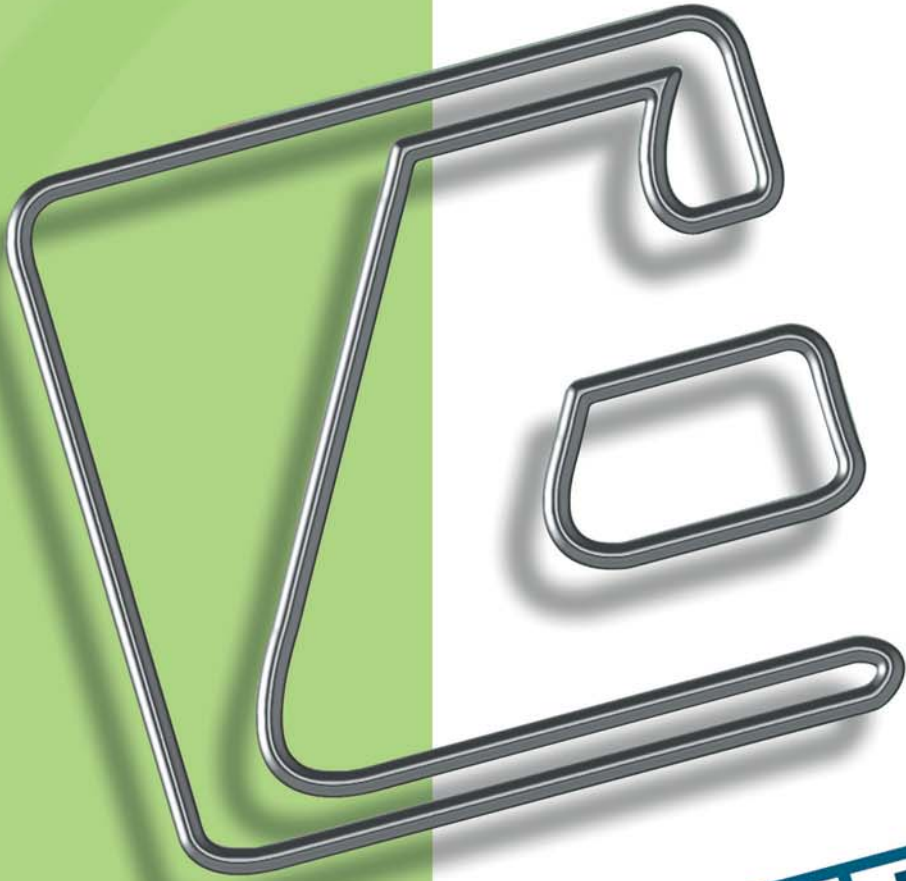



ROTOR
ROTOR
ROTOR
ROTOR
ROTOR



 **TAGLIAVINI**
ROTOR



 • ROTOR è il prodotto di un'attenta tecnologia d'avanguardia. Utilizza per la cottura una circolazione di aria ventilata pulita, convogliata e distribuita in camera tramite condotti regolabili.

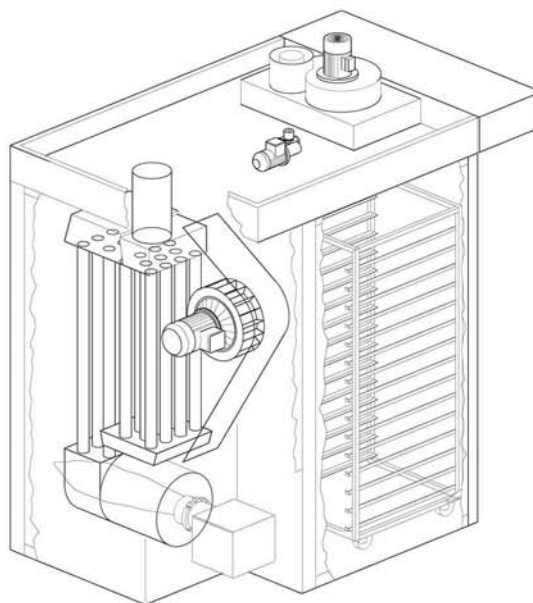
• La cottura avviene su teglie disposte su un carrello rotante, sulle quali il prodotto da cuocere è lambito uniformemente dall'aria ventilata, che ne garantisce una **cottura perfetta**.


• E' un forno **flessibile** adatto sia per la cottura della pasticceria, che del pane di diverse pezzature.

