

Tiorini

Rotor



FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE
RACK OVEN FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS
FOUR ROTATIF POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

Estremamente versatile, si adatta perfettamente ai più diversi prodotti e ai più differenti sistemi di lavorazione. I dispositivi funzionali di cui sono dotati consentono una facile manovra anche a personale non qualificato. Grazie all'elevato rendimento consentono bassi consumi di esercizio e notevole risparmio energetico. La loro struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo in questo modo una lunga durata nel tempo.

Extremely versatile, it perfectly fits the most diverse products and different processing systems. The devices guarantee an easy manoeuvring even by non qualified personnel. Maximum efficiency gives low consumption and significant energy savings. The structure favours an optimal use of thermal exchange ensuring long production life for the machine.

Extrêmement versatile, il s'adapte parfaitement aux produits les plus divers et aux systèmes d'élaboration les plus différents. Les dispositifs fonctionnels dont ils disposent en assurent la facilité de manoeuvre, même par du personnel non qualifié. Grâce à un haut rendement, ils assurent de faibles consommations de fonctionnement et une remarquable économie d'énergie. Leur structure favorise un profit optimal de l'échange thermique, assurant ainsi une longue durée de vie.



- Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Versione a gas, gasolio o pellet con scambiatore di calore in acciaio inox refrattario, versione elettrica con batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera con tondini per un'alta capacità di produzione vapore.
- Elettrovalvola temporizzata per immissione acqua alla vaporiera.
- Scambiatore di calore e pannello comandi a sinistra ed apertura porta da sinistra verso destra (standard).
- Porta con doppio vetro completa di guarnizione in gomma.
- Rotazione del carrello mediante motoriduttore.
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Attacco in alto con gancio.
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Condotto di decompressione.

OPTIONAL

- Pannello elettrico computerizzato " Easy Cooking " o " Easy Touch ".
- Inverter per regolazione velocità motore ventola (ideale per pasticceria).
- Attacco in basso con piattaforma girevole.

- Face, internal and external panels in stainless.
- Extractor hood in stainless steel.
- Gas, diesel or pellet models with heat exchanger in refractory st. steel, electrical model with st. steel covered resistances.
- Steamer with rods for a high steam production capacity.
- Timed solenoid valve to pump water to the steamer.
- Heat exchanger and control panel on the left side and door opening from left to right (standard).
- Double glass door with rubber gasket.
- Trolley rotation is performed by geared motor.
- Extractable rack (not included).
- Oven with hook.
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.
- Double safety thermostat in the baking chamber and fumes extractor chimney.
- Decompression duct

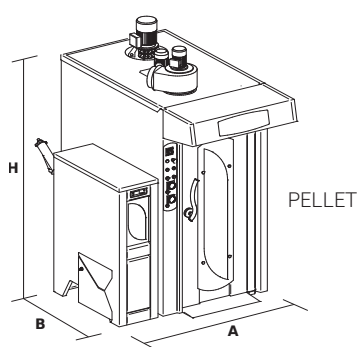
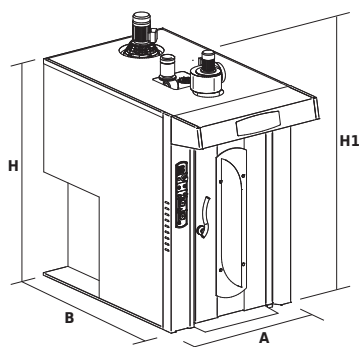
OPTIONAL

- Computerized control panel "Easy Cooking" or "Easy Touch".
- Inverter to regulate motor fan speed (for pastry production).
- Oven with revolving platform application.

- Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.
- Hotte aspirante en acier inox.
- Modèles à gaz, à diesel ou à pellet avec échangeur de chaleur en acier inox réfractaire; version électrique avec résistances blindées en acier inox.
- Appareil à vapeur avec barres tiges pour une haute capacité de production de vapeur.
- Électrovanne temporisée pour alimenter en eau les générateurs de vapeur.
- Échangeur de chaleur et panneau de commande à gauche et ouverture de la porte de gauche à droite (standard).
- Porte avec double vitrage avec joint en caoutchouc.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur.
- Chariot porte plaques tournante et amovible (pas inclus).
- Four avec crochet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Canal de décompression.

OPTIONAL

- Panneau de commande informatisé "Easy Cooking" ou "Easy Touch".
- Variateur de vitesse moteur ventilateur (pour la production de pâtisserie).
- Four avec plate-forme tournante.



VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE STANDARD **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES				DIM. TEGLIE PAN DIMENS. DIMENS. PLAQUES	POTENZIALITÀ TERMICA THERMAL POWER PUISSANCE THERM.		POTENZIALITÀ ELETTR. ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTR.		CONSUMO ORARIO HOURLY CONS. RATES CONSOMN HORAIRE			PESO WEIGHT POIDS	DIST. TRA TEGLIE DIST. BETWEEN TRAYS DIST. ENTRE LES PLAQUES		
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist.	Motors	Diesel	Gas	Pellet		Kg	n°	mm
	cm															
ROTOR	E*	143	203	220	261	60x80	---	---	45,90	2,17	---	---	---	1.600	10	156
	G*						60.000	240.000	---	2,32	4,0	5,5	---		1.600	11
ROTOR PELLET		143+46	203	220	261	60x80	60.000	---	---	2,69	---	---	15	1.650	---	---

A = Larghezza / Width / Largeur; **B** = Profondità / Depth / Profondeur; **H** = Altezza / Height / Hauteur; **H1** = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés; **E*** = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage à électricité; **G*** = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel