

ROTOR



TAGLIAVINI

1934

FR
ES

LES ATOUTS DU / LOS PUNTOS FUERTES DE ROTOR



ECONOMIQUE échangeur à grande surface qui réduit les consommations.

*Intercambiador **ECONÓMICO** de superficie amplia que reduce los consumos.*



PERFORMANT avec des détails de qualité qui assurent une cuisson parfaite. Flux d'air du bas vers le haut et chambre de cuisson, façade, portes et hotte construites en acier inox.

***ALTO RENDIMIENTO** con detalles de calidad que aseguran una cocción perfecta. Flujo de aire desde abajo hacia arriba y cámara de cocción, frente, puertas y campana hechos de acero inoxidable.*



flux d'air horizontal **EFFICACE**, sous pression positive et en contre-courant avec les fumées, en permettant ainsi d'obtenir un transfert souple de la chaleur au produit.

*Flujo de aire horizontal **EFICIENTE**, con presión positiva y en contracorriente respecto a los humos, permiten una transferencia suave del calor hacia el producto.*



FLEXIBLE, indiqué tant pour la cuisson de la pâtisserie que du pain de taille différente.

***FLEXIBLE** adecuado tanto para la cocción de pastelería como de pan de diferentes tamaños.*



COMPACITE EXTREME, la demande d'espace est extrêmement limitée par rapport à la capacité de production.

***SUMAMENTE COMPACTO**, el espacio necesario es muy limitado en relación con la capacidad de producción.*



IDEAL DANS TOUTE SITUATION, ventilateur de recirculation de l'air dans la chambre de cuisson à deux vitesses (en option) : grande vitesse pour la cuisson de la panification et pâtisserie standard, petite vitesse pour la cuisson de produits légers et délicats.

***IDEAL EN CUALQUIER SITUACIÓN**, ventilador de recirculación del aire en la cámara de cocción de dos velocidades (opcional): velocidad alta para la cocción de panificación y pastelería estándar, velocidad baja para la cocción de productos ligeros y delicados.*



De série, **CENTRALE NUMERIQUE** équipée d'un programmateur hebdomadaire et de la programmation de 10 recettes de cuisson.

*De serie, **UNIDAD DE CONTROL DIGITAL** con programador semanal y programación de 10 recetas de cocción.*

PROTTOFAR



RT 68/C - RT 68/E



RT 88/C - RT 88/E
RT 810/C - RT 810/E



RT 812/C - RT 812/E

POURQUOI choisir **ROTOR**



TECHNOLOGIE DE POINTE

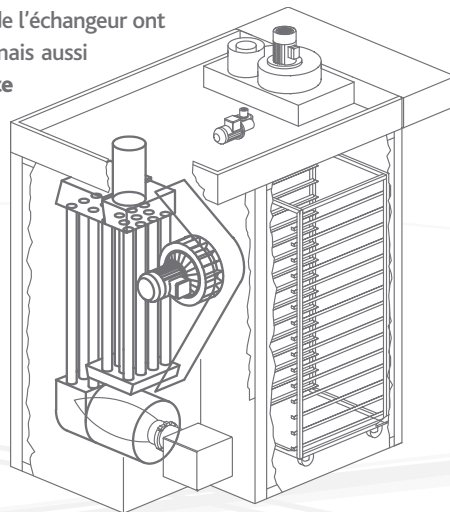
Le four à rotation Rotor est le fruit d'une **technologie de pointe attentive** qui allie **commodité d'utilisation et consommations minimum**. Disponible avec alimentation à gaz, gasoil ou bien énergie électrique, c'est le four **polyvalent et robuste** indiqué pour toutes les exigences. La cuisson s'effectue à travers une **circulation d'air propre**, convoyé et distribué dans la chambre à travers des **conduits réglables**. Dans la chambre de cuisson, le flux d'air avec direction du bas vers le haut à la sortie de l'échangeur, cède la chaleur au fond du plateau, effleurant le produit pour une **cuisson optimale** et obtenant ainsi une base bien cuite.