• E' **compatto**: la richiesta di spazio è estremamente limitata in rapporto alla capacità produttiva.

• Il forno può essere alimentato a gas, gasolio oppure con energia elettrica.

• Lo scambiatore di calore con struttura innovativa e fortemente potenziato, sfrutta la **circolazione dell'aria in senso orizzontale**. Tutto ciò permette una notevole riduzione dei consumi.



 • ROTOR, is the result of a well-studied advanced technology. Baking is obtained through the circulation of clean and ventilated air, which is conveyed and distributed to the chamber by means of adjustable ducts.


• The baking is on trays, which are stored on a rotating trolley. The product to be baked is liked up uniformly by the ventilated air, thus providing a **perfect baking**.

• It is **suitable** for baking bread and pastries of different kind and size.

• It is **compact**: its overall dimensions are extremely limited, when compared to its production capacity.

• The oven can be gas-fired, gas oil fired or supplied with electric power

• The heat exchanger has been renewed in its structure and made stronger. Exploiting the horizontal air circulation, the oven has an important reduction of consumptions.

 • ROTOR est le produit d'une technologie de pointe. La cuisson s'effectue par circulation d'air propre brassé, convoyé et distribué dans le four à travers des conduits réglables.

• Les aliments sont disposés sur des plats reposant sur un chariot pivotant, l'air est brassé uniformément dans le four ce qui garantit une **cuisson parfaite**.

• C'est un four **flexible** indiqué aussi bien pour la cuisson de la pâtisserie que du pain en différents formats.

• C'est un four **compact**, l'espace nécessaire est très réduit par rapport à sa productivité.

• Le four peut être alimenté au gaz, gasoil ou à l'énergie électrique.

• D'une structure innovante et renforcée, l'échangeur de chaleur exploite la circulation de l'air en sens horizontal, ce qui permet une grande économie d'énergie.

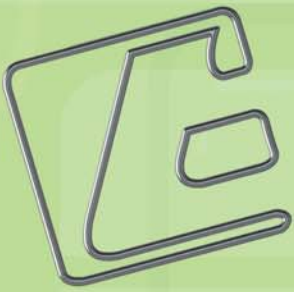
R

O

T

O

R



ROTOR
ROTOR
100000
100000
100000



ROTOR



I Le centraline elettroniche di controllo del forno sono dotate di:

- Termoregolazione digitale con stabilizzatore di temperatura.
- Temporizzatore digitale con avvisatore acustico.
- Comando aspiratore cappa e luce camera di cottura manuale e automatica.
- Comando vapore manuale e automatico (con immissione spezzata per migliore e maggiore produzione di vapore).
- Grande display a digit rossi per la temperatura reale della camera di cottura.
- Display Lcd bianco-blu ad alto contrasto per tutte le funzioni di cottura e di programmazione.
- Programmatore settimanale di accensione automatica giornaliera

A richiesta può essere fornito il pannello di controllo digitale Computerizzato che permette, inoltre, la memorizzazione di 99 programmi Ogni programma di cottura permette la variazione automatica dei seguenti parametri:

- Temperature.
- Tempi parziali di cottura.
- Immissioni di vapore.
- Cambi di velocità dell'aria di cottura (opzionale).
- Aperture e chiusure automatiche della valvola di espulsione vapore (opzionale).

Il controllo digitale Computerizzato è dotato inoltre del programma di preriscaldamento che permette il veloce raggiungimento della temperatura di cottura.

Il quadro elettrico, facilmente accessibile, è inserito all'interno della colonna frontale del forno con un grado di protezione IP55 resistente alle polveri ed acqua (escluso il modello RT665 posizionato esternamente).

GB The oven's electronic control units include:

- Digital thermoregulation with temperature stabilizer.
- Digital timer with acoustic signal.
- Manually and automatically controlled baking chamber light and aspirator hood control.
- Manual and automatic steam control (with split emission for improved and enhanced steam production).
- Large red digital display of the actual temperature of the baking chamber.
- White-blue high-contrast LCD display for all the baking and programming functions.
- Weekly programmer for automatic daily start-up.

A computerised digital control panel that also allows the storing of 99 programs can be supplied on request. Each baking program allows the following parameters to be adjusted automatically.

- Temperatures.
- Partial baking times.
- Steam emissions.
- Change of baking air speed (optional).
- Automatic opening and closing of the steam discharge valves (optional).

The computerised digital control also has a pre-heating program that allows baking temperatures to be reached quickly.

