

FORNI

Fiorini



Forni Rotativi Rack Ovens Fours Rotatifs





04

Flex



06

Baby




08

Small



10

Mini

 Gli oltre 65 anni di esperienza nel mondo della panificazione e pasticceria garantiscono ai nostri forni prestazioni ai massimi livelli per funzionalità ed affidabilità. Tutti i forni sono stati progettati con innovative soluzioni tecnologiche.


I dispositivi di cui sono dotati consentono un utilizzo anche a personale non qualificato.

Sono forni estremamente versatili che si adattano perfettamente ai più diversi prodotti e ai più differenti sistemi di lavorazione. 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. La loro struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo in questo modo una lunga durata nel tempo.

Sono forni all'avanguardia che rispettano i criteri fondamentali di un buon prodotto: robustezza, affidabilità e funzionalità.



 *Over 65 years of experience in the bakery and confectionery sectors allow to our ovens maximum performance in terms of functionality and reliability. All our ovens has been designed according to innovative technological solutions.*

Device allow easy manoeuvring even by non qualified personnel.

The ovens are extremely versatile which adapts perfectly to the most kinds of products and different processing systems. Heat exchanger and air circulation system guarantee maximum economy during function, significant energy savings and optimal baking conditions for bakery and confectionery products. Structure favours an optimal

Forni Rotativi per panifici e pasticcerie

Rack ovens for bakeries and pastry shops | Fours rotatifs pour boulangeries et pâtisseries



12

Rotor



14

Rotor FR



16

Maxi



18

Rotor 2

*usage of thermal exchange
guaranteeing long product life
for the machine.*

*This is a state-of-the-art ovens
which fulfills all the criteria for
an excellent product:
solid, reliable and functional.*



*Avec plus de 65 ans
d'expérience dans le
monde de la boulangerie et de
la pâtisserie, nous sommes en
mesure de garantir aux nos
fours des performances de
très haut niveau en termes de
fonctionnement et de fiabilité.
Ces fours ont été conçus
en adoptant des solutions
technologiques innovantes.*

*Les dispositif fonctionnels dont
leurs disposent en assurent la
facilité de manoeuvre, meme
par du personnel non qualifié.*

*Ils sont extrêmement versatile
qui s'adaptent parfaitement
aux produits les plus divers et
aux systèmes d'élaboration
les plus différents. 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.
Leurs structure favorise un
profit optimal de l'échange
thermique, assurant ainsi une
longue durée de vie.*

*Il s'agit des fours à l'avant-
garde qui respecte les critères
fondamentaux d'un bon produit:
solidité, fiabilité et
fonctionnalité.*



FLEX | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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



Combinazione forno+cella di liev. H 69
Combination oven+proofing box H. 69
Combinaison four+etuve de ferm. H 69

Combinazione forno+camera elettrica+cella di liev. H 54
Combination oven+electric chamber+proofing box H. 54
Combinaison four+chambre électrique+etuve de ferm. H 54



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. Cappa con aspiratore in acciaio inox. 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. Il forno può essere appoggiato su un piano di lavoro, su di una cella di lievitazione oppure su un supporto in acciaio.

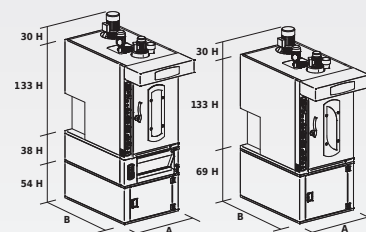
Optional: Camera elettrica posizionata tra il forno e la cella. Pannello di controllo computerizzato. Inverter per regolazione velocità ventola.

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. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel. The oven can be placed on a work table or on a st. steel proofer or on a st. steel stand.

Optional: Electric chamber placed between the oven and the proofing box. Computerised control panel. Inverter to regulate fan speed.

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. Hotte avec aspirateur en acier. Chariot porte plaques tournante et amovible. Double thermostat de sûreté, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées. Porte à double vitre. Four avec croquet. Panneau de commande électromécanique. Le four peut être mis sur un table de travail ou dessus d'une étuve de fermentation ou sur un support en acier.

