

FORNI

*Fiorini*

# ROTOR



# ROTOR



## FORNI ROTATIVI PER PANIFICI E PASTICCERIA

ROTOR FIORINI garantisce la perfetta cottura dei prodotti, mantenendo inalterata la qualità degli ingredienti – base degli impasti. ROTOR è un forno estremamente versatile che si adatta perfettamente ai più diversi prodotti e ai più differenti sistemi di lavorazione. I dispositivi funzionali di cui è dotato consentono una facile manovra anche a personale non qualificato. Grazie all'elevato rendimento consente bassi consumi di esercizio e notevole risparmio energetico. La sua struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo in questo modo una lunga durata nel tempo.

Il forno rotativo è disponibile nei modelli **MINI ROTOR** (per teglie da cm 40x60 - 40x80 - 50x70 - 46x66 - 45x75), **ROTOR** (per teglie da cm 60 x 80), **MAXI ROTOR** (per teglie da cm 80x80 - 80x90 - 66x92 - 80x100) e **ROTOR 2** (per teglie da cm 80x120 oppure doppio carrello da cm 60x80 cadauno).

- Facciata, pannelli interni e pavimento in acciaio forte spessore. Pannelli esterni in acciaio.
- 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 a canali di grande rendimento che assicura il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.
- L'evacuazione dei vapori tramite valvola e l'ampia cappa permettono lo smaltimento totale del vapore dalla camera evitandone la dispersione e consentendo di lavorare in un ambiente asciutto e senza odori.
- Rampa d'accesso del carrello ampia e con moderata inclinazione.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore con limitatore di coppia.
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.

## Rack Ovens for bakeries and pastry shops

ROTOR FIORINI guarantees perfect cooking for products while maintaining top quality ingredients, the basis of all doughs. ROTOR is an extremely versatile oven which adapts perfectly to the most diverse of products and different processing systems. Devices guarantee easy manoeuvring even by non-qualified personnel. Maximum efficiency gives low consumption and significant energy savings. Structure favours an optimal usage of thermal exchange guaranteeing long product life for the machine.

The rotor oven is available in **MINI ROTOR** models (for trays with dimensions of cm. 40x60 - 40x80 - 50x70 - 46x 66 - 45x 75), **ROTOR** models (60 x 80 cm trays), **MAXI ROTOR** models (for trays with dimensions of cm. 80x80 - 80x90 - 66 x 92 - 80x100) and **ROTOR 2** models (for 80x120 trays or double trolley with dimensions of 60 x 80cm each)

- Face, internal panels and flooring in thick strong steel. External panels in 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 output channel steam generator to provide suitable quantities of steam even during continuous cooking cycles.
- Steam is extracted through a valve and the wide hood permits total dispersion of steam from the chamber giving a dry and odour free working environment.
- Access ramp for wide trolley with moderate inclination
- Trolley rotation is by motor reduction gear with torque limiter.
- Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney.





### Fours Rotatifs pour boulangeries et pâtisseries

ROTOR FIORINI garantit la cuisson parfaite des produits, en conservant inaltérée la qualité des ingrédients – base des pâtes. ROTOR est un four extrêmement versatile qui s'adapte parfaitement aux produits les plus divers et aux systèmes d'élaboration les plus différents. Les dispositifs fonctionnels dont il dispose assurent la facilité de manœuvre, même par du personnel non qualifié. Grâce à son haut rendement, il autorise de faibles consommations de fonctionnement et une remarquable épargne d'énergie. Sa structure favorise un profit optimal de l'échange thermique, assurant ainsi une longue durée de vie.

Le four rotatif est disponible dans les modèles **MINI ROTOR** (pour plaques de 40x60 - 40x80 - 50x70 - 46x 66 - 45x 75 cm), **ROTOR** (pour plaques de 60 x 80 cm), **MAXI ROTOR** (pour plaques de 80x80 - 80x90 - 66x92 - 80x100 cm) et **ROTOR 2** (pour plaques de 80x120 cm ou double chariot de 60x80 cm chacun).

- Façade, panneaux internes et plancher en acier forte épaisseur. Panneaux externes en acier.
- Échangeur de chaleur en acier inox réfractaire pour la version à gaz ou gasoil. Pour la version électrique, le réchauffement est généré par des batteries de résistances blindées inox.
- Appareil à vapeur à canaux de haut rendement assurant la fourniture adéquate de vapeur même lors de cycles de cuisson continus.
- L'évacuation des vapeurs à travers une vanne et la grande hotte autorisent l'élimination totale de la vapeur de la chambre, en évitant sa dispersion et en permettant de travailler dans une ambiance sèche et sans odeurs.
- Rampe d'accès du chariot large et légèrement inclinée.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur avec limiteur de couple.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.