Dans la version à COMBUSTION, l'échangeur de chaleur à grande surface utilise la circulation de l'air dans le sens horizontal, en contrecourant et sous pression positive par rapports aux fumées. L'air passe à travers un nombre élevé de tubes en accumulant la chaleur. Les gaz de combustion sont convoyés verticalement au-delà du cylindre de combustion en trois tours, pour maximiser le rendement. **Le brûleur et le ventilateur** placés à l'arrière sont **facilement accessibles pour un entretien commode**.

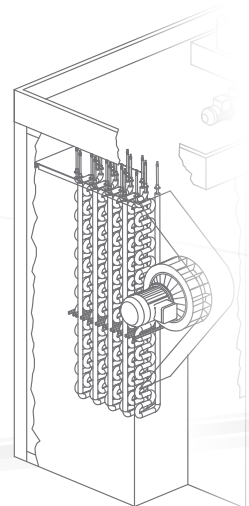
Dans la version ÉLECTRIQUE, les résistances de l'échangeur ont non seulement une grande surface d'échange, mais aussi des **ailettes pour augmenter la surface radiante et pour augmenter le rendement**. Les résistances sont insérées par le haut pour un **remplacement et un entretien faciles**.

Générateur de vapeur en cascade pour une production très abondante de vapeur.

Le générateur de vapeur, placé sur la paroi arrière de la chambre de cuisson, en contact avec l'échangeur de chaleur, est composé d'éléments individuels en **fusion de fonte** pour le **maximum d'accumulation de chaleur** et pour une durée illimitée. Le générateur de vapeur est facilement amovible pour l'entretien extraordinaire.



COMBUSTION
COMBUSTIÓN



ÉLECTRIQUE
ELÉCTRICA

TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA

*El horno rotativo Rotor es fruto de una **tecnología de vanguardia** que conjuga un uso **cómodo con consumos mínimos**. Disponible con alimentación a gas, gasóleo o con energía eléctrica, es un horno **versátil y robusto** apto para todas las necesidades. La cocción se realiza mediante la **circulación de aire limpio**, transportado y distribuido en la cámara a través de **conductos regulables**. En la cámara de cocción el flujo de aire con dirección **desde abajo hacia arriba** en la salida del intercambiador, transfiere el calor al fondo de la bandeja, entrando en contacto delicadamente con el producto para una **cocción excelente**, consiguiendo una buena parte inferior*

*En la versión por **COMBUSTIÓN**, el intercambiador de calor de superficie grande, aprovecha la circulación del aire en sentido horizontal, en contracorriente y con presión positiva respecto de los humos. El aire pasa por una cantidad considerable de tubos, acumulando el calor. Los gases de combustión son transportados verticalmente más allá del cilindro de combustión en tres giros para maximizar el rendimiento. **El acceso al quemador y al ventilador**, montados en la parte trasera, es sencillo **para facilitar el mantenimiento**.*

*En la versión **ELÉCTRICA**, las resistencias del intercambiador, además de tener una superficie de intercambio grande, incorporan aletas **para aumentar la superficie radiante y su rendimiento**. Las resistencias se introducen desde arriba **para poderlas sustituir y mantener fácilmente**.*

*Generador de vapor en cascada para una **producción sobreabundante de vapor**. El generador de vapor, montado en la parte trasera de la cámara de cocción, en contacto con el intercambiador de calor, está compuesto por elementos independientes de **hierro fundido** para la **acumulación máxima de calor** y para una duración ilimitada. El generador de vapor se desmonta fácilmente en caso de mantenimiento extraordinario.*

