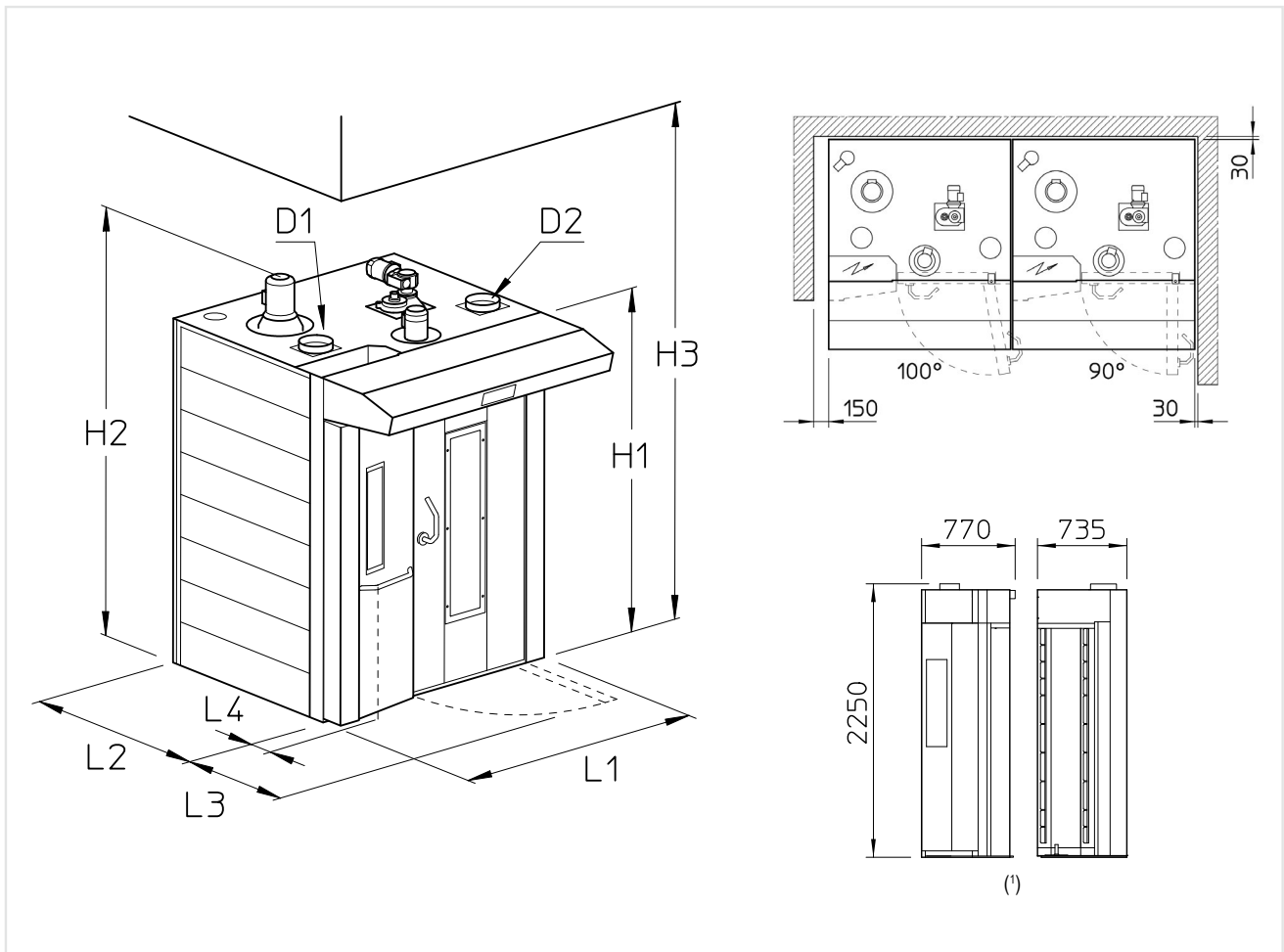


ROTOAVANT FB





Modello Model		L1 mm	L2 mm	L3 mm	L4 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Scarico fumi Fume exhaust D1 mm	Scarico vapore Steam exhaust D2 mm
4676	SC	1460	1390	773	203	2200	2525	2750	150	200
	SE								-	200
6080	SC	1836	1455	918	218	2300	2630	2840	200	200
	SE								-	200
80100	SC	2250	1735	1128	187	2400	2740	2980	200	200
	SE								-	200