Optional: Chambre électrique placée entre le four et l'étuve de levure. Panneau de commande informatisé. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques

n°	mm	n°	mm
6	146	Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	H.69
7	125	9+9	68
8	109,5	8+8	76
9	97	7+7	87
10	87	Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	H.54
11	79,5	6+6	68
12	73	5+5	82

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.				Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques cm	Potenzialità termica Thermal power Puissance therm.		Potenzialità elettr. Electric power Puissance électr.		Peso Weight Poids Kg	
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist. Kw	Motori Motors Moteurs Kw		
FLEX	E*	90	132	133	163	40 x 60	---	---	16,20	1,25	450
	G*						20.000	80.000	---	1,40	500
Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	90	132	69			40 x 60	---	---	2,20	---	86
Camera elettrica Electric chamber Chambre élect.	90	132	38			n°2 - 40 x 60	---	---	3,60	---	120
Cella di liev. h. 54 Proof. box h. 54 Etuve de f. h. 54	90	132	54			40 x 60	---	---	2,20	---	72

H. interna camera elettrica 19 cm - Internal electric chamber H. 19 cm - H. interieure chambre élect. 19 cm

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

BABY | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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





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. Cappa con aspiratore in acciaio inox. 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. Il forno può essere appoggiato su un piano di lavoro, su di una cella di lievitazione oppure su un supporto in acciaio.

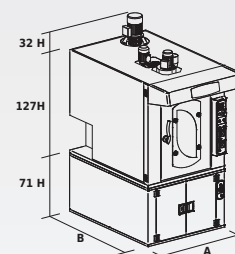
Optional: Pannello di controllo computerizzato. Inverter per regolazione velocità ventola.

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. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel. The oven can be placed on a work table or on a st. steel proofer or on a st. steel stand.

Optional: Computerised control panel. Inverter to regulate fan speed.

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. Hotte avec aspirateur en acier. Chariot porte plaques tournante et amovible. Double thermostat de sûreté, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées. Porte à double vitre. Four avec croquet. Panneau de commande électromécanique. Le four peut être mis sur en table de travail ou dessus d'une étuve de fermentation ou sur un support en acier.

Optional: Panneau de commande informatisé. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques

n°	mm	n°	mm
6	146	Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	
7	125	9+9	70
8	109,5	8+8	80
9	97	7+7	90
10	87		
11	79,5		
12	73		

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.				Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques cm	Potenzialità termica Thermal power Puissance therm.		Potenzialità elettr. Electric power Puissance élect.		Peso Weight Poids Kg
	A	B	H	H1		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist.	Motori Motors Moteurs	
BABY	110	150	127	159	40x60 - 50x60 50x70 - 45x65 45x75 - 18"x26"	---	---	22,50	1,25	600
						25.000	100.000	---	1,40	650
Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	110	150	71		40x60 - 50x60 50x70 - 45x65 45x75 - 18"x26"	---	---	2,2	---	100

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

SMALL | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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





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. Cappa con aspiratore in acciaio inox. 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.

Optional:

Pannello di controllo computerizzato. Attacco in basso con piattaforma. Inverter per regolazione velocità ventola.

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. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel.

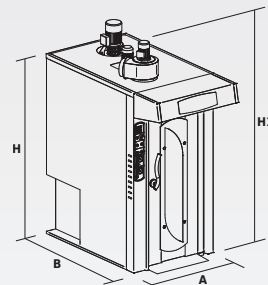
Optional:

Computerised control panel. Oven with revolving platform application. Inverter to regulate fan speed.

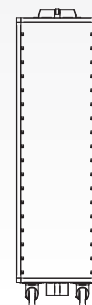
Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox. Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel. Pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier. Appareil à vapeur à haute performance. Hotte avec aspirateur en acier. 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.

Optional:

Panneau de commande informatisé. Four avec plateforme tournante. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques



n°	mm
10	141.7
11	128.8
12	118
13	109
14	101.1
15	94.4
16	88.5
17	83.3
18	78.8

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

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.	Motore	Gasolio Diesel Diesel	Gas Gas Gaz		
								Resist.	Motors				Kg
SMALL	E*	107	156	206	247	40x60 - 45x65 18"x26"	---	---	34,50 • (27,6)	1,52	---	---	1.000
	G*						40.000	160.000	---	1,65	2	2,5	

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 par electricité

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

• = per prodotti leggeri - for light products - pour produits léger.