The electric panel, easily accessible, is fitted inside the front tower of the oven with an IP55 protection level and is dust and water-resistant (excluding the externally fitted RT665 model).

F Les centrales électroniques de commande du four sont équipées de:

- Thermorégulation numérique avec stabilisateur de température,
- Temporisateur numérique avec avertisseur sonore,
- Commande d'aspiration de la hotte et d'éclairage de la chambre de cuisson manuelle et automatique,
- Commande de vapeur manuelle et automatique (avec admission divisée pour une meilleure production de vapeur),
- Grand écran à touches rouges pour la température réelle de la chambre de cuisson,
- Écran à cristaux liquides blanc-bleu à fort contraste pour toutes les fonctions de cuisson et de programmation,
- Programmatore hebdomadaire d'allumage automatique quotidien.

Une console de commande numérique informatisée peut être livrée sur demande. Elle permet notamment de mémoriser 99 programmes. Chaque programme de cuisson permet de modifier automatiquement les paramètres suivants:

- températures,
- temps partiels de cuisson,
- admissions de vapeur,
- changements de vitesse de l'air de cuisson (en option),
- ouvertures et fermetures automatiques de la soupape d'expulsion de la vapeur (en option).

La commande numérique informatisée dispose de surcroît du programme de préchauffage qui permet d'atteindre rapidement la température de cuisson.

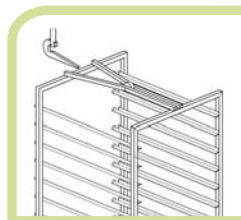
Le tableau électrique, d'accès facile, se trouve dans la colonne avant du four et dispose d'un degré de protection IP55 résistant aux poussières et à l'eau (sauf le modèle RT665 situé à l'extérieur).



I Il bruciatore ed il ventilatore nella parte posteriore, sono facilmente accessibili, per una comoda

GB Both the burner and the fan are installed in then back side of the oven and they can be easily reached for a confortable maintenance.

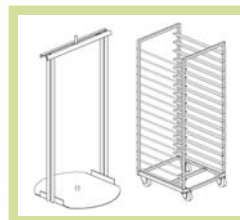
F Le brûleur et la turbine, montés à l'arrière, sont facilement accessibles pour l'entretien.



I Gancio (standard)

GB Hook (standard)

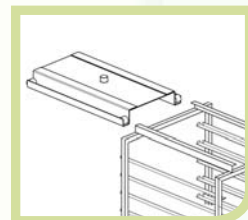
F Crochet (en série)



I Piattaforma girevole (optional)

GB Revolving platform (optional)

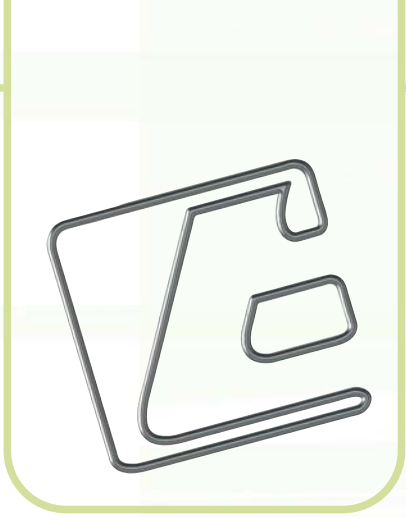
F Plateforme pivotante (en option)



I Sollevatore automatico (optional)

GB Automatic lifting and rotative roud

F Groupe automatique de relevage et rotation chariot



RT / RTE 88



RT / RTE 68



RMT 665
RMTE 665

I Cappa di grande dimensione con display della temperatura e del tempo di cottura (optional).

GB Big size hood with temperature and baking time display (optional).

F dimension avec le display du Temps et de la température de cuisson (en option)

Hotte de grande

I Apertura della porta con maniglia ergonomica situata sulla colonna. Ciò consente di avere l'interno porta completamente libero da fori, onde evitare problemi di perdite di vapore. A richiesta la porta può avere l'apertura automatica.

GB In order to prevent any steam losses, the ergonomic handle has been located on the column of the oven, leaving the door completely free of any holes.

F Ouverture de la porte avec poignée ergonomique située sur la colonne. La porte n'a ainsi aucune ouverture ce qui empêche toute fuite de vapeur. L'ouverture automatisée de la porte est disponible en option.

I Doppi canali regolabili di mandata, con flusso dell'aria dal basso verso l'alto per conferire più suolo al prodotto.

