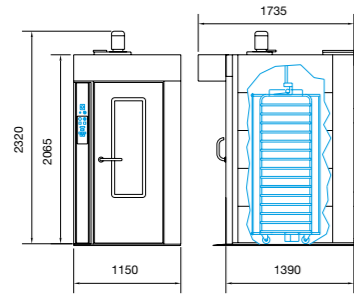
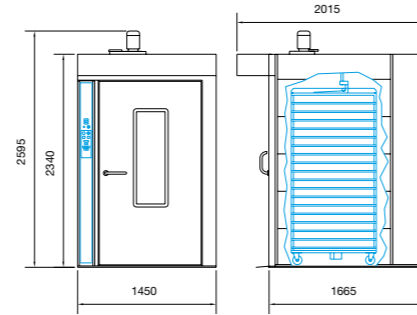


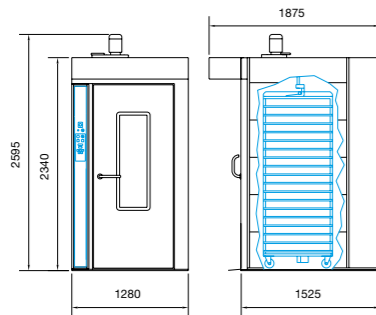
RotorBake E4 · E5 · T5



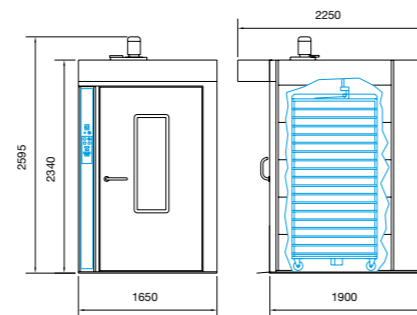
RotorBake E11 · T11



RotorBake E8 · T8



RotorBake E14 · T14 · E16 · T16



Modello Model Modelo	Dimensioni teglie Sizes trays Medidas bandejas		Teglie Trays Bandejas n.	Potenza Power consumption Potencia		Alimentazione Supply Alimentación		Peso Weight Peso kg
	mm			kcal/h	kW	El.	Gas	
E4 · E5	40x60	(16" x 24")	15	-	24/30	•		700
	40x80	(16" x 32")						
	46x66	(18" x 26")						
	50x70	(20" x 28")						
	60x65	(24" x 26")						
T5	40x60	(16" x 24")	15	30.000	1	•		800
	40x80	(16" x 32")						
	46x66	(18" x 26")						
	50x70	(20" x 28")						
	60x65	(24" x 26")						
E8	60x80	(24" x 32")	18	-	47	•		900
T8	40x80	(24" x 32")	18	55.000	1,5	•		1.000
E11	80x80	(32" x 32")	18	-	47/80	•		950
	66x92	(26" x 36")						
T11	80x80	(32" x 32")	18	65.000	1,5	•		1.050
	66x92	(26" x 36")						
E14	80x100	2x(18" x 26")	18	-	80	•		1.300
T14	80x100	2x(18" x 26")	18	80.000	1,5	•		1.400
E16	80x120	2x(24" x 32")	18	-	80	•		1.300
T16	80x120	2x(24" x 32")	18	80.000	1,5	•		1.400

Tutti i forni della serie RotorBake possono essere forniti con aggancio, sollevamento automatico o piattaforma. Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso. All the ovens of the RotorBake series are available either in the hook-on, automatic lift-up or platform versions. The sizes and specifications are approximate. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice. Todos los hornos de la serie RotorBake pueden tener enganche, levantamiento automatico o plataforma. Las medidas y los datos técnicos no son definitivos. La Empresa se reserva el derecho de aportar mejoras sin necesidad de preaviso.



Forni elettrici o gas a carrello rotante per pane e pasticceria

Electric or gas ovens with rotating rack for bread and pastries

Hornos de carro rodante electricos o gas para pan y pasteleria

► **Resa termica pari all'80% della potenza impiegata**

► **Risparmio energetico del 30% con significativa riduzione dei costi di utilizzo**

Queste le credenziali dei forni RotorBake che racchiudono l'efficienza della termoconvezione e le caratteristiche di cottura di un forno rotativo. La compattezza della forma e l'originale ed unico sistema costruttivo – che permette di eseguire gli interventi tecnici e manutentivi dalla parte frontale, dall'interno della camera di cottura e dalla parte superiore – consentono di affiancare alle pareti laterali altri forni, celle di lievitazione o altre macchine e di accostarlo ai muri nel lato posteriore, ottenendo così una notevole riduzione degli spazi d'ingombro.

L'isolamento termico, garantito da pannelli ad alta densità, rende minime le dispersioni e la porta a doppia chiusura impedisce qualsiasi fuoriuscita di calore e vapore.