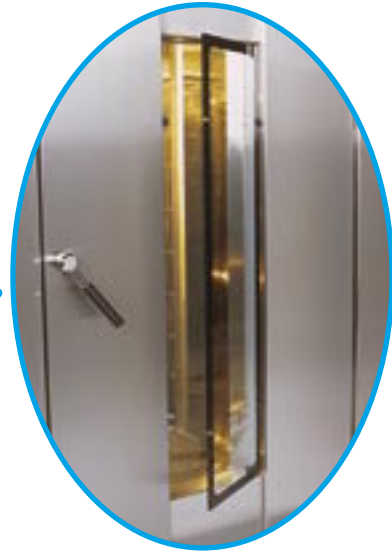
### Hornos Rotatorios para panaderías y pastelería





ROTOR FIORINI garantiza la perfecta cocción de los productos, manteniendo inalterada la calidad de los ingredientes - base de las masas. ROTOR es un horno extremadamente versátil que se adapta perfectamente a los más diversos productos y sistemas de elaboración. Los dispositivos funcionales con los que está equipado, permiten un fácil manejo, incluso a personal no cualificado. Gracias al gran rendimiento permite bajos consumos de funcionamiento y un ahorro energético notable. Su estructura aprovecha en forma óptima el intercambio térmico garantizando de este modo una duración prolongada en el tiempo.

El horno rotativo está disponible en los modelos **MINI ROTOR** (para bandejas de 40x60 - 40x80 - 50x70 - 46x 66 - 45x 75 cm), **ROTOR** (para bandejas de 60 x 80 cm), **MAXI ROTOR** (para bandejas de 80x80 - 80x90 - 66x92 - 80x100 cm) y **ROTOR 2** (para bandejas de 80x120 cm o bien doble carro de cm. 60x80 cada uno).

- Fachada, paneles interiores y piso de acero de grueso espesor. Paneles exteriores de acero.
- Intercambiador de calor de acero inox. refractario para la versión de gas o gasóleo. Para la versión eléctrica, el calor se genera por medio de baterías con resistencias blindadas inox.
- Generador de vapor de canales, de gran rendimiento que asegura el justo suministro de vapor durante ciclos continuos de cocción.
- La evacuación de los vapores a través de la válvula y la gran campana permiten la eliminación total del vapor de la cámara, evitando así la dispersión y permitiendo trabajar en un ambiente seco y sin olores.
- Amplia rampa de acceso del carro con inclinación moderada.
- Rotación del carro mediante un movimiento reductor con limitador de par.
- Doble termostato de seguridad, en cámara de cocción y en la chimenea de evacuación del humo.





-  Porta con doppio vetro con cerniera per apertura
-  Hinged double glass door
-  Porte à double vitre avec charnière pour l'ouverture
-  Puerta de vidrio doble con bisagra para su apertura

**STANDARD**

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

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

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

Panel de control electromecánico con regulador de termostato digital, timer cocción con dispositivo sonoro y timer vapor.

**OPTIONAL**

Pannello di controllo computerizzato per la gestione in automatico di 99 programmi a 3 fasi di cottura, apertura motorizzata della valvola di scarico ed accensione automatica del forno con programmazione settimanale

Computerised control panel for automatic management of 99 programmes and 3 phases of cooking, motorised opening of the discharge valve and automatic switching on of the oven with weekly programming.

Panneau de commande informatisé pour la gestion automatique de 99 programmes à 3 étapes de cuisson, ouverture motorisée de la vanne de décharge et allumage automatique du four avec programmation hebdomadaire.

Panel de control computerizado para la gestión automática de 99 programas en 3 fases de cocción, apertura motorizada de la válvula de descarga y encendido automático del horno con programación semanal.

