



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



ROTOR WIND

FOURS ROTATIFS À CONVECTION POUR PÂTISSERIE ET BOULANGERIE
HORNOS ROTATIVOS DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA



FR La ventilation combinée à la distribution uniforme de la chaleur, grâce à la rotation du produit durant la cuisson, garantit une excellente qualité de chaque produit enfourné.

PUISSANCE UNIFORME

POTENCIA UNIFORME

ES La ventilación combinada con la distribución uniforme del calor gracias a la rotación del producto en el curso de la cocción garantiza calidad excelente a cada enhornada.



Du Rotor Wind de Zanolli, j'aime son caractère concret. Il fait ce qu'il promet, simplement. C'est ce que je cherche dans un four.

Me encanta la eficacia de Rotor Wind de Zanolli. Hace lo que promete, de manera sencilla. Esto es lo que busco en un horno.

Alessandro Dalmasso:

Président de l'Équipe Italienne, médaille d'or à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *Presidente del Equipo Italiano, medalla de oro en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*

5

BONNES RAISONS POUR CHOISIR ROTOR WIND

5 BUENOS MOTIVOS PARA ELEGIR ROTOR WIND



FR Idéal pour les laboratoires à production importante.
ES Ideal para talleres con elevada producción.



FR Vous pouvez choisir le modèle qui s'adapte le mieux à votre espace grâce au développement vertical de la chambre de cuisson.
ES Se puede elegir el modelo que mejor se adapte al espacio disponible gracias al desarrollo vertical de la cámara de cocción.



FR Les dimensions des plaques et de leur chariot varient en fonction de la spécialité du produit de boulangerie ou de pâtisserie choisi.
ES Las dimensiones de las bandejas y de los correspondientes carros varían según la especialidad del producto de pan y pastelería.



FR La gestion intelligente de la vapeur durant la cuisson peut rendre la croûte plus brillante et fine, et augmenter le volume du pain.
ES La gestión inteligente del vapor durante la cocción puede hacer que la corteza sea más brillante y delgada y aumentar el volumen del pan.



FR Excellent pour la cuisson de grandes pâtes levées ainsi que pour la petite pâtisserie.
ES Excelente para la cocción de productos grandes con levadura y de pasteles pequeños.

QUALITÉ

CALIDAD

+

VERSATILITÉ

VERSATILIDAD

+

PRODUCTIVITÉ

PRODUCTIVIDAD

PUISSANCE UNIFORME

POTENCIA UNIFORME

FR ROTOR WIND est un four à convection à chariot rotatif, à enfournement et défournement rapide, projeté pour les boulangeries et les pâtisseries ayant d'importantes productions. Disponible avec le tableau de commande électromécanique traditionnel ou dans la version avec tableau Touch (en option), il fonctionne au gaz ou électricité.

VERSIONS GAZ :

L'échangeur de chaleur est réalisé en acier spécial et permet un rendement important avec une sensible économie d'énergie. Outre à la version traditionnelle avec brûleur antérieur, il est produit également dans des versions avec brûleur postérieur (adapté aux pièces longues et étroites).

VERSIONS ÉLECTRIQUES :

Le flux d'air traverse un ensemble de résistances blindées disposées pour obtenir le rendement maximum.

ES ROTOR WIND es un horno de convección con carro giratorio de carga y descarga rápida, diseñado para panaderías y pastelerías con elevadas producciones. Disponible con panel de mandos electromecánico tradicional o en la versión con panel Touch (opcional), funciona a gas o electricidad.

VERSIONES GAS:

El intercambiador de calor es realizado en acero especial y permite una notable eficiencia con importantes ahorros de energía. Además de la versión tradicional con quemador anterior, también se produce en versiones con quemador posterior (aptas para locales largos y estrechos).

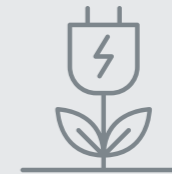
ELECTRIC VERSIONS:

El flujo de aire atraviesa un haz de resistencias acorazadas dispuestas para obtener la máxima eficiencia.



ENFOURNEMENT ET DÉFOURNEMENT RAPIDE

CARGA Y DESCARGA RÁPIDA



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

AHORRO DE ENERGÍA



RENDEMENT MAXIMUM

MÁXIMA EFICIENCIA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- ① — **FR** Aspirateur de vapeurs de série.
ES Extractor de vapores de serie.
- ② — **FR** Façade et chambre de cuisson en acier inoxydable.
ES Fachada y cámara de cocción en acero inoxidable.
- ③ — **FR** Poignée athermique.
ES Manija atérmica.
- ④ — **FR** Illumination de la chambre par lampes halogènes.
ES Iluminación de la cámara con lámparas halógenas.
- ⑤ — **FR** Le nouveau vaporisateur englobé dans la zone de ventilation de l'air diffuse la vapeur dans la chambre de cuisson de manière parfaitement homogène.
ES El nuevo vaporizador incorporado en la zona de ventilación aire difunde el vapor en la cámara de cocción en modo perfectamente homogéneo.

