

ROTOR RL

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE LATERALE



Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria.

La particolarità del forno è di poter sfruttare i tre lati perimetrali liberi per l'appoggio al muro posteriore e l'accostamento ad altri forni oltre ad un ingombro in profondità notevolmente ridotto.

Pavimento isolato dal suolo.

Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox.

La porta è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti superiore-inferiore tramite un maniglione verticale.

Scambiatore di calore garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto, caldaia laterale e bruciatore con accesso frontale.

Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia automatica che manuale.

La versione automatica è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.

Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.



A rotating rack oven designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen.

Possibility of using the three free perimeter sides for the wall and the combination with other ovens.

The floor is isolated from the ground.

AISI stainless steel body with a capacious extraction fan, external covering in inox.

The door has two large toughened glass windows, and a two-point closing system superior-inferior with a large vertical handle.

The lateral heat exchanger guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products with front burner access.

The standard Control Panel allows both automatic and manual oven controls for the operator.

The automatic version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.

Electric, gas or diesel fuel functions.



Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.

Possibilité d'utiliser les trois côtés du périmètre libre pour le mur et la combinaison avec d'autres fours.

Plancher isolé du sol.

Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox.

Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points supérieur-inférieur grâce à une grande poignée verticale.

Echangeur de chaleur lateral garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit avec l'accès au brûleur avant.

Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode **automatique** qu'en mode **manuel**.

La version **automatique** est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson.

Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.



Horno a carro giratorio diseñado con soluciones tecnológicas innovativas adecuado para todo tipo de productos de panadería y confitería.

Posibilidad de utilizar los tres lados libres del perímetro para la pared y la combinación con otros hornos.

Suelo aislado de tierra.

Fachada completamente construida en acero inoxidable (AISI) con una amplia campana de aspiración, revestimiento externo en inoxidable.

La **puerta** dotada de dos amplios cristales templados y un sistema de cierre a dos puntos superior-inferior con una manilla vertical.

Intercambiador de calor lateral garantice una elevada economía de ejercicio y una óptima cocción del producto con acceso al quemador frontal.

Panel de control de serie, permite al operador una gestión del horno **automática o manual**.

La versión **automática** prevista con 99 programas con la posibilidad de regulación hasta 8 fases de cocción.

Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo.

ROTOR RL

FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON BRUCIATORE LATERALE

Attacco carrello aggancio



Optional:

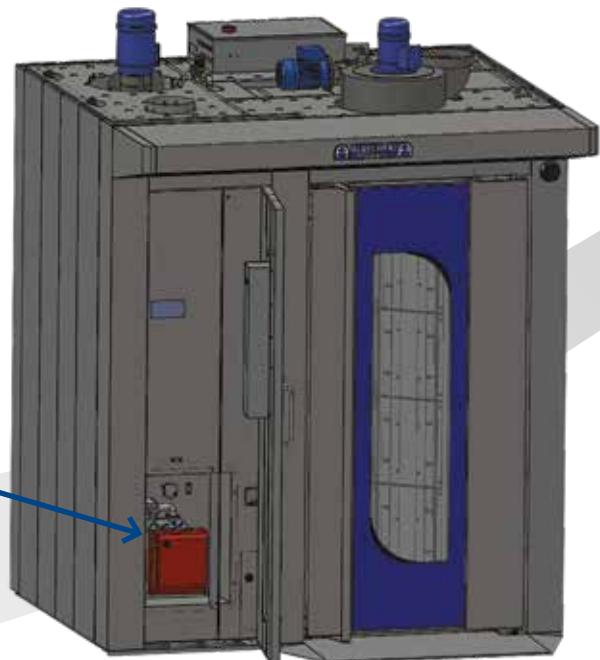
- Aggancio carrello con piattaforma.
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra.
- Pannello controllo elettromeccanico.
- Pannello controllo touch screen.
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione.
- Doppia velocità mandata aria in camera.

Optionals:

- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right.
- Electromechanical control panel.
- Touch screen control panel.
- Additional display situated above the extraction hood.
- Double speed airflow in the chamber.

MODELLO <i>Model Modèle Modelo</i>	DIMENSIONI TEGLIE <i>Dimensions trays Dimensions plaques Dimensiones bandejas</i>	N° TEGLIE <i>N° Trays N° Plaques Nº Bandeja</i>	PASSO TEGLIE <i>Tray pitch Pas plaques Paso bandeja</i>	SUPERFICIE DI COTTURA <i>Baking area Surface de Cuisson Superficie de coccion</i>	DIMENSIONI ESTERNE (AxBxH) <i>Overall dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas</i>
RL50	500 x 700 mm 600 x 650 mm	15	105 mm	5,2 m ² 5,8 m ²	1735 x 1260 x 2160 mm
RL60	600 x 800 mm 600 x 900 mm	18	94 mm	8,6 m ² 9,7 m ²	2055 x 1545 x 2340 mm
RL80	800 x 800 mm 800 x 1000 mm	18	94 mm	11,5 m ² 14,4 m ²	2255 x 1690 x 2340 mm
RL120	800 x 1200 mm (N°2 600 x 800 mm)	18 18+18	94 mm	17,2 m ² 17,2 m ²	2565 x 2000 x 2340 mm
RL130	1000 x 1300 mm (N°2 600 x 900 mm) (N°2 650 x 900 mm)	18 18+18 18+18	94 mm	23,4 m ² 19,4 m ² 21,1 m ²	2865 x 2200 x 2340 mm

Posizionamento bruciatore



Option:

- Accrochage chariot avec plateforme.
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite.
- Panneau contrôle électromécanique.
- Panneau contrôle touch screen.
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration.
- Double vitesse flux d'air dans la chambre.



Opcional:

- Enganche del carro con plataforma.
- Abertura de la puerta hacia la izquierda, y controles a derecha.
- Panel de control electromecánico.
- Panel de control touch screen.
- Display adicional visible a distancia, posicionado arriba de la campana de aspiración.
- Doble velocidad flujo aire en cámara.

POTENZA TERMICA (Kcal/h - Kw) Nominal thermic power Puissance thermique Potencia térmica	POTENZA ELETTRICA con bruciatore Electric power with burner Puissance électrique avec brûleur Potencia electrica con quemador	POTENZA ELETTRICA resistenze Electric power resistances Puissance électrique résistance Potencia electrica resistencia	MASSA Weight Poids Masa
50000 - (58)	1,5 Kw	33 Kw	1400 Kg
60000 - (70)	3 Kw	54 Kw	1550 Kg
80000 - (93)	3 Kw	66 Kw	1750 Kg
95000 - (110)	4 Kw	78 Kw	2050 Kg
100000 - (116)	4 Kw	81 Kw	2150 Kg