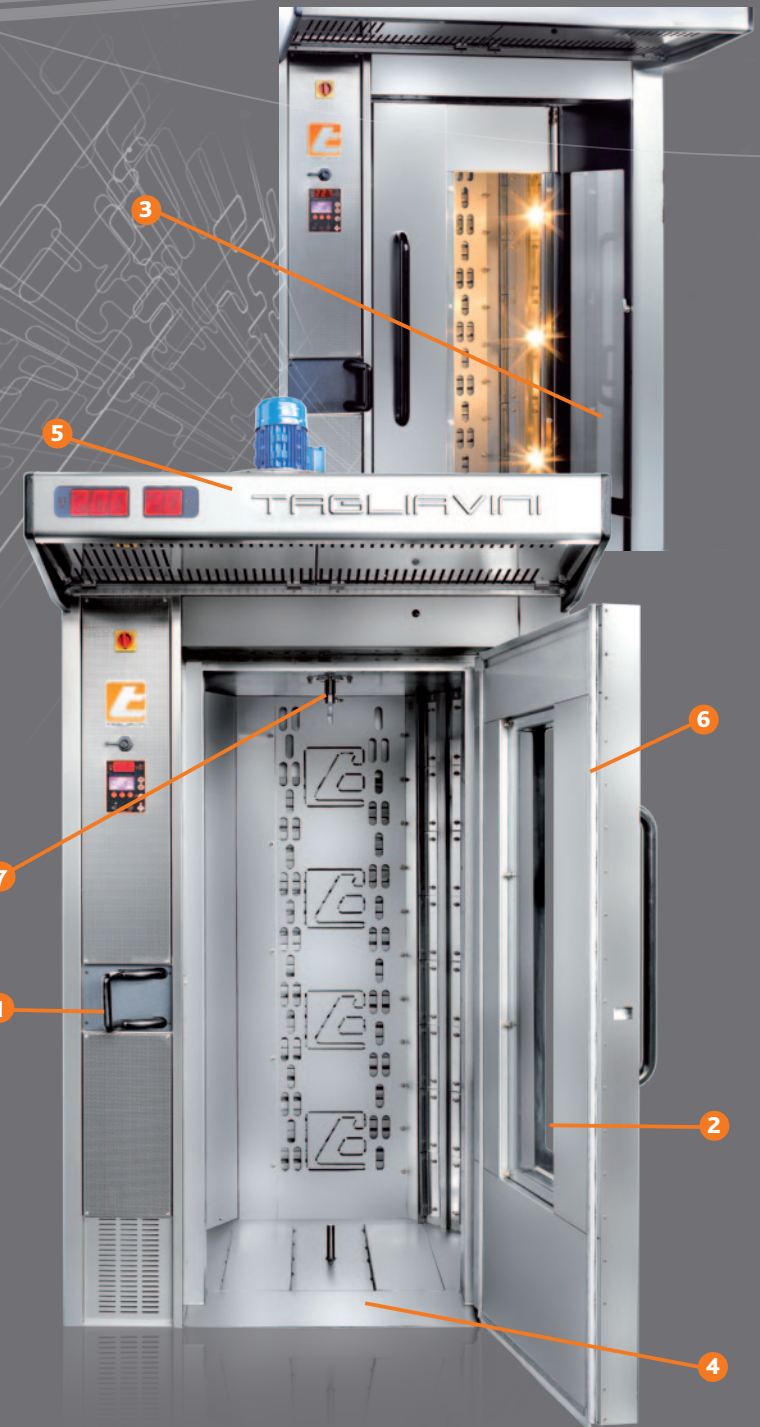


DETAILS QUI FONT LA DIFFERENCE

- Ouverture de la porte avec la **poignée ergonomique brevetée** située sur la colonne **1**. Ainsi, l'intérieur de la porte est entièrement sans trou afin d'éviter des fuites de vapeur. Dispositif d'ouverture d'urgence de la porte depuis l'intérieur de la chambre de cuisson. Centrale placée à gauche avec l'ouverture de la porte depuis la gauche (pas réversible). Sur demande, porte avec ouverture automatique.
 - La **double vitre ventilée de grandes dimensions** **2** permet d'avoir une vision globale du chariot à l'intérieur de la chambre de cuisson. L'ouverture pratique à livre **3** permet d'effectuer un nettoyage et un remplacement faciles des ampoules. Double éclairage sur le hublot de la porte.
 - **Glissière jusqu'au niveau du sol à l'entrée de la chambre de cuisson** **4** pour faciliter l'introduction du chariot.
 - **Hotte en acier inox de grandes dimensions** **5** avec écran de la température et temps de cuisson résiduel (en option).
- Vanne d'aspiration de la vapeur (sur demande automatique) raccordée à l'aspirateur à double vitesse pour obtenir un meilleur séchage du produit.**
- **Joints en silicone à haute étanchéité** **6** placés sur la porte pour une plus grande durée et une exposition inférieure aux chocs lors du chargement du chariot.
 - L'isolation est garantie par une **couche épaisse de panneaux en laine de verre pour éviter les dispersions de chaleur.**
 - **Moteur de rotation du chariot avec inverseur pour les démarrages et les arrêts graduels** (en option), indiqué pour les chariots avec chargement élevé (de série pour RT/RTE 812).
 - La rotation s'effectue, de série, à l'aide d'une **rampe à crochet**, **7** sur demande, le four peut être équipé d'une plateforme tournante pour utiliser tous les types de chariots ou d'un élévateur automatique pour faciliter l'introduction du chariot.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