GB Double delivery channels completely adjustable make the air circulation from the bottom to the top, giving more force to the bottom of the product.

F Double conduits réglables de refoulement, avec circulation d'air de bas en haut pour donner plus de force à la partie inférieure du produit.

I Valvola aspirazione vapori a doppio effetto per ottenere maggior sviluppo ed asciugatura del prodotto.

GB Double effect steams suction valve in order to obtain a better development and drying of the product.

F Soupape d'aspiration de la vapeur à double effet pour une plus grande puissance et séchage du produit.

I Vaporiera ad elementi modulari in ghisa con due mandate di acqua.

GB Steam generator in modular elements is made of iron. Two water deliveries.

F Générateurs de vapeur à éléments modulaires en fonte avec deux tuyaux de refoulement d'eau.

I Porta di grosso spessore con doppio vetro. Doppia illuminazione sull'obolo della porta, per facile manutenzione dall'esterno.

GB Thick door having double glass. Two lights are placed on its window, to make external maintenance easy.

F Porte de grosse épaisseur avec vitrage double. Double éclairage placé sur le hublot de la porte pour faciliter l'entretien à l'extérieur.

I Guarnizioni in materiale speciale e metalliche per maggiore tenuta.

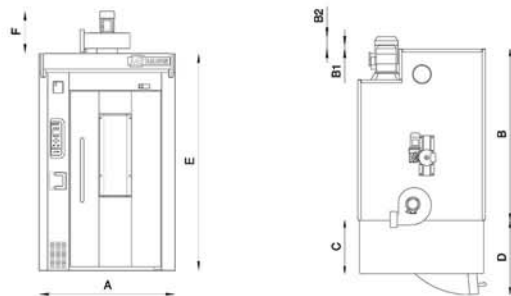
Special material

GB gaskets and metallic gaskets are applied for a better tightness.

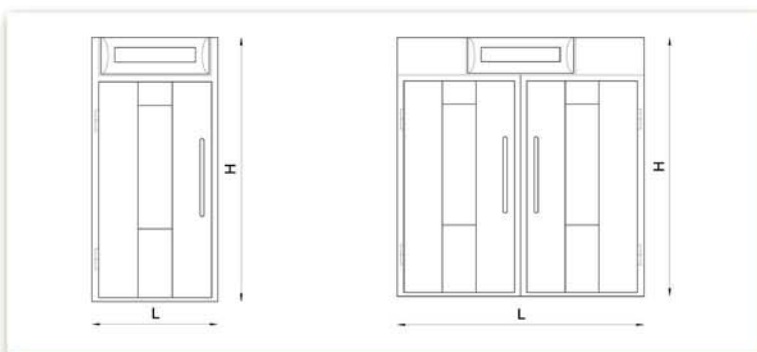
Joints d'une composition

F spéciale pour une plus grande étanchéité.

