



GM GROUP
BAKERY EQUIPMENT



ROTOR OVEN

W W W . G M G R O U P I T A L Y . C O M



IL FORNO ROTOR È UN FORNO A CARRELLO GIREVOLE CON GRUPPO DI RISCALDAMENTO POSIZIONATO NELLA PARTE POSTERIORE CON FUNZIONAMENTO MEDIANTE COMBUSTIBILI SOLIDI O GASSOSI E SU RICHIESTA CON FUNZIONAMENTO TOALMENTE ELETTRICO. IL FORNO ROTATIVO È IDEALE IN QUALSIASI LABORATORIO DI PANETTERIA, PASTICCERIA, BISCOTTERIA. IL FORNO ROTOR SFRUTTA I MOTI CONVETTIVI DELL'ARIA VENTILATA CHE SI RISCALDA PASSANDO ATTRAVERSO UNO SCAMBIATORE DI CALORE ROBUSTO IN GRADO DI SOPPORTARE TEMPERATURE E SHOCK TERMICI ELEVATI E DI RESTITUIRE IL CALORE ACCUMULATO IN TEMPI BREVISSIMI. LA ROTAZIONE DEL CARRELLO ALL'INTERNO DEL FORNO PERMETTE AL FLUSSO D'ARIA DI RAGGIUNGERE COMPLETAMENTE IL PRODOTTO IN COTTURA, GARANTENDONE IN QUESTO MODO UNA COTTURA UNIFORME.

DETTAGLI: CAMERA DI COTTURA E RIVESTIMENTO ESTERNO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX / VERSIONE GAS-GASOLIO CON SCAMBIATORE DI CALORE STUDIATO E REALIZZATO PER OTTENERE NOTEVOLI RISPARMI ENERGETICI / VERSIONE ELETTRICA RISCALDATA MEDIANTE BATTERIA DI RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE ALETTATE / CARRELLO DI COTTURA ESTRAIBILE / POSIZIONAMENTO CARRELLO REALIZZABILE ATTRAVERSO ACCOPPIAMENTO CARRELLO-GANCIO O SU PIATTAFORMA GIREVOLE / DOPPIA ILLUMINAZIONE INTERNA CAMERA / DOPPIO VETRO SULLA PORTA / CAPPA DI ASPIRAZIONE VAPORI CON MOTORE IN ACCIAIO INOX / GRUPPO DI UMIDIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO / PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO / SU RICHIESTA PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN COMPUTERIZZATO / IMPIANTO ELETTRICO IN BASSA TENSIONE A NORME CE.



THE ROTOR OVEN IS A ROTATING TROLLEY OVEN WITH A HEATING UNIT POSITIONED IN THE REAR PART WITH OPERATION USING SOLID OR GASEOUS FUELS AND ON REQUEST WITH FULLY ELECTRIC OPERATION. THE ROTOR OVEN IS IDEAL IN ANY BAKERY, PASTRY SHOP OR BISCUIT SHOP. THE ROTOR OVEN EXPLOITS THE CONVECTIVE MOTIONS OF THE VENTILATED AIR WHICH HEATS UP BY PASSING THROUGH A ROBUST HEAT EXCHANGER CAPABLE OF WITHSTANDING HIGH TEMPERATURES AND THERMAL SHOCKS AND RETURNING THE ACCUMULATED HEAT IN A VERY SHORT TIME. THE ROTATION OF THE TROLLEY INSIDE THE OVEN ALLOWS THE AIR FLOW TO COMPLETELY REACH THE PRODUCT BEING BAKED, THUS GUARANTEEING UNIFORM BAKING.

DETAILS: BAKING CHAMBER AND EXTERNAL COVERING ENTIRELY IN STAINLESS STEEL / GAS-DIESEL VERSION WITH HEAT EXCHANGER DESIGNED AND CREATED TO OBTAIN SIGNIFICANT ENERGY SAVINGS / ELECTRIC VERSION HEATED BY BATTERY OF FINNED ARMORED ELECTRIC RESISTANCES / EXTRACTABLE BAKING TROLLEY / TROLLEY POSITIONING POSSIBLE THROUGH TROLLEY-HOOK COUPLING OR ON A TURNABLE PLATFORM / DOUBLE INTERNAL LIGHTING IN THE CHAMBER / DOUBLE GLASS ON THE DOOR / MORORIZED STAINLESS STEEL VAPOR EXTRACTION HOOD / HIGH EFFICIENCY HUMIDIFICATION UNIT / ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL / ON REQUEST COMPUTERIZED TOUCH SCREEN CONTROL PANEL / LOW VOLTAGE ELECTRICAL SYSTEM COMPLIANT WITH CE STANDARDS.



