

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

ROTOR WIND

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.

PUISSANCE UNIFORME

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.

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.

POTENCIA UNIFORME

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.



ROTOR WIND

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

DOUBLE VERSION

DOBLE VERSIÓN

FR 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 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).

VERSIONES ELÉCTRICAS

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

TABLEAU ÉLECTROMÉCANIQUE

PANEL ELECTROMECAÍNICO

FR LES COMMANDES PERMETTENT:

- de régler la température grâce au thermostat 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

ES LOS COMANDOS PERMITEN:

- configurar la temperatura mediante termostato 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)

- 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



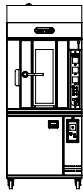
Pour les modèles avec 15/18/36 plaques, le charriot est extractible avec accrochage supérieur / En los modelos con 15/18/36 bandejas, el carro se puede extraer con enganche superior

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.

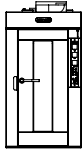
ROTOR WIND

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

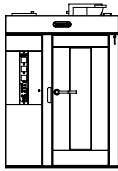
ROTOR WIND 1E



ROTOR WIND 4-5 L



ROTOR 4-5 F



VOLTAGE STANDARD FOURS ÉLECTRIQUES:
VOLTAJE ESTANDAR HORNOs ELÉCTRICOS:
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz



VOLTAGE STANDARD FOURS À GAZ:
VOLTAJE ESTANDAR HORNOs A GAS:
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz - G20

CONSUMPTION FOURS À GAZ / CONSUMO HORNOs A GAS:
1 kW/h (860,5 Kcal = 0,106 m³/h gas metano / natural gas).
1 kW/h (860,5 Kcal = 0,078 kg/h gpl / lpg)

MODÈLE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SURFACE DE CUISSON SUPERFICIE DE COCCIÓN m²	PLATEAUX BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA kW
ROTOR WIND 1E	92x124x227	300	1,9	8 (40x60)	350	13
ROTOR WIND 2E	107x144x227	300	2,3	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	4,35-5,25	15/18 (45x65 - 50x70)	800	28
ROTOR WIND 4E F	150x148x224	300	5,25-6,3	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	184x185x252	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 m²	PLATEAUX BANDEJAS N° (cm)	POIDS PESO kg	PUISANCE POTENCIA	
						gas kW (Kcal/h)	élect./elect. (kW)
ROTOR WIND 1G	92x124x242	300	1,9	8 (40x60)	470	20,9 (18.000)	2
ROTOR WIND 2G	107x144x242	300	2,3	8 (45x65 - 50x70)	470	23,3 (20.000)	2
ROTOR WIND 3G L	98x175x224	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	33,7 (29.000)	1
ROTOR WIND 3G F	140x139x224	300	3,6-4,3	15/18 (40x60)	650	33,7 (29.000)	1
ROTOR WIND 4G L	112x193x224	300	4,35-5,25	15/18 (45x65 - 50x70)	800	40,7 (35.000)	1
ROTOR WIND 4G F	155x152x224	300	5,25-6,3	15/18 (45x65 - 50x70)	700	40,7 (35.000)	1
ROTOR WIND 5G L	133x245x252	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.100	58,1 (50.000)	2
ROTOR WIND 5G F	183x186x252	300	8,6	18/36 (60x80 - 40x60)	1.380	58,1 (50.000)	2

ACCESSOIRES
ACCESORIOS

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

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. Ax B x H cm		TEMP. MAX °C	POTES PUETAS N°	CHARIOTS CARROS 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	3
5EL 5EF 5GL 5GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-60x80	108x175x246	91x145x196	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	502	2	4	1-6	90	300	6

CHAMBRES JUSQU'À 4 CHARIOTS CELDAS HASTA 4 CARROS

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 choisie.

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.



VOLTAGE STANDARD:
VOLTAJE ESTANDAR:
400Vac 3N 50 ou/o 60Hz