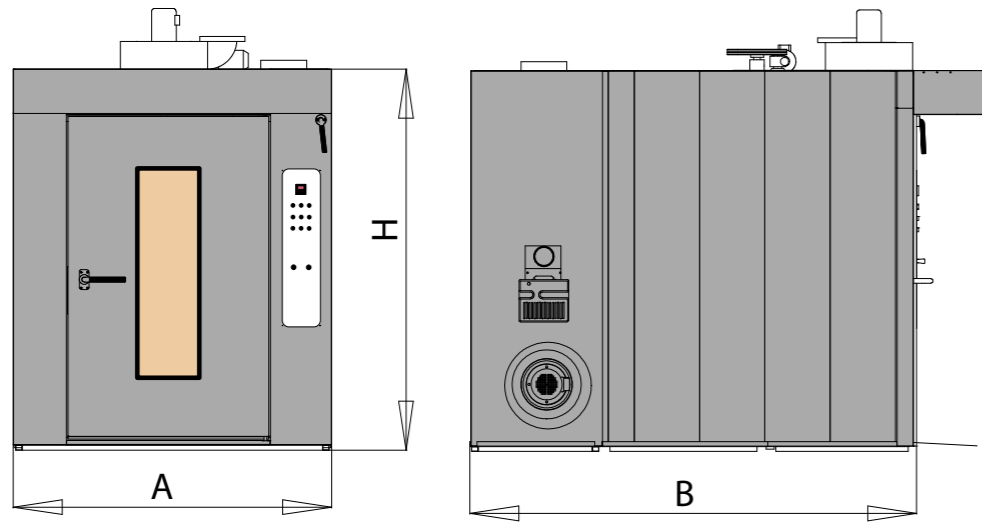


MODELLO MODEL	Dimensioni teglie Trays dimensions	Carrelli Trolleys	Teglie Trays	Passo teglie Tray pitch	Superficie di cottura Baking surface	Dimensioni esterne Overall dimensions			Peso Weight	Potenzialità termica nominale Nominal thermic power		Potenza elettrica Electric power	
						A	B	H		Forno con bruciatore Oven with burner	Forno con resistenza Oven with resistances		
	cm	n°	n°	cm	m²	cm	cm	cm	kg	kcal/h	kW	kW	kW
CR Mini	40x60	1	12	9,3	2,9	100	150	160	600	25.000	29	1,5	19
	45x65				3,5								
	50x70				4,2								
CR1	40x60	1	15	9,6	3,6	100	150	200	750	40.000	47	1,5	27,5
	45x65				4,4								
	50x70				5,3								
CR2	60x80	1	18	9,4	8,6	137	203	232	1.150	65.000	76	2	47
CR3	60x90	1	18	9,4	9,7	160	229	232	1.400	80.000	93	3	59
	80x80				11,5								
	80x100				14,4								
CR4	80x120 2x(80x60)	1+1	18+18	9,4	17,3	195	324	232	2.800	90.000	105	3	70



(Schema di riferimento modello CR4 80x120)

ROTOR
serie **CR**



FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI E PASTICCERIE
OVENS AND EQUIPMENT FOR BAKERY AND PASTRY

CONTINENTAL
FORNI



ROTOR

serie CR

Grazie alla pluriennale esperienza e all'impegno del nostro settore Ricerca e Sviluppo, abbiamo messo a punto una nuova serie di forni **ROTOR CR** ideale per ogni tipologia di pane e per la produzione di pasticceria e biscotti.

CR Mini nasce da una lunga e approfondita ricerca di mercato, viene proposto come piccolo forno, ma veramente grande nella sua capacità, funzionalità e duttilità d'impiego. Grazie alla vaporiera di serie, e alle sue 12 teglie, è in grado di soddisfare qualsiasi esigenza sia di pasticceria che di panificazione. Può inoltre essere alimentato con bruciatore a gasolio, a metano, a GPL oppure elettricamente.

Thanks to the experience and commitment of our research and development department, we developed a new series of ovens **ROTOR CR** ideal for baking all types of bread and for the production of confectionery and biscuits.

Thanks to the experience acquired through many years of presence in the market, we propose **CR Mini**, a small rotor oven, but really great for its functionality and flexibility of use. Thanks to the steam engine as standard, and its 12 trays, it can satisfy confectionery and bakery needs. It works also with gas oil, methane, GPL burner or electricity.



> BRUCIATORE
BURNER



> SISTEMA DI CHIUSURA
CLOSING SYSTEM



> CAMERA DI COTTURA
BAKING CHAMBER

- > 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.
- > La VAPORIERA assicura una costante ed elevata quantità di vapore anche in presenza di un ciclo di lavoro continuo.
- > 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 è la soluzione ottimale per funzionalità e resa calorica. Collocato sul retro del forno, permette di sfruttare al meglio gli spazi.
- > 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.

- > 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.
- > The STEAM GENERATOR ensures a constant and high quantities of steam even in the presence of a continuous working cycle.
- > 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 is the optimal solution for functionality and heat output. Placed on the back of the oven, it allows you to make the best use of the space.
- > 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.



mod. CR Mini 12
50/70



mod. CR 3 18
80/100



> CARRELLO
TROLLEY



> GRUPPO MOTORE
MOTOR UNIT



> AGGANCIO SUPERIORE
UPPER HOOKING SYSTEM

I forni **ROTOR CR** 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 CR** 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.