LE FOUR ROTOR EST UN FOUR À CHARIOT ROTATIF AVEC UNE UNITÉ DE CHAUFFAGE POSITIONNÉE DANS LA PARTIE ARRIÈRE AVEC FONCTIONNEMENT À COMBUSTIBLES SOLIDES OU GAZEUX ET SUR DEMANDE AVEC FONCTIONNEMENT ENTIÈREMENT ÉLECTRIQUE. LE FOUR ROTATIF EST IDÉAL DANS TOUTE BOULANGERIE, PÂTISSERIE OU BISCUITERIE. LE FOUR ROTOR EXPLOITE LES MOUVEMENTS CONVECTIFS DE L'AIR VENTILÉ QUI SE RÉCHAUFFE EN PASSANT PAR UN ÉCHANGEUR DE CHALEUR ROBUSTE CAPABLE DE RÉSISTER À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES ET AUX CHOCS THERMIQUES ET DE RESTITUER LA CHALEUR ACCUMULÉE EN TRÈS PEU DE TEMPS. LA ROTATION DU CHARIOT À L'INTÉRIEUR DU FOUR PERMET AU FLUX D'AIR D'ATTEINDRE COMPLÈTEMENT LE PRODUIT EN COURS DE CUISSON, GARANTISSANT AINSI UNE CUISSON UNIFORME.

DÉTAILS: CHAMBRE DE CUISSON ET REVÊTEMENT EXTÉRIEUR ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE / VERSION GAZ-GAZOLE AVEC ÉCHANGEUR THERMIQUE CONÇU ET RÉALISÉ POUR OBTENIR D'IMPORTANTES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE / VERSION ÉLECTRIQUE CHAUFFÉE PAR BATTERIE DE RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES BLINDÉES À AILETTES / CHARIOT DE CUISSON EXTRACTIONNELLE / POSITIONNEMENT DU CHARIOT POSSIBLE GRÂCE AU CHARIOT-CROCHET RACCORD OU SUR PLATEAU TOURNANT / DOUBLE ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DANS LA CHAMBRE / DOUBLE VITRAGE SUR LA PORTE / HOTTE D'EXTRACTION DE VAPEUR AVEC MOTEUR EN ACIER INOXYDABLE / UNITÉ D'HUMIDIFICATION À HAUT RENDEMENT / PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE / SUR DEMANDE PANNEAU DE COMMANDE INFORMATISÉ À ÉCRAN TACTILE / SYSTÈME ÉLECTRIQUE BASSE TENSION CONFORME À NORMES CE.



EL HORNO ROTOR ES UN HORNO DE CARRO GIRATORIO CON GRUPO CALEFACTOR SITUADO EN LA PARTE TRASERA, CON FUNCIONAMIENTO MEDIANTE COMBUSTIBLES SÓLIDOS O GASEOSOS Y, BAJO PEDIDO, CON FUNCIONAMIENTO TOTALMENTE ELÉCTRICO. EL HORNO ROTATIVO ES IDEAL EN CUALQUIER PANADERÍA, PASTELERÍA O GALLETERÍA. EL HORNO ROTOR APROVECHA LOS MOVIMIENTOS CONVECTIVOS DEL AIRE VENTILADO QUE SE CALIENTA PASANDO POR UN ROBUSTO INTERCAMBIADOR DE CALOR CAPAZ DE SOPORTAR ALTAS TEMPERATURAS Y CHOQUES TÉRMICOS Y DEVOLVER EL CALOR ACUMULADO EN MUY POCO TIEMPO. LA ROTACIÓN DEL CARRO DENTRO DEL HORNO PERMITE QUE EL FLUJO DE AIRE LLEGUE COMPLETAMENTE AL PRODUCTO QUE SE ESTÁ COCINANDO, GARANTIZANDO ASÍ UNA COCCIÓN UNIFORME.

