



ROTOR

FOURS
ROTATIF



MADE
IN
ITALY

WWW.BASSANINA.COM

ROTOR

ROTOR est un **four a convection**, a circulation forcée d'air, équipé de **chariot rotatif**. Sa versatilité lui permet de cuire différents types de pain et de produits de pâtisserie, soit de petites que de moyennes dimensions.

Le **bruleur et l'échangeur** de chaleur sont montés à l'**arrière**, afin de gagner place frontalement et de réduire les encombrements logistiques.

La **grande quantité de vapeur** générée garantit une cuisson régulière, une croûte homogène et une texture excellente.

Toutes **les parties sont unies** avec **vis et boulons** pour offrir une performance supérieure en relation à la dilatation structurelle pendant les procès thermiques, en assurant plus de durabilité et longévité.

ROTOR offre la relation parfaite entre **structure fonctionnelle** et efficacité des résultats. Cuisson sans compromis.



▣ CARACTERISTIQUES

- Réalisé en acier inox avec épaisseur de 1 mm à 4 mm.
- Echangeur de chaleur en acier inox thermique AISI 310 avec épaisseur de 2 mm, résistant aux hautes températures.
- Système du générateur de vapeur doté de différentes chambres remuables, pour favoriser un simple nettoyage.
- Système structurel: modulaire, uni avec vis et boulons.
- Flux d'air parfaitement contrôlé.
- Fonctionnement avec combustibles liquides, gas ou électricité.

♥ PROTECTIONS

- Microswitch: système de blocage du chariot au moment où on ouvre la porte du four.
- Thermostat de sécurité.
- Poignée intérieure de sécurité.
- Friction du réducteur de démarrage.
- Poignée intérieure et tampon de surpression.
- Hotte d'aspiration pendant les opérations de chargement/déchargement.
- CE. La machine est garantie par la Conformité à les EU dispositions.

✓ SPECIFICATIONS

- Passage porte, mm. 57z653x1724/68z752x1872/89z944x1872/810 + 945x1992/812z945x1845.
- Diagonale max du chariot, mm. 57: 860, 68: 1050, 89: 1240, 810+: 1330, 812: 1600 (mm+20+20).
- Voltage électrique: 400/50-60/3 -220/50-60/3 -208/60/3 -110/1 -220/1.
- Diamètre de canalisation de l'eau 1/2", d'évacuation 3/4"
- Evacuation de vapeur: 180mm (260mm, model 812)
- Evacuation de fumé: 200mm (230mm model 812)
- Panneaux de contrôle disponibles: électromécanique, digital ou LCD.
- 2 ans de garantie.

★ QUALITE DE CUISSON

- Cuisson stable, uniforme et homogène.
- Volume et mollesse pour chaque type de pain.
- Produits parfaitement dorés.
- Croûte excellente. Epaisseur brillante et homogène.
- Texture excellente. Pain bien développé.

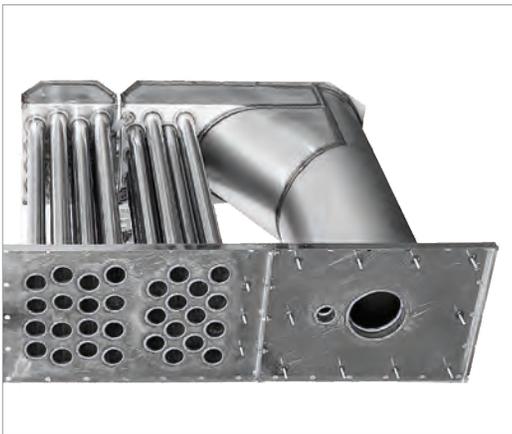
1. STRUCTURE



430	AISI	594*	baguettes/heure
0	aucune soudure	300°	température maxi de cuisson
100%	vis et boulons	100%	même couleur et épaisseur homogène de la croute

Echangeur de chaleur, placé à l'arrière, à gauche. Le four est réalisé en acier inox avec épaisseur de 1,0 à 4,0 mm. Façade de 1,5mm. La variété des épaisseurs utilisées, le particulier système de pliage et la combinaison spéciale de différents composants réduisent la dispersion thermique et optimisent la diffusion de chaleur. Tous les éléments sont uni avec vis et boulons, pendant la dilatation thermique, le système est plus fiable et garantit durée et longévité.

2. ÉCHANGEUR DE CHALEUR



310	AISI	4	passages de flux thermique
1100°	Résistance au chaleur	30	tubes, échange de chaleur

Réalisé en acier inox thermique AISI 310, avec épaisseur de 2 mm, résistant aux hautes températures. L'échangeur de chaleur rend possible la combustion et le chauffage de l'air avant qu'elle enveloppe le produit. L'échangeur de chaleur est situé frontalement, à gauche (à l'arrière, à gauche, dans le modelé Rotor) et il est composés par tubes ayant la fonction d'augmenter la surface d'échange thermique. Le système d'évacuation de fumée à 4 tours, prolonge l'échange de chaleur et le rendement. Son design garantit longue durée en représentant les résultats de l'expérience et du notre savoir-faire.