MINI | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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





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. Cappa con aspiratore in acciaio inox. 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.

Optional:

Pannello di controllo computerizzato. Attacco in basso con piattaforma. Inverter per regolazione velocità ventola.

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. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel.

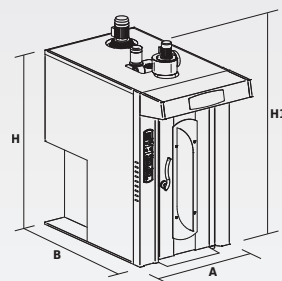
Optional:

Computerised control panel. Oven with revolving platform application. Inverter to regulate fan speed.

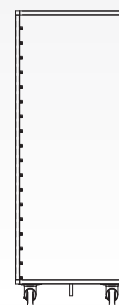
Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox. Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel. Pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier. Appareil à vapeur à haute performance. Hotte avec aspirateur en acier. 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.

Optional:

Panneau de commande informatisé. Four avec plateforme tournante. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques



n°	mm
10	156
11	142
12	130
13	120
14	111.5
15	104
16	97.5
17	91.5
18	86.5

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

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.	Motori	Gasolio	Gas		
								Resist.	Motors	Diesel	Gas		
						Kw	Kw	Kg	mc	Kg			
MINI ROTOR	E*	133	188	220	261	40x60 - 45x65 40x80 - 45x75 50x70 - 18"x26"	---	---	34,50	1,74	---	---	1.400
	G*						45.000	180.000	---	1,89	2,5	3,0	

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

ROTOR | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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





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. Cappa con aspiratore in acciaio inox. 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.

Optional:

Pannello di controllo computerizzato. Attacco in basso con piattaforma. Inverter per regolazione velocità ventola.

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. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel.

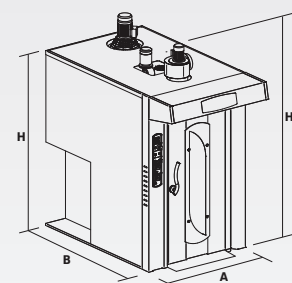
Optional:

Computerised control panel. Oven with revolving platform application. Inverter to regulate fan speed.

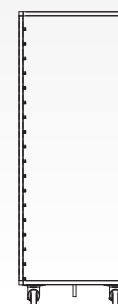
Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox. Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel. Pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier. Appareil à vapeur à haute performance. Hotte avec aspirateur en acier. 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.

Optional:

Panneau de commande informatisé. Four avec plateforme tournante. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques



n°	mm
10	156
11	142
12	130
13	120
14	111,5
15	104
16	97,5
17	91,5
18	86,5

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

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	E*	143	203	220	261	60x80	---	---	45,90	2,17	---	---	1.600
	G*						60.000	240.000	---	2,32	4	5,5	

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

ROTOR FR | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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





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, il tutto posizionato nella parte frontale del forno. Vaporiera di grande rendimento. Cappa con aspiratore in acciaio inox. 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.

Optional:

Pannello di controllo computerizzato. Attacco in basso con piattaforma. Inverter per regolazione velocità ventola.

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, all located in frontal side of the oven. High performance steamer. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel.

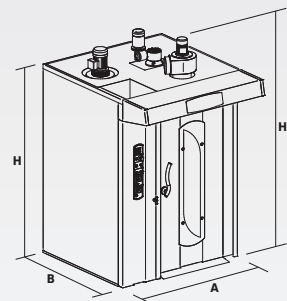
Optional:

Computerised control panel. Oven with revolving platform application. Inverter to regulate fan speed.

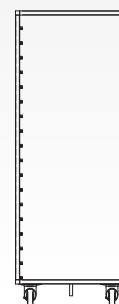
Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox. Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel, pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier, tous positionnés dans la partie frontale du four. Appareil à vapeur à haute performance. Hotte avec aspirateur en acier. 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.

Optional:

Panneau de commande informatisé. Four avec plateforme tournante. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques



n°	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

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

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	4	5,5	

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

MAXI | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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





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. Cappa con aspiratore in acciaio inox. 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.

Optional:

Pannello di controllo computerizzato. Attacco in basso con piattaforma. Inverter per regolazione velocità ventola.

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. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel.