- Apertura de la puerta con **tirador ergonómico patentado** situado en la columna **1**. Permite que el interior de la puerta no tenga ningún orificio con la finalidad de evitar fugas de vapor. Dispositivo de apertura de emergencia de la puerta desde el interior de la cámara de cocción. Unidad de control montada a la izquierda con apertura de la puerta a izquierda (no reversible). A petición, puerta con apertura automática.
 - **Doble cristal ventilado de grandes dimensiones** **2** permite ver completamente el carro dentro de la cámara de cocción. La cómoda **apertura tipo libro** **3** permite limpiar y mantener cómodamente las bombillas. Doble iluminación en la ventanilla de la puerta.
 - **Rampa hasta el nivel del suelo en la entrada de la cámara de cocción** **4** para introducir con facilidad el carro.
 - **Campana de acero inoxidable de grandes dimensiones** **5** con pantalla de la temperatura y tiempo de cocción residual (opcional).
- Válvula de aspiración del vapor (automática a petición) conectada al extractor de dos velocidades con el fin de mejorar el secado del producto.**
- **Juntas de silicona de alta hermeticidad** **6** montadas en la puerta, aumentan la duración y reducen la exposición a los golpes durante la introducción del carro.
 - El aislamiento está garantizado por una **capa gruesa de paneles de lana de vidrio que evitan la dispersión de calor.**
 - **Motor de rotación del carro con inverter para arranques y paradas graduales** (opcional), indicado para carros con carga alta (de serie para el modelo RT/RTE 812).
 - **La rotación se realiza, de serie, mediante una rampa de enganche**, **7** a petición es posible equipar el horno con plataforma giratoria para utilizar todos los tipos de carros, o con elevador automático para agilizar la introducción del carro.





SMART

LES CENTRALES INTUITIVES

La centrale numérique avec écran SMART est équipée d'un programmeur d'allumage hebdomadaire "PROSET" et de la mémorisation de 10 recettes de cuisson de série (extensibles jusqu'à 30). Elle est dotée de:

- 1 Allumage / extinction de la centrale et ampoule dans la chambre de cuisson.
- 2 Hausse ou diminution de la température et de tous les paramètres.
- 3 Fonction "enter" pour entrer dans les configurations des recettes et activer le programmeur hebdomadaire.
- 4 Démarrage et fin de cycle de cuisson.
- 5 Commande de la soupape (si automatique).
- 6 Commande de refolement de la vapeur. La quantité de vapeur peut être mesurée en temps ou en litres.
- 7 Réglage du temps de cuisson. Signal acoustique à la fin de la cuisson.
- 8 Vitesse du ventilateur de recirculation de l'air dans la chambre de cuisson.
- 9 Réglage de la vitesse d'aspiration de la hotte: basse / haute.
- 10 Température configurée.
- 11 Température réelle.

L'unité de puissance est séparée de l'unité de contrôle pour un **entretien et remplacement faciles**. Grâce à la porte USB placée sur le panneau frontal, il est possible de **transférer rapidement et facilement les recettes et d'actualiser le logiciel**.

SMART LAS UNIDADES DE CONTROL INTUITIVAS

La unidad de control digital con pantalla SMART, con programador de **encendido semanal "PROSET"** y **memorización de 10 recetas de cocción de serie (expansibles hasta 30)**, está equipada con:

- 1 Encendido / apagado de la unidad de control y luz en la cámara de cocción.
- 2 Aumento o disminución de la temperatura y de todos los parámetros.
- 3 Función "enter" para entrar en las configuraciones de las recetas y activar el programador semanal.
- 4 Inicio y fin del ciclo de cocción.
- 5 Mando válvula (si es automática).
- 6 Mando inyección vapor. La cantidad de vapor puede medirse por tiempo o por litros.
- 7 Regulación del tiempo de cocción. Señal acústica al final de la cocción.
- 8 Velocidad del ventilador de recirculación del aire en la cámara de cocción.
- 9 Regulación de la velocidad de aspiración de la campana: baja / alta.
- 10 Temperatura configurada.
- 11 Temperatura real.

La unidad de potencia está separada de la unidad de control para **facilitar la sustitución y el mantenimiento**. Gracias al **puerto USB, situado en el panel frontal, se pueden transferir de manera fácil y rápida las recetas y actualizar el software**.



IBAKE

LA TECHNOLOGIE AU BOUT DES DOIGTS

Le panneau de contrôle IBAKE: **la technologie la plus avancée au bout des doigts**. Positionné à la place de la centrale SMART, il offre toutes les fonctions susdites avec une gestion par le biais d'un écran tactile. En outre, d'un simple geste, il permet de gérer:

El panel de control IBAKE incorpora en un toque la tecnología más avanzada. Montado en lugar de la unidad de control SMART, ofrece todas las funciones antes mencionadas con gestión mediante pantalla táctil. Asimismo, con un simple gesto se pueden configurar:



SUPERSAVER: (pour les modèles électriques) il s'agit d'un **ordinateur de gestion de l'énergie** disponible en mesure de gérer la demande d'énergie de tout le laboratoire avec une **puissance de contrat inférieure au total des utilisations**.

SUPERSAVER: (para modelos eléctricos) ordenador de gestión de la energía disponible que gestiona la demanda de energía de todo el obrador con una potencia de contrato de electricidad inferior a la suma de los equipos.



PROSET: Il s'agit de la programmation hebdomadaire des allumages quotidiens.

PROSET: programación semanal de los encendidos diarios.



MODE D'EMPLOI pour la consultation.

MANUAL DE INSTRUCCIONES de consultación.

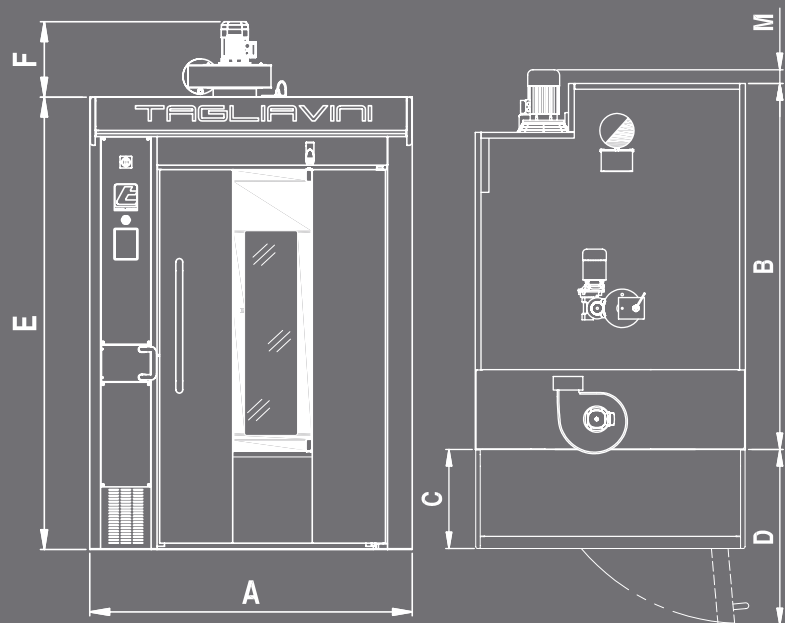


MEMORISATION DE 100 RECETTES. Il est possible de contrôler en mode automatique les paramètres suivants : Températures, temps partiels de cuisson, injection de la vapeur, vitesse des ventilateurs de recirculation, ouverture et fermeture de la vanne d'extraction de la vapeur.

