GRADUS

ROTOR

pasticceria, panetteria
pastry, bakery




restoitalia
34°
GRADUS
ROTOR

ROTOR

Il Rotor è un forno a convezione con carrello rotante, ideale per le piccole e medie produzioni di pasticceria professionale. Dai formati più piccoli fino ai prodotti di maggior volume e complessità, semplici o farciti, Rotor assicura sempre il miglior risultato di cottura, abbinando la convezione alla rotazione, per una ideale distribuzione del calore sull'intero volume, dalla superficie al cuore del prodotto. Il forno Rotor è disponibile nei modelli: ROTOR_710 (7/10 teglie) e ROTOR_1518 (15/18 teglie)

Inoltre, grazie alla innovativa funzione My Baking, Rotor supporta i professionisti anche nella panificazione: le nuove farine che stanno diventando sempre più di uso comune nel mercato, spesso caratterizzate dal basso o assente contenuto glutinico, necessitano di un procedimento di cottura più graduale e delicato.

Rotor è la soluzione migliore per risolvere i problemi che possono sorgere durante la cottura di questi prodotti, permettendo al professionista di intercettare e di soddisfare una richiesta in costante crescita.

Rotor is a convection oven with rotary trolley, perfect for small and medium production of professional pastry. Regardless of the size and complexity of the products cooked, or if they are filled or not, Rotor guarantees the best baking results since it combines convection and rotation for perfect heat distribution both inside and outside the product.
The Rotor oven comes in the following models:
ROTOR_710 (7/10 pans) and ROTOR_1518 (15/18 pans)

Moreover, thanks to the innovative My Baking function, the Rotor range aids bread-making professionals too. In particular, when using the new flours that are more and more widely used in the market, often with low or no gluten content, which require a more gradual and gentle cooking process.

Rotor is the best solution for those problems that may arise while baking these products; it helps professionals to intercept and meet an always growing need.


restoitalia
GRADUS
ROTOR
GRADUS

ROTOR





ECO POWER

-40% RISPARMIO ENERGETICO

Il nostro sistema “Eco-Power” ottimizza la gestione di potenza garantendo un risparmio del 40% a pieno carico senza indebolire la performance.

-40% ENERGY SAVINGS

Our "Eco-Power" system optimizes power management and so achieves a 40% saving when the oven is used at full load, without affecting performance at all.

360° COTTURA 3D

Il sistema3D garantisce massima uniformità di cottura tra cuore e superficie del prodotto. Sfruttando la combinazione di ventilazione e rotazione, permette infatti una distribuzione omogenea del calore sull'intero volume della camera.

360° 3D COOKING

The 3D system guarantees fully uniform cooking, from the core to the surface of the product. Exploiting the combination of ventilation and rotation, it allows indeed a homogeneous distribution of heat over the entire volume of the chamber.



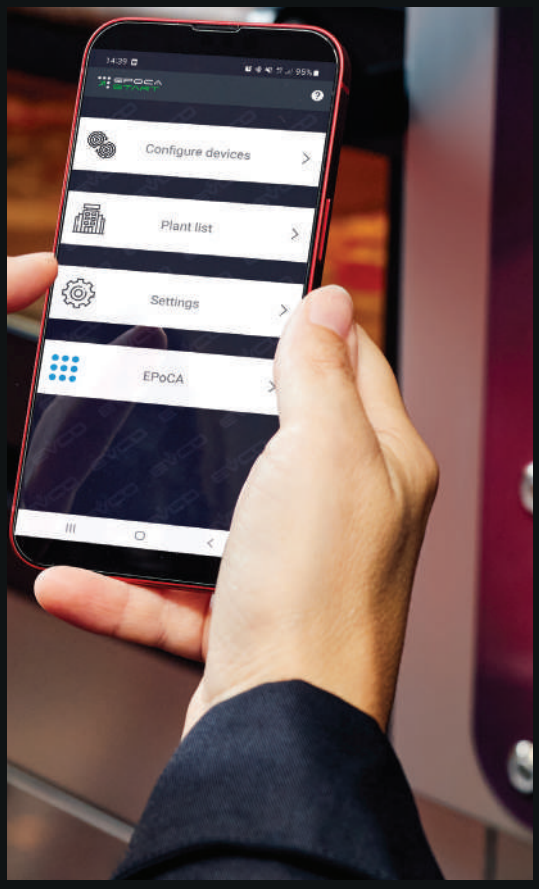


99 RICETTE PROGRAMMABILI

My baking è il sistema di programmazione personalizzato dei processi di cottura.