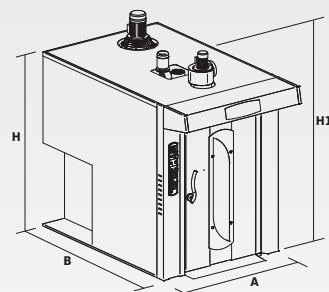
Optional:

Computerised control panel. Oven with revolving platform application. Inverter to regulate fan speed.

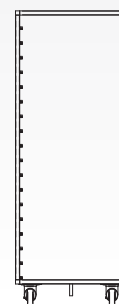
Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox. Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel. Pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier. Appareil à vapeur à haute performance. Hotte avec aspirateur en acier. 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.

Optional:

Panneau de commande informatisé. Four avec plateforme tournante. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques



n°	mm
10	156
11	142
12	130
13	120
14	111,5
15	104
16	97,5
17	91,5
18	86,5

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

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		
MAXI ROTOR	E*	171	239	220	261	80x80 - 80x90 75x95 - 66x92 80x100	---	---	61,20	2,84	---	---	1.800
	G*						80.000	320.000	---	3,00	4,5	6,0	

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

ROTOR 2 | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

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

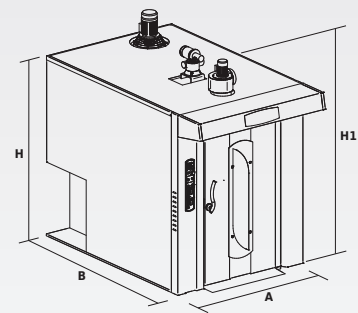




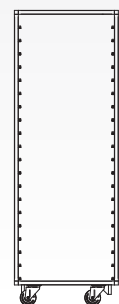
Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox. Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox. Vaporiera di grande rendimento. Cappa con aspiratore in acciaio inox. Carrello di cottura estraibile. Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi. Porta con doppio vetro. Attacco in basso con piattaforma oppure in alto con gancio. Pannello di controllo elettromeccanico.

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. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with revolving platform or with hook application. Electromechanical control panel.

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. Hotte avec aspirateur en acier. 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 plateforme tournante ou avec croquet. Panneau de commande électromécanique.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques



n°	mm
10	168.5
11	153
12	140
13	129.5
14	120
15	112
16	105
17	99
18	93.5
19	88.5
20	84

Optional:
Pannello di controllo computerizzato.
Inverter per regolazione velocità ventola.

Optional:
Computerised control panel.
Inverter to regulate fan speed.

Optional:
Panneau de commande informatisé.
Variateur de vitesse ventilateur.

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

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 2	E*	190	265	232	273	1 x (80x120) 2 x (60x80)	---	---	81,60	3,05	---	---	2.000
	G*						120.000	480.000	---	3,57	5,5	7,5	

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

Cella di Lievitazione

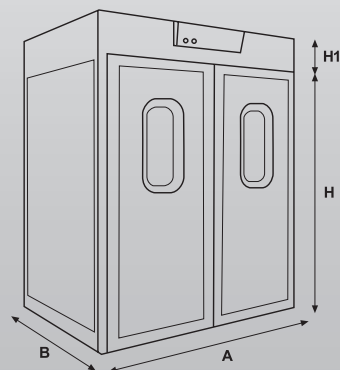
Rising rooms | Chambres de fermentation



Le celle di lievitazione per carrelli rotor sono costruite con telaio portante in alluminio e struttura in pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre-verniciato bianco. La porta prevede la maniglia ricavata direttamente dal profilo e questo, assieme al sistema di chiusura, consente la completa reversibilità della stessa. Cella completa di gruppo riscaldamento e vapore realizzato in acciaio inox 304, con o senza basamento, ad una o più porte. A richiesta la cella può essere fornita con porte e/o pannelli esterni in acciaio inox.

The rising rooms for rotative racks are builded with supporting frame in aluminium and structure in panels th. 40 mm covered with pre-painted white aluminium. The door has the handle directly obtained from the profile and this, together with the closing system, permits the complete reversibility of the same. Proofing chamber complete with steam and heat unit made in stainless steel 304, with or without floor, with one or more doors. At request the proofing chamber can be supplied with doors and/or external pannels in stainless steel.

