



# GMGROUP

BAKERY EQUIPMENT



BAKERY ROTOR OVEN

WWW.GMGROUPITALY.COM



IL FORNO ROTOR BABY 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 BABY È IDEALE IN QUALSIASI LABORATORIO DI PANETTERIA, PASTICCERIA, BISCOTTERIA ED È SOPRATTUTTO INDICATO PER PICCOLI LABORATORI. IL FORNO ROTOR BABY 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 / DISPONIBILE KIT PER ESTRAZIONE DEL CARRELLO / DOPPIA ILLUMINAZIONE INTERNA CAMERA / DOPPIO VETRO SULLA PORTA / CAPP A DI ASPIRAZIONE VAPORI CON MOTORE IN ACCIAIO INOX / GRUPPO DI UMIDIFICAZIONE AD ALTO RENDIMENTO / POSIZIONABILE SU CAVALLETTO DI SUPPORTO O CELLA DI LIEVITAZIONE / PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO / SU RICHIESTA PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN COMPUTERIZZATO / IMPIANTO ELETTRICO IN BASSA TENSIONE A NORME CE.



THE BABY 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 BABY ROTOR OVEN IS IDEAL IN ANY BAKERY, PASTRY SHOP OR BISCUIT SHOP AND IS ESPECIALLY SUITABLE FOR SMALL LABORATORIES. THE BABY 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 / KIT AVAILABLE FOR TROLLEY EXTRACTION / DOUBLE INTERNAL LIGHTING IN THE CHAMBER / DOUBLE GLASS ON THE DOOR / MORORIZED STAINLESS STEEL VAPOR EXTRACTION HOOD / HIGH EFFICIENCY HUMIDIFICATION UNIT / CAN BE POSITIONED ON A SUPPORT STAND OR CELL PROOFER / ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL / ON REQUEST COMPUTERIZED TOUCH SCREEN CONTROL PANEL / LOW VOLTAGE ELECTRICAL SYSTEM COMPLIANT WITH CE STANDARDS.



LE FOUR ROTOR BABY 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 BABY EST IDÉAL DANS TOUTE BOULANGERIE, PÂTISSERIE OU BISCUITERIE ET CONVIENT PARTICULIÈREMENT AUX PETITS LABORATOIRES. LE FOUR ROTOR BABY 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 EXTRACTIBLE / POSITIONNEMENT DU CHARIOT POSSIBLE GRÂCE À L'ACCOUPLÉMENT CHARIOT-CROCHET / KIT DISPONIBLE POUR L'EXTRACTION DU CHARIOT / 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 / PEUT ÊTRE POSITIONNÉ SUR UN SUPPORT OU UNE CHAMBRE DE FERMENTATION / PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE / SUR DEMANDE PANNEAU DE COMMANDE INFORMATISÉ À ÉCRAN TACTILE / SYSTÈME ÉLECTRIQUE BASSE TENSION CONFORME À NORMES CE.



EL HORNO ROTOR BABY 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 BABY ES IDEAL EN CUALQUIER PANADERÍA, PASTELERÍA O GALLETTERÍA Y ES ESPECIALMENTE ADECUADO PARA LABORATORIOS PEQUEÑOS. EL HORNO ROTOR BABY 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 ACCUMULADO 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 / KIT DISPONIBLE PARA EXTRACCIÓN DEL CARRO / 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 / SE PUEDE COLOCAR SOBRE UN SOPORTE O SOBRE UNA CÁMARA DE FERMENTACIÓN / PANEL DE CONTROL ELECTROMECCÁNICO / BAJO PEDIDO PANEL DE CONTROL INFORMATIZADO CON PANTALLA TÁCTIL / SISTEMA ELÉCTRICO DE BAJA TENSION 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
BABY40	40x60	8	134 MM	1,9 M <sup>2</sup>	25 KG	98x145x130H CM	22.000 Kcal/H	1,5 kW	15 kW
	40x60	10	108 MM	2,4 M <sup>2</sup>	32 KG	98x145x130H CM	22.000 Kcal/H	1,5 kW	15 kW
	40x60	12	90 MM	2,9 M <sup>2</sup>	35 KG	98x145x155H CM	30.000 Kcal/H	1,5 kW	16 kW
BABY45	45x65	8	134 MM	2,3 M <sup>2</sup>	28 KG	110x150x130H CM	22.000 Kcal/H	1,5 kW	15 kW
	45x65	10	108 MM	2,9 M <sup>2</sup>	35 KG	110x150x130H CM	22.000 Kcal/H	1,5 kW	15 kW
	45x65	12	90 MM	3,5 M <sup>2</sup>	42 KG	110x150x155H CM	30.000 Kcal/H	1,5 kW	16 kW
BABY57	50x70	8	134 MM	2,8 M <sup>2</sup>	34 KG	110x150x130H CM	27.000 Kcal/H	1,5 kW	16 kW
	50x70	10	108 MM	3,5 M <sup>2</sup>	42 KG	110x150x130H CM	27.000 Kcal/H	1,5 kW	16 kW
	50x70	12	90 MM	4,2 M <sup>2</sup>	50 KG	110x150x155H CM	35.000 Kcal/H	1,5 kW	16 kW



**GMGROUP**  
BAKERY EQUIPMENT

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