



ROTOR FR | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

Rack oven for bakeries and pastry shops | Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries



Il forno rotativo mod. ROTOR FR si differenzia per il posizionamento dello scambiatore di calore nella parte frontale del forno. Ciò consente al forno la possibilità di avere superfici libere di appoggio su 3 lati facilitandone pertanto il posizionamento anche in laboratori con spazi ristretti. Il forno è stato progettato con innovative soluzioni tecnologiche; lo scambiatore di calore ed il sistema di ricircolo dell'aria garantiscono una elevata economia di esercizio, notevole risparmio energetico e la cottura ottimale di ogni prodotto di panificazione o pasticceria.



The ROTOR FR oven differs from others in that its heat exchanger is located at the front. This allows the oven the possibility to have free surfaces of support on 3 sides facilitating of it therefore the positioning also in laboratories with narrow spaces. Our oven has been designed according to innovative technological solutions: heat exchanger and air circulation system guarantee maximum economy during function, significant energy savings and optimal baking conditions for bakery and confectionery products.



Le four rotatif ROTOR FR se différencie par le positionnement de l'échangeur de chaleur dans la partie frontale. Ce qui permet au four la possibilité d'avoir surfaces libres de l'appui sur 3 côtés, ce qui facilite également le positionnement dans les laboratoires d'un espace limité. Ce four a été conçu en adoptant des solutions technologiques innovantes; l'échangeur de chaleur ainsi que le système à circulation de l'air assurent une importante économie d'exercice, un gain considérable au plan de la facture énergétique et une cuisson optimale des produits de boulangerie ou de pâtisserie.



Caratteristiche Tecniche

Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.

Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox.

Vaporiera di grande rendimento che assicura il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.

Cappa con aspiratore in acciaio inox.

Rotazione del carrello mediante moto riduttore con limitatore di coppia.

Carrello di cottura estraibile.

Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.

Porta con doppio vetro.

Attacco carrello in alto con gancio.

Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.

Optional: Pannello di controllo computerizzato. Attacco in basso con giostra.

Technical Features

Face, internal and external panels in stainless steel.

Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models. For the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances.

High performance steamer ensure correct quantities of steam even during continuous baking cycles.

Hood with stainless steel steam exhauster.

Trolley rotation is by motor reduction gear with torque limiter.

Extractable rack.

Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney.

Double glass door.

Oven with hook.

Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.

Optional: Computerised control panel. Oven with revolving platform application.

Caracteristiques Techniques

Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.

Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel. Pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier.

Appareil à vapeur à haute performance assurant le bon débit de vapeur même pour cuissons continues.

Hotte avec aspirateur en acier.

Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur avec limiteur de couple.

Chariot porte plaques tournante et amovible.

Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.

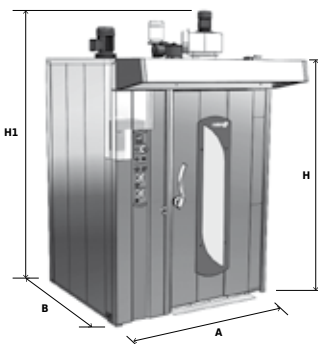
Porte à double vitre.

Four avec croquet.

Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.

Optional: Panneau de commande informatisé. Four avec plateforme tournante.

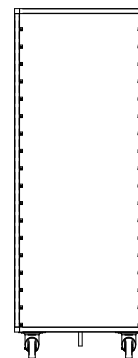
Modello Model Modèle	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.				Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques cm	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique		Potenzialità elettr. Electric power Puissance electr.		Consumo orario Hourly cons. rates Consomm. horaire		Peso Weight Poids Kg	
	A	B	H	H1*		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist.	Motori Motors Moteurs	Gasolio Diesel Diesel	Gas Gas Gaz		
ROTOR FR	E*	170	151	230	274	60x80	---	---	52,20	1,68	---	---	1.700
	G*						60.000	240.000	---	1,83	3,5	5	



E* = Funzionamento elettrico
Supply by electricity
Chauffage par électricité;

G* = Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio
Supply by gas or diesel oil burner
Chauffage par bruleur à gaz ou diesel.

H1* = Altezza forno con motori installati
Oven height with motors installed
Hauteur du four avec les moteurs installés.



Distanza tra teglia e teglia nel carrello
Distance between levels in the trolley
Distance entre les plaques dans le chariot

n° Piani / n° Levels n° Niveaux	mm
10	167,5
11	151,5
12	139,5
13	129
14	119,5
15	111,5
16	105
17	98,5
18	93
19	88
20	83,5

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive / We reserve the right of technical modifications / Sous réserve de modifications techniques de construction



36035 MARANO VIC.NO (VI) Italy - Via Vittorio Veneto, 26
Tel. +39 0445 621077 - Fax +39 0445 623430
info@fornifiorini.com - www.fornifiorini.com

FORNI
Fiorini