



Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox. Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio, per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox, il tutto posizionato nella parte frontale del forno. Vaporiera di grande rendimento. Cappa con aspiratore in acciaio inox. Carrello di cottura estraibile. Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi. Porta con doppio vetro. Attacco carrello in alto con gancio. Pannello di controllo elettromeccanico.

Optional:

Pannello di controllo computerizzato. Attacco in basso con piattaforma. Inverter per regolazione velocità ventola.

Face, internal and external panels in stainless steel. Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models, for the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances, all located in frontal side of the oven. High performance steamer. Hood with stainless steel steam exhauster. Extractable rack. Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney. Double glass door. Oven with hook. Electromechanical control panel.

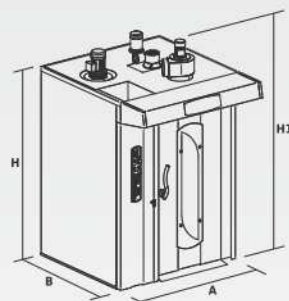
Optional:

Computerised control panel. Oven with revolving platform application. Inverter to regulate fan speed.

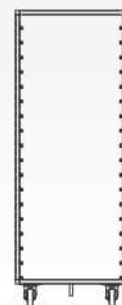
Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox. Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel, pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier, tous positionnés dans la partie frontale du four. Appareil à vapeur à haute performance. Hotte avec aspirateur en acier. Chariot porte plaques tournante et amovible. Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées. Porte à double vitre. Four avec croquet. Panneau de commande électromécanique.

Optional:

Panneau de commande informatisé. Four avec plateforme tournante. Variateur de vitesse ventilateur.



Distanza tra teglie
Distance between trays
Distance entre les plaques



n°	mm
10	167,5
11	151,5
12	139,5
13	129
14	119,5
15	111,5
16	105
17	98,5
18	93
19	88
20	83,5

Caratteristiche tecniche | Technical features | Caractéristiques techniques

Modello Model Modèle		Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.				Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique		Potenzialità elett. Electric power Puissance electr.		Consumo orario Hourly cons. rates Consomn horaire		Peso Weight Poids
									Resist Resist. Résist.	Motori Motors Moteurs	Gasolio Diesel Diesel	Gas Gas Gaz	
		A	B	H	H1	cm	Kcal/h	B.T.U./h	Kw	Kw	Kg	mc	Kg
ROTOR FR	E*	170	151	230	274	60x80	---	---	52,20	1,68	---	---	1.700
	G*						60.000	240.000	---	1,83	4	5,5	

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur
H1 = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés

E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par électricité

G* = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par brûleur à gaz ou diesel