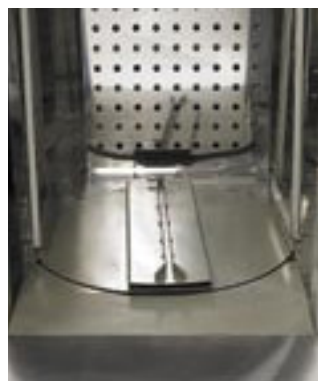
**STANDARD**

-  Attacco carrello in alto con gancho
-  Oven with hook
-  Four avec croquet
-  Empalme carro en alto con gancho



**OPTIONAL**

-  Attacco carrello in basso con giostra
-  Oven with revolving platform application
-  Four avec plateforme tournante
-  Empalme carro abajo con carrusel

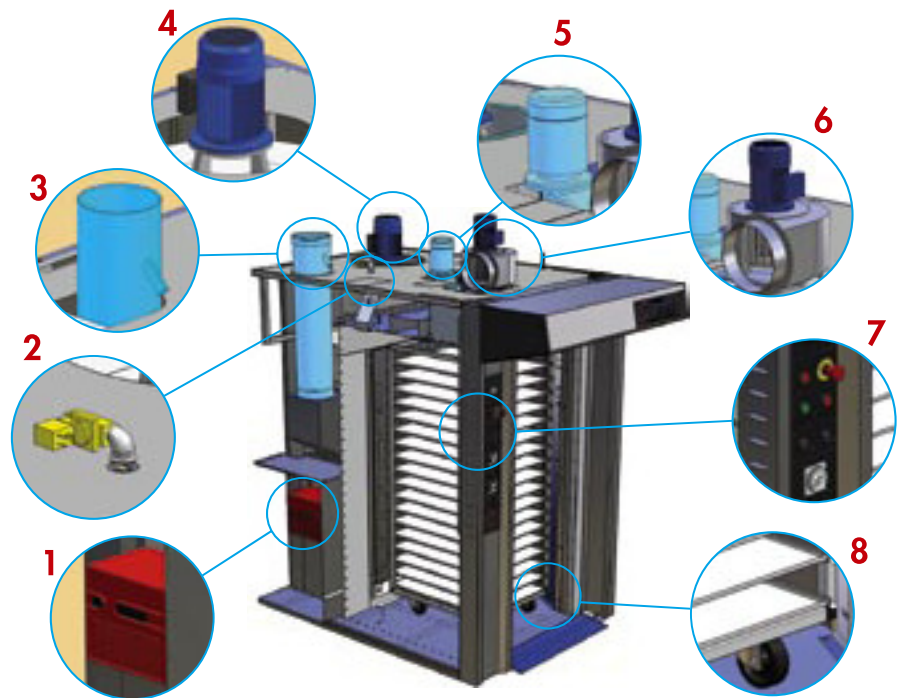


- 1 - BRUCIATORE
- 2 - ENTRATA ACQUA
- 3 - CAMINO FUMI
- 4 - VENTOLA FORNO
- 5 - MOTORIDUTTORE CARRELLO
- 6 - ASPIRATORE CAPPA
- 7 - PANNELLO DI COMANDO
- 8 - CARRELLO DI COTTURA

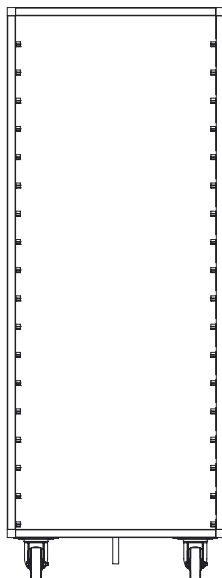
- 1 - BURNER
- 2 - WATER ENTRY
- 3 - CHIMNEY PIPE
- 4 - OVEN FAN
- 5 - TROLLEY REDUCER
- 6 - HOOD SUCKER
- 7 - CONTROL PANEL
- 8 - TROLLEY

- 1 - BRÛLEUR
- 2 - ENTREE DE L'EAU
- 3 - TUBE CHEMINEE
- 4 - VENTILATEUR DU FOUR
- 5 - MOTOREDUCTEUR DU CHARIOT
- 6 - ASPIRATEUR HOTTE
- 7 - TABLEAU DE CONTRÔLE
- 8 - CHARIOT

- 1 - QUEMADOR
- 2 - ENTRADA DE AGUA
- 3 - TUBO CHIMENEA
- 4 - VENTILADOR
- 5 - MOTOREDUCTOR PARA CARRO
- 6 - ASPIRADOR CAMPANA
- 7 - PANEL DE MANDOS
- 8 - CARRO



DISTANZA TRA TEGLIA E TEGLIA NEL CARRELLO PER FORNO ROTATIVO  
 DISTANCE BETWEEN LEVELS IN THE TROLLEY FOR ROTARY OVENS  
 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES DANS LE CHARIOT POUR FOURS ROTATIFS  
 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS EN EL CARRO PARA HORNO ROTATIVO

