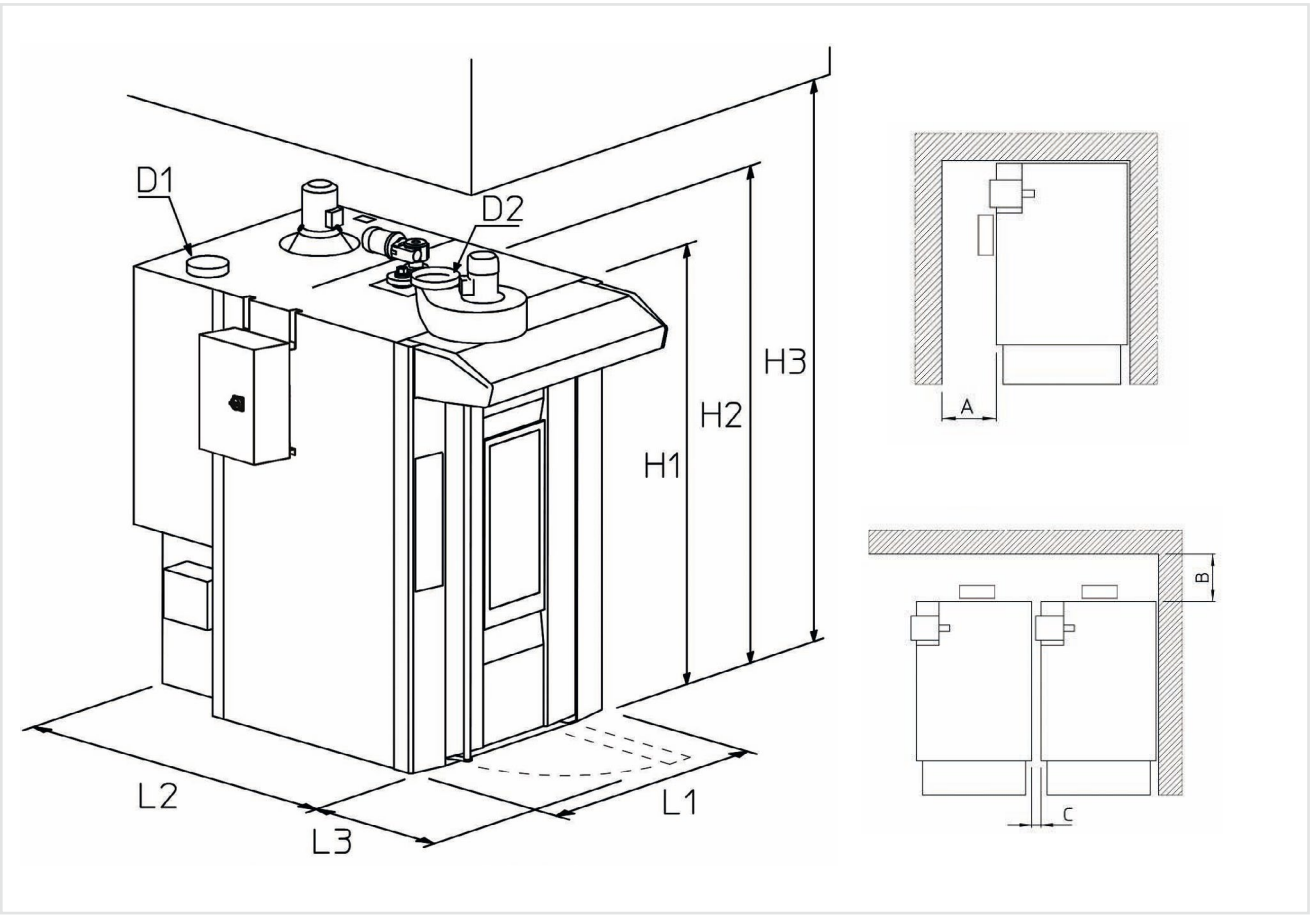
ROTO AVANT HR



Modello *Model*		**L1** **mm**	**L2** **mm**	**L3** **mm**	**H1** **mm**	**H2** **mm**	**H3** **mm**	**A** **mm**	**B** **mm**	**C** **mm**	**Scarico fumi** *Fume exhaust* **D1 mm**	**Scarico vapore** *Steam exhaust* **D2 mm**
6080	SC	1450	1980	910	2300	2670	2840	600	600	120 (*)	200	250 (***)
	SE							1000	0	0 (**)	-	250 (***)
80100	SC	1730	2270	1120	2400	2790	2980	600	600	50 (*)	200	250 (***)
	SE							1000	0	0 (**)	-	250 (***)
80120	SC	2000	2580	1120	2400	2790	2980	600	600	50 (*)	200	250 (***)
	SE							1000	0	0 (**)	-	250 (***)

Modello *Model*	**Capacità padelle** *Tray capacity*		**Dimensioni padelle** *Tray size*	**Larghezza minima porta locale** *Minimun door width*	**Peso** *Weight*	**SC**		**SE**	
								Standard	**Potenziata** *Powered*
	N°	Passo / Pitch mm	mm	mm	kg	kW	kcal/h	kW	kW
6080	16	105	600x800 N° 2 600x400	500	1.450 SC 1.400 SE	2,0	~60.000 (69,8 kW)	50,5	60,3
	18	93							
80100	16	105	800x1000	840	1.900 SC 1.850 SE	3,0	~80.000 (93,0 kW)	65,8	---
	18	93							
80120	16	105	800x1200 N° 2 600x800	800	2.220 SC 2.150 SE	3,4	~95.000 (110,5 kW)	84,2	---
	18	93							