POTENCIA UNIFORME

PUISSANCE UNIFORME



NEW
2022

TABLEAU DE COMMANDE ROTOR WIND

PANEL DE MANDOS ROTOR WIND

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE / PANEL ELECTROMECAÁNICO

FR LES COMMANDES PERMETTENT :

- de régler la température grâce au thermorégulateur numérique
- d'actionner la ventilation
- d'actionner la rotation du chariot
- d'activer l'aspiration de la vapeur de régler la vaporisation
- d'activer la minuterie de fin de cuisson (forte sonnerie active jusqu'à l'extinction manuelle)
- d'allumer l'illumination interne

LOS COMANDOS PERMITEN:

- configurar la temperatura mediante termorregulador digital
- accionar la ventilación
- activar la rotación del carro
- activar el extractor de los vapores configurar la vaporización
- activar el timer de fin de cocción (buzzer a volumen alto, activo hasta el apagado manual)
- encender la iluminación interna

TABLEAU TOUCH (EN OPTION) / PANEL TOUCH (OPCIONAL)

- ### ES
- Production personnalisable en mémorisant jusqu'à 49 programmes différents avec 8 cycles de cuisson pour chaque programme
 - Allumage différé journalier et/ou hebdomadaire
 - Autodiagnostic
 - Vanne d'évacuation vapeurs automatique

- Producción personalizable almacenando hasta 49 programas diferentes con 8 ciclos de cocción por cada programa
- Encendido diferido diario y/o semanal
- Autodiagnóstico
- Válvula de descarga vapores automática

Pour les modèles avec 15/18/36 plaques, le charriot est extractible avec accrochage supérieur / En los modelos con 15/18/36 bandejas, el carro se puede extraer con enganche superior

ATTENTION : des configurations spéciales de ROTOR WIND sont réalisées sur demande. La société se réserve le droit de déterminer avec la clientèle les délais de livraison, après approbation du bureau d'étude / ATENCIÓN: Las configuraciones especiales de ROTOR WIND se realizan bajo pedido. La empresa se reserva el derecho de acordar con el cliente el tiempo de entrega, sujeto a la aprobación de la oficina de proyectación

LA GAMME ROTOR WIND

LA GAMA ROTOR WIND

ROTOR WIND

MODÈLE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN m ²	PLAQUES BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
ROTOR WIND 1E	92X124X227	300	1,9	8 (40x60)	350	13
ROTOR WIND 2E	107X140X22	300	2,3-2,8	8 (45X65 - 50X70)	410	13
ROTOR WIND 3E	98X175X224	300	3,6-4,3	15/18 (40X60)	650	23,5
ROTOR WIND 4E L	112X193X224	300	4,4-6,3	15/18 (45X65 - 50X70)	800	28
ROTOR WIND 4E F	155X152X224	300	4,4-6,3	15/18 (45X65 - 50X70)	700	28
ROTOR WIND 5E L	133X245X252	300	8,6	18/36 (60X80 - 40X60)	1.100	47
ROTOR WIND 5E F	183X186X252	300	8,6	18/36 (60X80 - 40X60)	1.380	47

Les modèles 1 et 2 sont équipés d'étuve de fermentation
Los modelos 1 y 2 son dotados de cámara de fermentación

MODÈLE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN m ²	PLAQUES BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA	
						gas kW (Kcal/h)	élect./eléct. (kW)
ROTOR WIND 1G	92X124X242	300	1,9	8 (40X60)	400	20,9 - 18000	2
ROTOR WIND 2G	107X140X242	300	2,3-2,8	8 (45X65 - 50X70)	470	23,3 - 20000	2
ROTOR WIND 3G L	98X175X224	300	3,6-4,3	15/18 (40X60)	650	33,7 - 29000	1
ROTOR WIND 3G F	140X139X224	300	3,6-4,3	15/18 (40X60)	650	33,7 - 29000	1
ROTOR WIND 4G L	112X193X224	300	4,4-6,3	15/18 (45X65 - 50X70)	800	40,7 - 35000	1
ROTOR WIND 4G F	155X152X224	300	4,4-6,3	15/18 (45X65 - 50X70)	700	40,7 - 35000	1
ROTOR WIND 5G L	133X245X252	300	8,6	18/36 (60X80 - 40X60)	1100	64 - 55000	2
ROTOR WIND 5G F	183X186X252	300	8,6	18/36 (60X80 - 40X60)	1380	64 - 55000	2