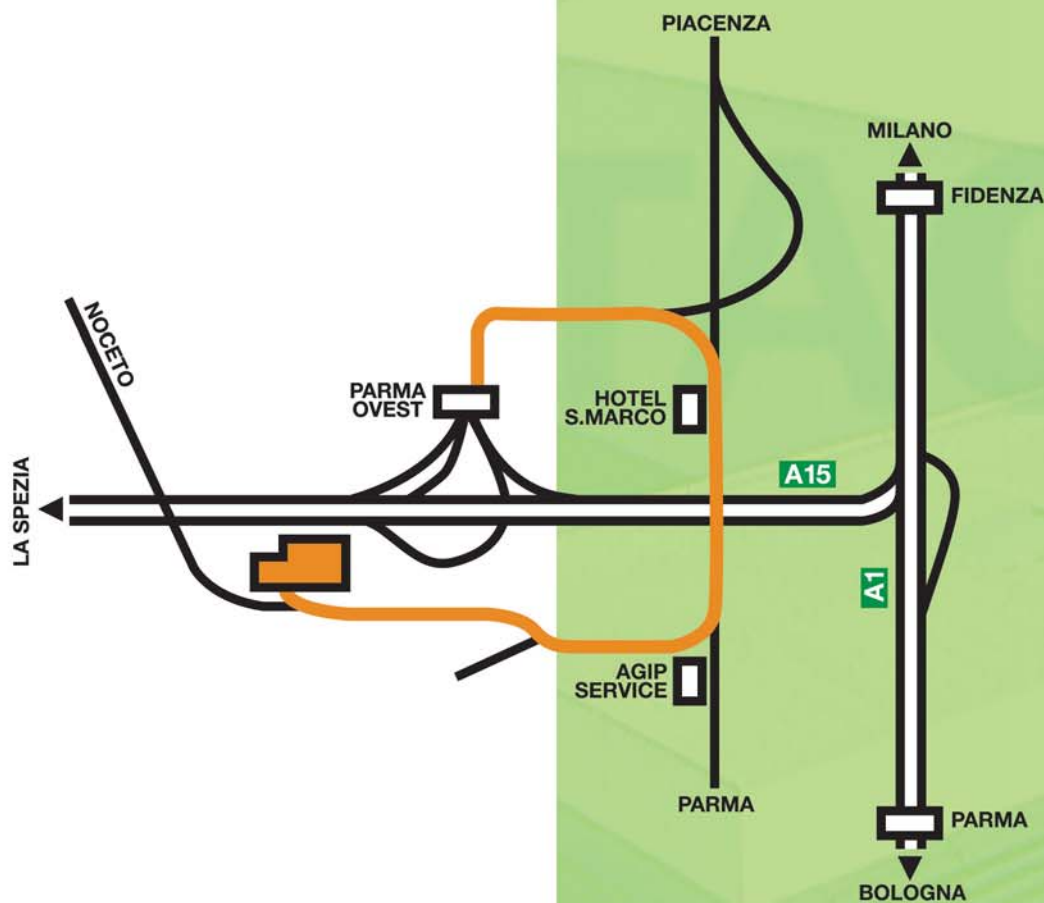




MODELLO MODEL MODELE	dimensioni esterne trays dimensions dimensions exterieures								dimensioni teglie trays dimensions dimensions des plaques	teglie trays plaques	potenza installata installed power puissance installée	
	A	B	B ₁	B ₂	C	D	E	F	(cm)	n.	kcal/h	kW
RMT-665 RMTE-665	120	170	0	0	40	80	205	33	40x60 60x65 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18 13-15-18 13-15-18 13-15-18	41.500 -	48+1.5 27+1.5
RT-68 RTE-68	145	194	0	5	60	83	230	30	60x80 40x60	13-15-18-20 26-30-36-40	48.000 -	56+1.5 36+1.5
RT-88 RTE-88	164	212	8	18	60	110	230	30	80x80 66x93 (26"x37") 60x99 (24"x39") 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18-20 13-15-18-20 13-15-18-20 26-30-36-40 26-30-36-40	56.000 -	65+2.2 45+2.2
RT-810 RTE-810	164	222	8	18	60	110	230	30	80x100 50x80 74x94 (31"x37") 81x92 (32"x36")	13-15-18-20 26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20	66.00 -	77+2.2 54+2.2
RT-812 RTE-812	190	253	8	18	60	110	230	30	80x60 (X2)	26-30-36-40 (in 2 carrelli) (in two racks) (en deux chariots)	79.000 -	88+2.9 72+2.9



MODELLO MODEL MODELE	porte doors portes	dimensioni esterne trays dimensions dimensions exterieures			carrelli racks chariots	potenza installata installed power puissance installée	dimensioni teglie trays dimensions dimensions des plaques	teglie trays plaques
	n.	L	H	P	nr	(kW)	(cm)	n.
CLT 01 CLT 02	1 2	95 184	230	180	2 4	6 6	40x60 60x65 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18 13-15-18 13-15-18 13-15-18
CLT 03 CLT 04 CLT 05 CLT 06	1 1 2 2	110 95 124 184	230	180 200	2 2 4 4	6 6 6 6	60x80 40x60 80x80 66x93 (26"x37") 60x99 (24"x39") 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18-20 26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20 13-15-18-20 26-30-36-40 26-30-36-40
CLT 07 CLT 08	1 2	110 214	230	210	2 4	6 6	80x100 50x80 79x94 (31"x37") 81x92 (32"x36")	13-15-18-20 26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20
CLT 09 CLT 10	1 2	110 214	230	250	2 4	6 6	80x60 (X2)	26-30-36-40 (in 2 carrelli) (in two racks) (en deux chariots)



FORNI IMPIANTI E ARREDAMENTI PER PANIFICI E PASTICCERIE

TAGLIAVINI S.p.A.
Via Pontetaro, 27/B - 43015 Noceto (Parma)
Tel. (0521) 628844 (4 linee R.A.) - Fax (0521) 628763
E-mail: info@tagliavini.com - <http://www.tagliavini.com>