(*) DISTANZA MINIMA CON BRUCIATORE RIELLO A GAS (PER FACILITARE LA MANUTENZIONE SI CONSIGLIA DI AUMENTARE LA QUOTA DI ALMENO 100 MM)
MINIMUM DISTANCE WITH RIELLO GAS BURNER (FOR EASIER MAINTENANCE WE SUGGEST TO INCREASE THE DISTANCE AT LEAST 100 MM)
(**) PER EVENTUALE SOSTITUZIONE GRUPPO RESISTENZE È NECESSARIO SPOSTAMENTO FORNO
TO REPLACE THE ELECTRIC ELEMENTS GROUP IT IS NECESSARY TO MOVE THE OVEN
(***) DIAMETRO MINIMO TUBAZIONE = 200 MM / *MINIMUM DIAMETER PIPE = 200 MM*

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO
- Temperatura massima 300°C

LAYOUT
- Bruciatore sul lato sinistro

STRUTTURA
- Design tipo “Avant”
- Porta di grosso spessore (140mm)
- Porta con cerniere a destra
- Porta con doppio vetro
- Vetro porta di grandi dimensioni per una notevole visibilità e grande illuminazione
- Sistema di chiusura con doppio aggancio
- Rivestimento in acciaio inox

CIRCUITO ARIA
- Grande portata aria di cottura e bassa velocità in camera garantiscono un’ottima uniformità e una rapida trasmissione del calore al prodotto per un miglior sviluppo
- Ampie sezioni dei condotti d’aria consentono di cuocere con bassa velocità aria per prodotti più delicati
- Uniformità di cottura e facilità di regolazione grazie alla particolare forma dei condotti mandata aria e al frazionamento dei registri
- Sistema di accumulo calore per contrastare il calo di temperatura all’infornamento

GENERATORE DI CALORE
- Camera di combustione ad alto rendimento grazie alla notevole superficie radiante, ad un carico termico elevato, alla quantità di acciaio refrattario utilizzato e al particolare disegno che permette un mantenimento delle superfici di scambio a temperature ideali per una notevole durata

VAPORE
- Vaporiera modulare a sfere
- Tenuta al vapore con sistema composto da guarnizione siliconica e struttura in acciaio
- Sistema esclusivo di turbolenze per la distribuzione del vapore in camera durante la vaporizzazione
- Rapido recupero della temperatura delle vaporiere grazie alla loro integrazione nel flusso d’aria
- Impianto di scarico vaporiere in acciaio inox
- Valvola di decompressione a gravità per una migliore gestione di vapore durante l’intera cottura

SCARICO VAPORI
- Cappa con aspiratore vapori
- Aspiratore vapori ad 1 velocità
- Aspiratore vapori in alluminio con girante inox
- Sistema di recupero del vapore sul fronte del forno

IMPIANTO ELETTRICO
- Presa USB su pannello frontale
- Quadro elettrico applicabile alle pareti del forno
- Predisposizione connessione gestione remota BakeAPP (1)

MOVIMENTAZIONE CARRELLO
- Gruppo rotazione standard con frizione e gancio

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD
- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE
- Maximum temperature 300°C

LAYOUT
- Burner on the left side

STRUCTURE
- “Avant” type design
- Large thickness doors (140mm)
- Door hinges on the right side
- Double glass Door
- Big size glass door for a great visibility and great lighting system
- Double hook closure system
- St/St external panel

AIR CIRCUIT
- The high baking AIR delivery and the low speed in the baking chamber ensure an excellent uniformity and a rapid heat Transmission to the product for its better development
- The great sections of the air pipes enables to bake at a low air speed for the most delicate products
- Baking uniformity and easy adjustment thanks to the special shape of the air delivery pipes and to the dampers
- Heat build-up to contrast the temperature drop when loading the oven

HEAT GENERATOR
- High performance combustion chamber thanks to the great radiant surface, to the high thermal load, to the amount of refractory steel employed and to the particular design permitting to keep the exchange surfaces at ideal temperature for a long duration

STEAM
- Steamer with spheres
- Steam tightness by a system composed of a silicon gasket and a steel frame
- Exclusive turbulence system to distribute steam into the chamber during steaming
- Quick recovery of the steamer temperature thanks to their integration in the air flow
- Steamer condensate drain in stainless steel
- Gravity decompression valve for a better management of the steam during the entire baking phase

STEAM EXHAUST
- Hood with exhaust fan
- Steam exhaust fan at 1 speed
- Exhaust fan in alumimium with stainless steel impeller
- Steam recovery system on the oven front

ELECTRIC INSTALLATION
- USB connection on front side
- Electrical box installable on the oven walls
- Prearrangement for remote management connection BakeAPP (1)

RACK MOVEMENT
- Standard rotation group with clutch and hook

STANDARD POWER SUPPLY
- 400/50/3N

(1) SOFTWARE E HARDWARE ESCLUSO / *SOFTWARE AND HARDWARE EXCLUDED*