DETALLES: CÁMARA DE COCCIÓN Y REVESTIMIENTO EXTERIOR ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE / VERSIÓN GAS-DIESEL CON INTERCAMBIADOR DE CALOR DISEÑADO Y REALIZADO PARA OBTENER IMPORTANTES AHORROS ENERGÉTICOS / VERSIÓN ELÉCTRICA CALENTADA POR BATERÍA DE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS BLINDADAS CON ALETAS / CARRO DE COCCIÓN EXTRAÍBLE / POSICIONAMIENTO DEL CARRO POSIBLE MEDIANTE CARRO-GANCHO ACOPLAMIENTO O SOBRE PLATO GIRATORIO / DOBLE ILUMINACIÓN INTERNA EN LA CÁMARA / DOBLE CRISTAL EN LA PUERTA / CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE VAPOR DE ACERO INOXIDABLE CON MOTOR / UNIDAD DE HUMIDIFICACIÓN DE ALTA EFICIENCIA / PANEL DE CONTROL ELECTROMECHANICO / BAJO PEDIDO PANEL DE CONTROL INFORMATIZADO CON PANTALLA TÁCTIL / SISTEMA ELÉCTRICO DE BAJA TENSÓN CONFORME A NORMAS CE.

MODELLO MODEL	DIMENSIONE TEGLIE TRAYS DIMENSION	N° TEGLIE TRAYS N°	PASSO PITCH	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING AREA	PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	POTENZA TERMICA THERMAL POWER	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER SUPPLY	
								BRUCIATORE BURNER	RESISTENZE ELETTRICHE RESISTANCES
ROTOR46	40x60	15	114 MM	3,6 M ²	63 KG	118x160x220H CM	42.000 Kcal/H	1,5 kW	27 kW
	40x60	18	95 MM	4,3 M ²	76 KG	118x160x220H CM	42.000 Kcal/H	1,5 kW	27 kW
ROTOR55	45x65	15	114 MM	4,4 M ²	66 KG	130x175x220H CM	44.000 Kcal/H	1,5 kW	27 kW
	45x65	18	95 MM	5,3 M ²	80 KG	130x175x220H CM	44.000 Kcal/H	1,5 kW	27 kW
ROTOR57	50x70	15	114 MM	5,2 M ²	68 KG	130x175x220H CM	45.000 Kcal/H	1,5 kW	35 kW
	50x70	18	95 MM	6,3 M ²	83 KG	130x175x220H CM	45.000 Kcal/H	1,5 kW	35 kW
ROTOR68	60x80	15	114 MM	7,2 M ²	102 KG	145x195x220H CM	56.000 Kcal/H	3 kW	51 kW
	60x80	18	95 MM	8,6 M ²	123 KG	145x195x220H CM	56.000 Kcal/H	3 kW	51 kW
ROTOR88	80x80	15	114 MM	9,6 M ²	138 KG	170x230x220H CM	74.000 Kcal/H	3,5 kW	67 kW
	80x80	18	95 MM	11,5 M ²	165 KG	170x230x220H CM	74.000 Kcal/H	3,5 kW	67 kW
ROTOR810	80x100	15	114 MM	12 M ²	158 KG	170x230x220H CM	80.000 Kcal/H	3,5 kW	67 kW
	80x100	18	95 MM	14,4 M ²	190 KG	170x230x220H CM	80.000 Kcal/H	3,5 kW	67 kW
ROTOR812	80x120	15	114 MM	14,4 M ²	187 KG	190x245x220H CM	93.000 Kcal/H	4 kW	73 kW
	80x120	18	95 MM	17,3 M ²	225 KG	190x245x220H CM	93.000 Kcal/H	4 kW	73 kW



GMGROUP
BAKERY EQUIPMENT

VIA DEI MESTIERI 9/11 - 36016 THIENE (VI) - ITALY
TEL. +39 0445 041593 - INFO@GMGROUPITALY.COM
WWW.GMGROUPITALY.COM