Les chambres de fermentation pour chariots rotatifs sont construites avec support portant en aluminium et structure en panneaux ép. 40 mm recouverts en aluminium verni blanc. La porte est obteni directement de le profil et ceci, avec le système de fermeture, permits la complete réversibilité du meme. Chambre de fermentation complete de groupe vapour et chaleur en acier inox, avec ou sans fond, avec une ou plusieurs portes. Sur demande la chambre de fermentation peut etre fourni avec portes et/ou panneaux exterieures en acier inox.





Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle		Porte Doors Portes	Carrelli Trolleys Chariots	Dim. carrello Trolley dim. Dim. chariot	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures				Consumo Cons. rates Consom.	Peso Weight Poids
		Nr.	Nr.	cm	A	B	H	H1	Kw	Kg
BOX 1-1/46	Small / Mini Rotor	1	1	40x60	75	100	230	250	3,25	130
BOX 1-2/46	Small / Mini Rotor	1	2	40x60	80	160	230	250	5,25	170
BOX 2-2/46	Small / Mini Rotor	2	2	40x60	150	110	230	250	5,25	200
BOX 2-4/46	Small / Mini Rotor	2	4	40x60	150	160	230	250	5,25	245
BOX 2-6/46	Small / Mini Rotor	2	6	40x60	150	220	230	250	5,25	285
BOX 1-2/57	Mini Rotor	1	2	50x70	90	180	230	250	5,25	205
BOX 2-2/57	Mini Rotor	2	2	50x70	154	110	230	250	5,25	215
BOX 2-4/57	Mini Rotor	2	4	50x70	154	180	230	250	5,25	255
BOX 2-6/57	Mini Rotor	2	6	50x70	154	250	230	250	5,25	315
BOX 1-2/68	Rotor	1	2	60x80	94	200	230	250	6,25	190
BOX 2-2/68	Rotor	2	2	60x80	180	120	230	250	6,25	220
BOX 2-4/68	Rotor	2	4	60x80	180	200	230	250	6,25	290
BOX 2-6/68	Rotor	2	6	60x80	180	280	230	250	7,00	330
BOX 1-2/88	Maxi Rotor	1	2	80x80	115	200	230	250	6,25	235
BOX 2-2/88	Maxi Rotor	2	2	80x80	207	120	230	250	6,25	250
BOX 2-4/88	Maxi Rotor	2	4	80x80	207	200	230	250	6,25	320
BOX 2-6/88	Maxi Rotor	2	6	80x80	207	280	230	250	7,00	370
BOX 1-2/810	Maxi Rotor	1	2	80x100	115	240	230	250	6,25	260
BOX 2-2/810	Maxi Rotor	2	2	80x100	207	140	230	250	6,25	265
BOX 2-4/810	Maxi Rotor	2	4	80x100	207	240	230	250	6,25	355
BOX 2-6/810	Maxi Rotor	2	6	80x100	207	340	230	250	12,00	395

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur
H1 = altezza cella con motori installati - Rising room height with motors installed - Hauteur du chambre avec les moteurs installés

Standard

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

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

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



Optionals

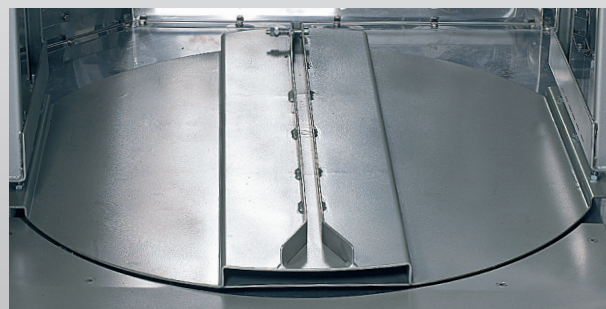
Pannello di controllo computerizzato per la gestione in automatico di 99 programmi a 5 fasi di cottura, in ognuna delle quali sono impostabili la temperatura, il tempo di cottura, il tempo di immissione vapore, l'apertura automatica (proporzionale) della valvola scarico vapore e la velocità di ventilazione (optional). Accensione automatica del forno con programmazione settimanale. Protezione delle ricette impostate tramite password. Porta USB per carico/scarico ricette ed aggiornamenti software da chiavetta. Disponibile in 4 lingue (IT-GB-FR-RU).