La grande camera di combustione (dalla forma particolare e costruita in acciaio Aisi 310S resistente fino a 1200 °C) e lo scambiatore di calore di enormi dimensioni assicurano una resa termica dell'80% della potenza impiegata. La struttura della camera, unita ai materiali utilizzati, consente inoltre una durata illimitata con **garanzia estesa a 5 anni**.

la personalità del calore a different type of heat la personalidad del calor

► **Thermal efficiency: 80% of the energy input**

► **Energy savings: 30%, with significant reduction in running costs**

These are the unique features of RotorBake's ovens, which combines efficiency of thermal convection and the unique results provided by a rotary oven. With its compact design and unique structure – which allows for access from the front, from the inside of the oven cavity as well as from the top when repairs of maintenance are necessary – this oven can be placed side-by-side with other ovens, leavening cells or other units, and also positioned flush against the rear wall, which saves plenty of space. Thermal insulation is provided by high-density panels which reduce heat dispersion to a minimum, while the double door prevents heat and vapour from escaping. The amply-proportioned combustion chamber, with its special shape, is built using AISI 310S steel which can withstand temperatures up to 1200 °C, while the extra-large heat exchanger guarantees a thermal efficiency of not less than 80% of the energy input. The structure of the oven cavity and the superb quality of the materials assure a long service life, and allow us to provide an **extended 5-year warranty**.

► **Potencia térmica igual al 80% de la potencia utilizada**

► **Ahorro energético del 30% con una reducción significativa de los costes de uso**

Éstas son las credenziales de los hornos RotorBake que recogen la eficacia de la termoconvección y las características de cocción de un horno rotativo. La forma compacta y el original y único sistema constructivo – que permite realizar las intervenciones técnicas y de mantenimiento desde la parte frontal, desde el interior de la cámara de cocción y desde la parte superior – permiten adosar a las paredes laterales otros hornos, cámaras de fermentación u otras máquinas y pegar a las paredes en el lado posterior, obteniendo así una notable reducción del espacio ocupado. El aislamiento térmico, garantizado por paneles de alta densidad, minimiza las dispersiones y la puerta de doble cierre impide cualquier salida de calor y vapor. La gran cámara de combustión (con una forma particular y construida en acero Aisi 310S resistente hasta 1200 °C) y el intercambiador de calor de enormes dimensiones aseguran una potencia térmica del 80% de la potencia utilizada. La estructura de la cámara, junto a los materiales utilizados, permite conseguir también una duración ilimitada con **garantía ampliada a 5 años**.



Doppia chiusura
Double door
Doble cierre



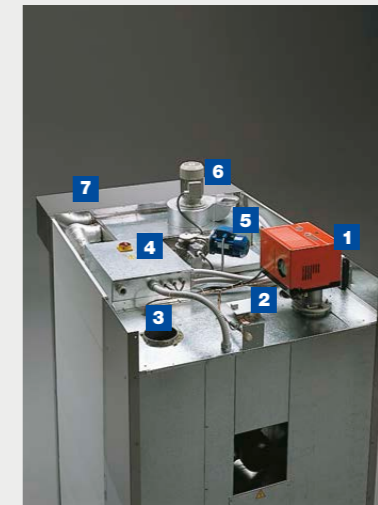
Doppia vaporiera
Double steamer
Doble vaporera



Doppio vetro
Double glazed panel
Doble cristal



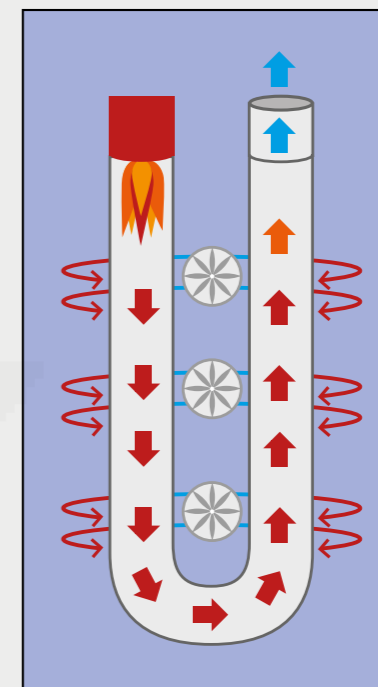
Porta con possibilità di apertura a destra o a sinistra
Left- or right-opening door
Puerta con posibilidad de apertura a la derecha o a la izquierda



- 1 Bruciatore
Burner
Quemador
- 2 Bocchetta anticoppio
Explosion-proof vent
Salida anti-explosión
- 3 Camino
Flue
Chimenea
- 4 Quadro elettrico
Electrical control cabinet
Cuadro eléctrico
- 5 Motoriduttore
Gearmotor
Motorreductor
- 6 Aspirazione vapori
Steam extractor
Aspiración de vapores
- 7 Cappa aspirazione
Extractor hood
Campana extractora



- 1 Bruciatore
Burner
Quemador
- 2 Elettrovalvola acqua
Water solenoid valve
Electroválvula de agua
- 3 Motori ventilazione
Fan motors
Motores ventilación



Camera di combustione, con elevate potenzialità di calore. Dotata di un indistruttibile focolaio alto 2 metri ed uno scambiatore di 11,5 metri, consente una resa termica pari all'80% della potenza impiegata.

GARANZIA 5 ANNI

Combustion chamber with excellent thermal power. Features an indestructible 2-metre firebed and an 11.5-metre heat exchanger with an energy efficiency of 80%.

5-YEAR WARRANTY

Cámara de combustión, con elevado potencial de calor. Dotada de un indestructible hogar de 2 metros de alto y un intercambiador de 11,5 metros, ofrece una potencia térmica igual al 80% de la potencia utilizada.

5 AÑOS DE GARANTÍA