9,4	11,5	205	180	230	1.800	65.000	76	3	50
	80x100				14,4								



Una gamma completa di prodotti per panifici e pasticcerie
 A complete range of products for bakeries and confectioneries



VERONA FORNI s.r.l.
 via Sant'Ambrogio,1/A
 37055 Tombazosana Fraz. Ronco all'Adige (VR) ITALY
 tel. +39 045 618 2091 - fax +39 045 618 1407
 info@veronaforni.com