Computerized control panel for automatic management of 99 recipes in 5 cooking phases. In each one it is possible to set the temperature, the baking time, the steam time, the automatic opening (also partial) of the steam damper and fan speed (optional). Automatic switching on of the oven with weekly programming. Protection of recipes by password from unwanted modifications. Recipes uploading and downloading or firmware update by USB key. Available in 4 languages (IT-GB-FR-RU).

Panneau de commande informatisé pour la gestion automatique de 99 recettes à 5 phases de cuisson, dans chacune desquelles sont configurables la température, la durée de cuisson, le temps d'injection de buée, l'ouverture automatique (même partielle) de la soupape et la vitesse du ventilateur (optionnel). Allumage automatique du four avec programmation hebdomadaire. Protection avec password des recettes configurées. Transfert/sauvegarde des recettes et paramètres sur clef USB. Disponible en 4 langues (IT-GB-FR-RU).



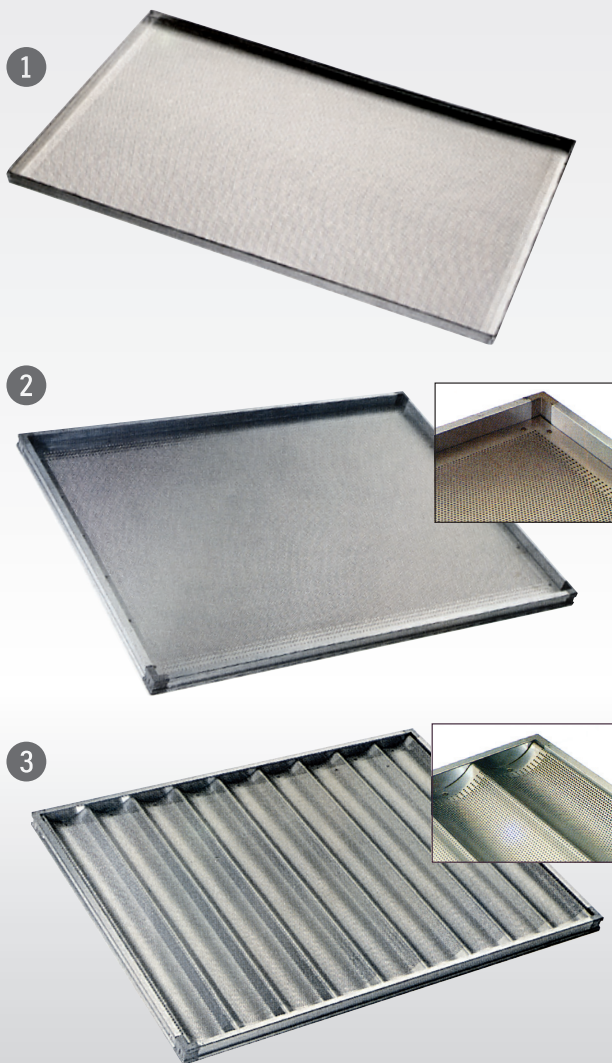
Attacco carrello in alto con gancio
Oven with hook
Four avec croquet



Attacco carrello in basso con piattaforma
Oven with revolving platform application
Four avec plateforme tournante

Teglie in alluminio e carrelli portateglie

Aluminium trays and trolleys | Plaques en aluminium et chariots



① Teglia in alluminio forato, piane, senza telaio. / *Perforated aluminium baking tray, flat, without frame.* / *Plaque en aluminium perforée, plane, sans cadre.*

② Teglia in alluminio forato, piana, con telaio. / *Perforated aluminium baking tray, flat, with frame.* / *Plaque en aluminium perforée, plane, avec cadre.*

③ Teglia in alluminio forato con telaio, ondulazione trasversale o longitudinale. / *Perforated aluminium baking tray with frame transversal or longitudinal corrugation.* / *Plaque en aluminium perforée, ondulé avec cadre, ondulation transversale ou longitudinal.*



Carrello rotativo portateglie in acciaio inox.
Stainless steel trolley.
Chariot rotatif en acier inox.

Joanna Levin Hamburg
Ilkstraat 55 | 22399 Hamburg,
Germany
Tel: +49 40/606717 86 | E-Mail:
info@joanna-levin-hamburg.de