ACCESSOIRES ACCESORIOS

- Tableau Touch avec vanne d'évacuation vapeurs automatique / Panel Touch con válvula de descarga vapores automática
- Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4 / Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 1/2/3/4
- Variateur vitesse ventilation - Inverter Rotor 5 / Cambiador velocidad ventilación - Inverter Rotor 5
- Chariot en Inox Rotor 3/4 / Carro Acero Inox Rotor 3/4
- Chariot en Inox Rotor 5 / Carro Acero Inox Rotor 5
- Brûleur 1G / 2G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 1G / 2G
- Brûleur 1G / 2G fioul / Quemador de gasóleo 1G / 2G
- Brûleur 3G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 3G
- Brûleur 3G fioul / Quemador de gasóleo 3G
- Brûleur 4G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 4G
- Brûleur 4G fioul / Quemador de gasóleo 4G
- Brûleur 5G méthane ou GPL / Quemador de gas metano o GLP 5G
- Brûleur 5G fioul / Quemador de gasóleo 5G

ROTOR WIND 1E-2E



ROTOR WIND 3G F



ROTOR WIND 5G L



ROTOR WIND 5G F



LA GAMME ROTOR WIND

LA GAMA ROTOR WIND

ÉTUVES ROTOR WIND

CELDAS ROTOR WIND

FR Les chambres de pousse permettent de disposer les produits à cuire dans un espace avec une température et une humidité contrôlées en garantissant un parfait levage. A partir du tableau de commande, il est possible de régler la température désirée à l'intérieur de la chambre (temp. max. 50°C) et de choisir le degré d'humidité (max. 90%). La compatibilité des chambres avec les chariots des fours rotatifs ROTOR WIND permet d'économiser le temps et le travail en mettant tout le chariot à l'intérieur du four pour procéder à la cuisson.

ES Las celdas de fermentación permiten almacenar los productos a cocinar en un ambiente con temperatura y humedad controladas, garantizando una fermentación perfecta. Desde el panel de mandos es posible configurar la temperatura deseada dentro de la celda (temp. máx. 50°C) y elegir el grado de humedad (máx. 90%). La compatibilidad de las celdas con los carros de los hornos rotativos ROTOR WIND permite ahorrar tiempo y trabajo al mover todo el carro dentro del horno para continuar con la cocción.

ROTOR WIND	MODÈLE MODELO	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PORTES PUERTAS N°	CHARIOTS CARRROS N°	PORT. ASPIRATION VAPEURS CAP. ASPIRADOR VAPORES m³/min	HUMIDITÉ HUMEDAD % MAX	POIDS PESO kg	PUISSANCE POTENCIA kW
		EXT.	INT.							
3E 3GL 3GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-40X60	98X128X219	83X102X169	50	1	2	1-6	90	120	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-40X60	160X110X219	139X85X169	50	2	2	1-6	90	150	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-40X60	202X138X219	185X108X169	50	2	4	1-6	90	200	3
4EL 4EF 4GL 4GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-50X70	98X138X219	83X112X169	50	1	2	1-6	90	130	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-50X70	160X110X219	139X85X169	50	2	2	1-6	90	150	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-50X70	202X138X219	185X108X169	50	2	4	1-6	90	200	4
5EL 5EF 5GL 5GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-60X80	108X175X246	91X175X196	50	1	2	1-6	90	180	4
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-60X80	218X114X246	197X88X196	50	2	2	1-6	90	250	4
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-60X80	218X175X246	201X148X196	50	2	4	1-6	90	300	5



Alessandro Dalmasco:

Président de l'Équipe Italienne, médaille d'or à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - Presidente del Equipo Italiano, medalla de oro en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021



CHAMBRES JUSQU'À 4 CHARIOTS CELDAS HASTA 4 CARRROS

Des chambres pouvant contenir jusqu'à 4 chariots sont disponibles en cas de grandes quantités de travail. Spécifier au moment de la commande le côté de l'ouverture de la porte désiré et la mesure des plaques choisies.

Hay celdas disponibles en grado de contener hasta 4 carros, en caso de grandes cargas de trabajo. En el momento de realizar el pedido, especificar el lado deseado de apertura de la puerta y la medida de las bandejas que se desea utilizar.



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