Modello Model	Capacità padelle Tray capacity		Dimensioni padelle Tray size	Dimensione minima porta locale Minimum door size	Peso Weight	SC		SE	
	N°	Passo / Pitch mm				kW	kcal/h	Standard	Potenziata Powered
			mm	mm	kg			kW	kW
4676	15	105	460x760	780x2260	1.300 SC 1.250 SE	2,1	~44.740 (52,0 kW)	40,8	50,5
	18	87							
6080	16	105	600x800 N° 2 600x400	500	1.500 SC 1.450 SE	2,3	~60.000 (69,8 kW)	50,8	60,5
	18	93							
80100	16	105	800x1000	580 (²)	1.950 SC 1.900 SE	3	~80.000 (93 kW)	65,8	-
	18	93							

(¹) SOLO MODELLO 4676 SPEDITO IN 2 ELEMENTI PREMONTATI / ONLY MODEL 4676, SHIPPED IN 2 PREASSEMBLED ELEMENTS

(²) 1020X2470 SE SPEDITO A BLOCCHI / 1020X2470 IF IT SENT IN BLOCKS

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima 300°C

LAYOUT

- Bruciatore sul lato frontale

STRUTTURA

- Design tipo "Avant"
- Porta di grosso spessore (110mm)
- Porta con cerniere a destra
- Porta con doppio vetro di grandi dimensioni per una notevole visibilità e grande illuminazione
- Sistema di chiusura con doppio aggancio
- Tenuta al vapore con sistema composto da guarnizione siliconica e struttura in acciaio
- 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

- Gruppo vaporizzatori modulare ad elementi in cascata dotati di sfere per una abbondante quantità di vapore
- 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 mandata acqua e scarico vaporiere in acciaio inox
- Valvola di decompressione a gravità per una migliore gestione di vapore durante l'intera cottura

SCARICO VAPORI

- Valvola di scarico vapori automatica
- Cappa con aspiratore vapori e griglia
- Sistema di recupero del vapore sul fronte del forno e raffreddamento porta
- Aspiratore vapori in alluminio con girante inox

IMPIANTO ELETTRICO

- Quadro elettrico integrato nel vano tecnico
- Presa USB su lato frontale
- Predisposizione connessione gestione remota BakeAPP ⁽²⁾

MOVIMENTAZIONE CARRELLO

- Gruppo rotazione standard con frizione e gancio

PREMONTAGGIO

- Modello 4676 spedibile in 2 elementi premontati ⁽¹⁾

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum temperature 300°C

LAYOUT

- Burner on the front side

STRUCTURE

- "Avant" type design
- Large thickness doors (110mm)
- Door with hinges on the right
- Big size double glass door for a great visibility and great lighting system
- Double hook closure system
- Vapor tightness by a system composed of a silicon gasket and a steel frame
- Stainless steel coverings

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

- Modular steamers with cascade elements equipped with balls for a generous amount of steam
- Exclusive turbulence system to distribute steam into the chamber during steaming
- Rapid recovery of the steamer temperature thanks to their integration in the air flow
- Air delivery equipment and steamer condensate drain in stainless steel
- Gravity decompression valve for a better management of the steam during the entire baking phase

STEAM EXHAUST

- Automatic steam discharge damper
- Hood with exhaust fan
- Steam recovery system on the oven front and door cooling
- Exhaust fan in aluminium with stainless steel impeller

ELECTRIC INSTALLATION

- Control panel integrated in the technical housing
- USB socket on the oven front
- Prearrangement for remote connection management BakeAPP ⁽²⁾

RACK MOVEMENT

- Standard rotation group with clutch and hook

PRE-ASSEMBLY

- Model 4676 can be shipped in 2 pre-assembled elements ⁽¹⁾

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

⁽¹⁾ INSTALLAZIONE IN MENO DI UNA GIORNATA / INSTALLATION IN FEW HOURS

⁽²⁾ SOFTWARE E HARDWARE ESCLUSO / SOFTWARE AND HARDWARE EXCLUDED