3. GENERATEUR DE BUÉE



26*	éléments	6x20	litres et secondes
198*	kg, poids	26,25	longueur du parcours
4	niveaux d'entrée	15/18	minutes pour la récupération

Il est constitué par des éléments à U en "fer", superposés et inclinés de façon alternée. En conséquence, l'eau, introduite par différents points à travers les tubes, coule vers le bas. L'introduction de l'eau est contrôlée par une électro soupape avec temporisateur et se passe sur plusieurs niveaux. Ces éléments sont amovibles pour le nettoyage facile. Dans la zone inférieure il y a un coffret pour recueillir la partie éjectée et en excès. Le générateur de buée est placé dans la chambre de cuisson, à côté de l'échangeur de chaleur et derrière son panneau protecteur. Il couvre une entière paroi de la chambre de cuisson. Le résultat est une distribution parfaite de la buée dans toute la chambre de cuisson, même avec cycles de travail continus: vapeur instantanée et saturée qui enveloppe le pain et lui donne une surface polie et bien développée.

*model ROTOR 68

PERFORMANCE

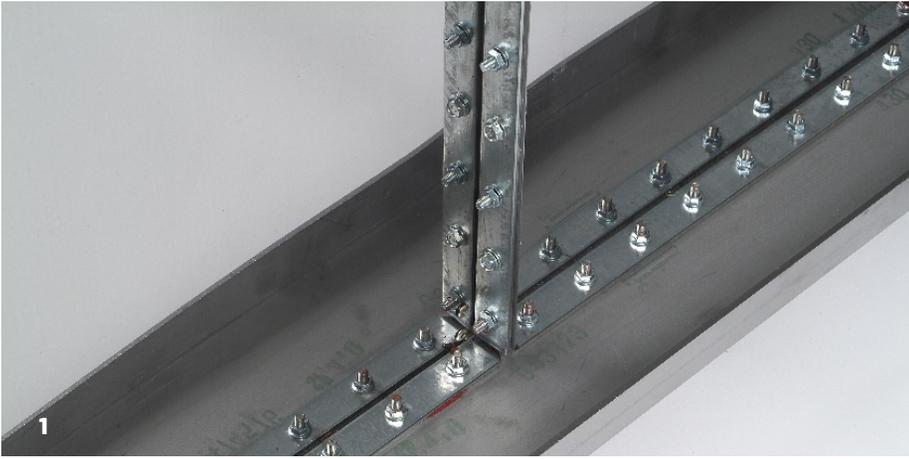
- Température maximale de travail: 300°C.
- Temps de fonctionnement continu: 24/24h.
- Cycles de travail continus qui n'affectent pas la qualité du pain et la montée en température.
- Réponse excellente à chaque requête de cuisson.
- Perte de température à l'ouverture de la porte : 20° C environ.

- Gradient moyen de montée en température: 8-10°C environ.
- Capacité de charge du système de suspension du chariot avec crochet ou avec plateau rotatif: 300 kg.
- Température de la surface des panneaux extérieurs jamais supérieure de 25°C à la température de l'environnement.
- Isolation thermique à travers des panneaux pressés et laine de roche.
- Aucun matériau toxique est utilisé.



MODELE	PLAQUE		PUISSANCE			CUISSON	DIMENSIONS	POID
	CM	NR	KW	KCAL	ELECTRIC KW			
ROTOR							MM - W x L x H	KG
ROTOR 68	60 x 80	18	2.5	58000	18 x 3000 W 54.0	8.6	1440 x 1930 x 2220 + 402	1450
ROTOR 610	60 x 100	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	10.8	1630 x 2130 x 2220 + 402	1740
ROTOR 89	80 x 90	18	3.0	70000	18 x 3400 W 61.2	13.0	1630 x 2130 x 2220 + 402	1740
ROTOR 810+	80 x 100	18	3.0	75000	18 x 3400 W 61.2	14.4	1725 x 2230 x 2340 + 402	1980

Inverter or double vitesse sont optionnels pour l'extracteur de vapeur et pour la valve de circulation d'air. Tous les modèles sont disponibles avec chambre de cuisson 120 mm plus haute.



INFO

- 1. Accouplement anti-expansion
- 2. Fenêtres de la porte
- 3. Types de panneaux de commande
- 4. Poignée de sécurité
- 5. Les lumières
- 6. Fentes pour le réglage de la cuisson



BASSANINA Baking Art
Forma S.r.l.
 Via Righetto, 22/24 36055 NOVE (VI) Italy

Tel. +39 0424 411325
 info@bassanina.com
 www.bassanina.com