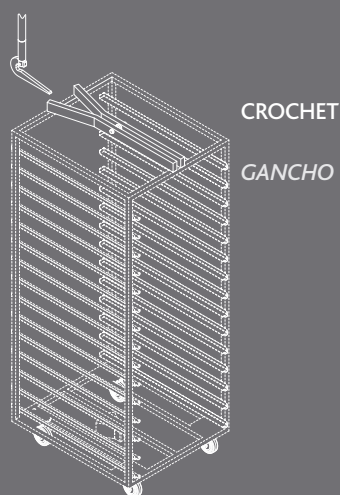
MEMORIZACIÓN DE 100 RECETAS. Se pueden controlar de manera automática los siguientes parámetros: Temperaturas, tiempos parciales de cocción, inyección de vapor, velocidad de los ventiladores de recirculación, apertura y cierre de la válvula de extracción del vapor.

FICHE TECHNIQUE

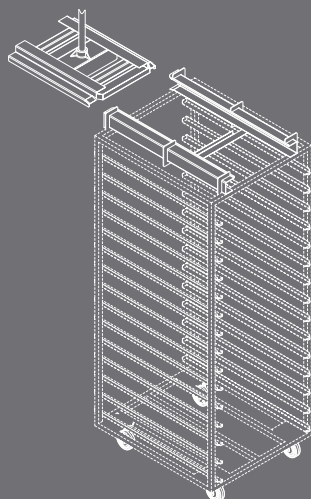
DATOS TÉCNICOS



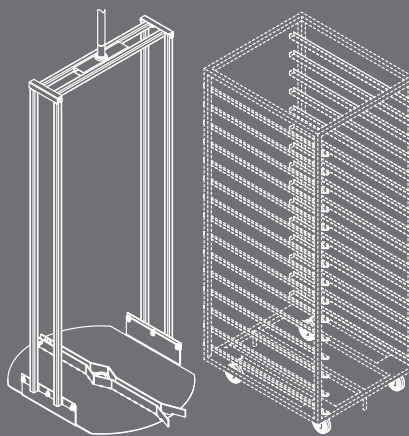
MODÈLE MODELO	dimensions externes dimensiones exteriores (cm)								dimensions des plateaux dimensiones bandejas (cm)	plateaux bandejas	puissance installée potencia instalada	
	A	B	M1*	M2*	C	D	E	F			kcal/h	(kw)
RT68/C	145	195	2	10	60	83	230	42	60X80	13-15-18-20	48000	56+1,5
RT68/E		170	26	34	60	83			40X60	26-30-36-40	-	36+1,5
RT88/C	164	213	13	23	60	110	230	42	80X80	13-15-18-20	56000	65+2,2
RT88/E		195	31	42	60	110			66X93 (26"X37") 60X99 (24"X39") 46X66 (18"X26") 46X76 (18"X30")	13-15-18-20 13-15-18-20 26-30-36-40 26-30-36-40		
RT810/C	164	223	13	23	60	110	230	42	80X100	13-15-18-20	66000	77+2,2
RT810/E		205	31	42	60	110			50X80 79X94 (31"X37") 81X92 (32"X36")	26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20		
RT810H/C	164	223	13	23	60	110	240	42	80X100	15-18-20-22	66000	77+2,2
RT810H/E		205	31	42	60	110			50X80 79X94 (31"X37") 81X92 (32"X36")	30-36-40-44 15-18-20-22 15-18-20-22		
RT812/C	190	254	13	23	60	110	230	47	80X60 (X2)	26-30-36-40	79000	88+2,9
RT812/E		236	31	42	60	110					-	72+2,9



CROCHET
GANCHO



ÉLÉVATEUR
AUTOMATIQUE
ELEVADOR
AUTOMÁTICO



PLATEFORME
TOURNANTE
PLATAFORMA
GIRATORIA

*M1 se réfère à la dimension avec ventilateur à une vitesse.
*M2 se réfère à la dimension avec ventilateur à double vitesse.

*M1 se refiere a las medidas con el ventilador de una velocidad.

*M2 se refiere a las medidas con el ventilador de dos velocidades.

Les illustrations et descriptions figurant dans cette brochure sont fournies à titre indicatif uniquement. Les cotes et les mesures sont exprimées en cm.

Las ilustraciones y descripciones de este folleto tienen carácter puramente indicativo. Las dimensiones y medidas están indicadas en cm.



TAGLIAVINI S.p.A.

Via Ponte Taro, 27/B
43015 Noceto - Parma - Italy
Phone +39 0521 628844
Fax +39 0521 628763

info@tagliavini.com
www.tagliavini.com