99 PROGRAMMABLE RECIPES

My baking is the customized system to program baking processes.



BREAD READY

100% PANE PERFETTO

Il sistema "Bread Ready" è stato studiato per ottenere il massimo risultato anche nella cottura di pane con farine integrali e gluten free.

100% PERFECT BREAD

The "Bread Ready" system has been designed to get the best results even when using whole-wheat and gluten-free flours.

INDUSTRY 4.0

4.0 READY

Il forno è predisposto per l'utilizzo in un processo produttivo di Industria 4.0.

4.0 READY

The oven is designed to be used in an Industry 4.0 production process.



GRADUS | ROTOR

Forno a convezione con carrello rotante, ideale per pasticceria professionale e panetteria.

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- 7/10 piani di cottura su telaio rotante regolabile non estraibile
- 15/18 piani di cottura su carrello rotante estraibile
- Ventilazione combinata con distribuzione uniforme del calore
- Doppio termostato di sicurezza
- Struttura interamente in acciaio inox
- Coibentazione ad alto isolamento termico garantito dal sistema “air-jacket”
- Anta in acciaio con doppio vetro per una perfetta visuale e altissimo isolamento

PANNELLO DI CONTROLLO

- Touch screen 5 pollici a colori
- Funzione accensione programmata settimanale
- Funzione timer cottura evoluta
- Gestione elettronica del vapore in uscita
- Funzione riscaldamento rapido
- Orologio
- Partenza ritardata
- Programmi differenziati per pane e pasticceria
- Gestione programmabile dei cicli di immissione vapore
- Gestione programmabile dei cicli di temperatura
- Funzione my baking (fino a 99 ricette configurabili)

OPTIONAL

- Vaporiera
- Generatore di vapore
- Teglie antiaderenti (40 x 60 cm)
- Teglie inox (40 x 60 cm)
- Teglie baguette (40 x 60 cm)
- Ruote per cella (H 125 mm) 7/10
- Carrello portateglie 40x60 15/18 ripiani
- 4.0 Ready

Convection oven with rotary trolley, perfect for professional pastry and bakery.

STRUCTURE AND FEATURES

- *7/10 cooking shelves on adjustable, non-removable rotary frame*
- *15/18 cooking shelves on removable rotary cart*
- *Combined ventilation with uniform heat distribution*
- *Double safety thermostat*
- *100% stainless steel structure*
- *Excellent thermal insulation guaranteed by the "air-jacket" system*
- *Double-glazed steel door for perfect view and high thermal insulation*

CONTROL PANEL

- *5 inch colour touch screen*
- *Weekly programmed start-up function*
- *Upgraded cooking timer function*
- *Electronic management of vapour exhaust*
- *Quick heating function*
- *Clock*
- *Delayed start-up*
- *Different programs for bread and pastry*
- *Programmable management of vapour injection cycles*
- *Programmable management of temperature cycles*
- *My baking function (up to 99 recipes can be configured)*

OPTIONAL

- *Steam injection system*
- *Vapour generator*
- *Non-stick pans (40 x 60 cm)*
- *Stainless steel pans (40 x 60 cm)*
- *Baguette pans (40 x 60 cm)*
- *Castors for support (H 125 mm) 7/10*
- *Trayholder cart 40x60 15/18 shelves*
- *4.0 Ready*

	DIM. ESTERNE *EXTERNAL DIMENSIONS*	PESO FORNO + CELLA LIEVITAZIONE *OVEN + PROVING CHAMBER WEIGHT*	POTENZA INSTALLATA *POWER*	ALIMENTAZIONE *VOLTAGE*	N° TEGLIE *NR OF PANS*	DISTANZA TEGLIE *PANS DISTANCE*
	L | P | H mm *W | D | H mm*	Kg	Kw	V	60 x 40 cm	mm
ROTOR 710						
FORNO *OVEN*	960 x 1350 x 1930	410	9,8	AC V 400 3N 50/60 Hz	7 | 10	100 | 75
CELLA DI LIEVITAZIONE *PROVING CHAMBER*	960 x 1200 x 580		1,0	AC V 230 1N 50/60 Hz	4	88
ROTOR 1518						
FORNO *OVEN*	980 x 1190 x 2230	550	23,5	AC V 400 3N 50/60 Hz	15 | 18	97 | 81