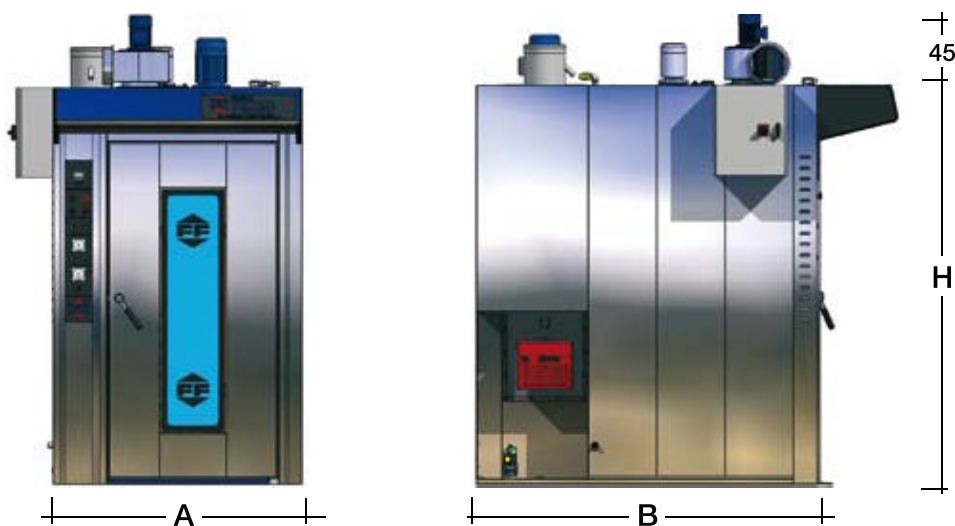


MINI ROTOR - ROTOR MAXI ROTOR	
Numero PIANI Number LEVELS Numéro ÉTAGES Numero PISOS	mm.
10	155
11	141
12	129
13	119
14	111
15	103
16	97
17	91
18	86



ROTOR 2	
Numero PIANI Number LEVELS Numéro ÉTAGES Numero PISOS	mm.
10	168.5
11	153.0
12	140.0
13	129.5
14	120.0
15	112.0
16	105.0
17	99.0
18	93.5
19	88.5
20	84.0

Modello Model Modèle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Dimensions externas cm.			Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques Dimens. bandejas cm	Peso Weight Poid Peso Kg	Potenzialità termica Thermal power Puissance therm. Cap. termica quemador		Potenzialità elettr. Thermal power Puissance électr. Potencia electrica		Consumo orario Hourly cons. rates Consumn horarie Consumo orario	
	A	B	H			Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist. Res	Motori Motors Moteurs Motors	Kw	Kw
MINI ROTOR	128	171	220	40 x 60	1.400	40.000	160.000	31,50	1,90	2	2,5
MINI ROTOR	128	171	220	46 x 66	1.400	40.000	160.000	31,50	1,90	2	2,5
MINI ROTOR	128	171	220	40 x 80	1.400	45.000	180.000	31,50	1,90	2,5	3,0
MINI ROTOR	128	171	220	45 x 75	1.400	45.000	180.000	31,50	1,90	2,5	3,0
MINI ROTOR	128	171	220	50 x 70	1.400	45.000	180.000	31,50	1,90	2,5	3,0
ROTOR	138	188	220	60 x 80	1.600	60.000	240.000	49,50	2,30	4	5,5
MAXI ROTOR	170	240	220	80 x 80	1.800	80.000	320.000	60	3,0	4,5	6,0
MAXI ROTOR	170	240	220	66 x 92	1.800	80.000	320.000	60	3,0	4,5	6,0
MAXI ROTOR	170	240	220	80 x 90	1.800	80.000	320.000	60	3,0	4,5	6,0
MAXI ROTOR	170	240	220	80 x 100	1.800	80.000	320.000	60	3,0	4,5	6,0
ROTOR 2	190	265	230	2 x (60 x 80)	2.000	120.000	480.000	73,50	3,20	5,5	7,5



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  
 La firma se reserva el derecho de aportar modificaciones y mejoras a su juicio indiscutible y sin previo aviso

**FORNI**  
**Fiorini**

36035 MARANO VICENTINO (VI) Italy  
 Via Vittorio Veneto, 26  
 Tel. +39 0445 621077 - Fax +39 0445 623430  
 Web Site: [www.fornifiorini.com](http://www.fornifiorini.com)  
 E-mail: [info@fornifiorini.com](mailto:info@fornifiorini.com)