

ITA I forni ROTOR modelli PHANTON e ROTANT sono la realizzazione ottimale di esperienze maturate nel tempo dalla Mac.Pan, unite a soluzioni tecniche d'avanguardia. Possono funzionare con combustibile liquido o gassoso ed a richiesta, si possono avere a riscaldamento elettrico attraverso resistenze corazzate. Costruiti con materiali di prima scelta che garantiscono una particolare robustezza ed una elevata elasticità termica, i nostri forni ROTOR possono cuocere in teglie da 40x60 fino a 80x120 (vedi tabella con dati). Lo scambiatore di calore, eseguito con acciai speciali refrattari, resistenti alle alte temperature, è concepito per avere un elevato rendimento di utilizzo ottenendo così la massima resa con il minimo consumo. Tutte le apparecchiature che determinano la circolazione dell'aria e il movimento del carrello, sono poste sulla parte superiore del forno per essere facilmente accessibili in caso di manutenzione e pulizia. I due vaporizzatori, nota particolare dei nostri forni ROTOR, sono ad ampia superficie e vengono comandati da un sistema automatico di erogazione, regolabile da 0 da 60 secondi tramite un timer sul pannello generale esterno. Sia la facciata esterna del PHANTON che del ROTANT, come pure le pareti interne della camera di cottura, sono interamente in acciaio inox AISI 304. Il pannello comandi, il quadro elettrico e tutto l'impianto sono eseguiti in conformità alle norme CE utilizzando componenti di alta qualità e di primarie ditte costruttrici. Le pareti perimetrali sono in lamiera zincata preverniciata (a richiesta in acciaio inox) di facile smontaggio con una coibentazione in lana di roccia isolante di grosso spessore.

Uniformità di cottura assicurata da una omogenea distribuzione del flusso d'aria calda. Massimo rendimento ed economicità di esercizio, funzionalità e durata assicurata dalla qualità dei materiali impiegati, dalla progettazione costruttiva.

ENG The PHANTON and ROTANT models from ROTOR ovens are the optimum result of long experience developed by Mac.Pan together with state-of-the-art technical solutions. They can be powered by liquid or gas fuel and they can also be heated by means of armoured electrical elements on request. Our ROTOR ovens are manufactured with first-rate materials which guarantee particular sturdiness and high thermal elasticity, and they can hold baking trays from 40x60 to 80x120 (see table with data). The heat exchanger, manufactured with special refractory heat-resistant steel, has been created to obtain high operating performance and therefore maximum efficiency with minimum consumption. All the equipment which provides air circulation and carriage movement is located in the upper part of the oven, so that it is easily accessible for maintenance and cleaning. The TWO steamers, which are a special feature of our ROTOR ovens, have a large surface and are controlled by an automatic delivery system which can be set from 0 to 60 seconds by means of a timer on the main external panel. Both the external surfaces of the PHANTON and ROTANT ovens, as well as the internal walls of the baking chamber, are entirely made of AISI 304 stainless steel. The control panel, the electric board and the whole installation are manufactured using high-quality components from leading manufacturing companies, in conformity with EEC standards. The perimeter walls made of prevarnished galvanised sheet (stainless steel on request) can be easily disassembled and are insulated with thick rock wool.

Baking uniformity guaranteed by the homogeneous distribution of hot air. Maximum efficiency and economy in use, and long-lasting span of effective working life are assured by the quality of the materials employed and the perfection of the constructive design.

FRA Les four ROTOR modèles PHANTON et ROTANT sont la réalisation optimale des expériences pluriannuelles acquises par Mac.Pan, unies à des solutions techniques à l'avant-garde. Ils peuvent fonctionner avec des combustibles liquides ou gazeux et, en option, ils peuvent être dotés de chauffage électrique à travers des résistances blindées. Nos fours ROTOR sont construits avec des matières de premier choix, qui assurent une robustesse exceptionnelle et une grande élasticité thermique. Ils peuvent cuire dans des plaques de 40x60 à 80x120 (voir tableau des données). L'échangeur de chaleur, réalisé avec des aciers spéciaux réfractaires, résistant aux hautes températures, est conçu pour offrir un rendement d'utilisation élevé, ce qui permet d'obtenir des performances maximales avec une très faible consommation. Tous les appareillages qui déterminent la circulation de l'air et le mouvement du chariot sont situés dans la partie haute du four, afin d'être facilement accessibles pour l'entretien et le nettoyage. Les DEUX vaporisateurs, qui constituent une caractéristique de nos fours ROTOR, ont une grande surface et sont commandés par un système automatique de distribution, réglage de 0 à 60 secondes au moyen d'un temporisateur situé sur le tableau général extérieur. Tant la face extérieure du PHANTON que celle du ROTANT, ainsi que les parois intérieures de la chambre de cuisson, sont entièrement réalisées en acier inox AISI 304. Le tableau des commandes, le tableau électrique et toute l'installation sont réalisés conformément aux normes CE en utilisant des composants de haute qualité fabriqués par d'importantes maisons constructrices. Les parois externes sont en tôle zinguée (en option en acier inox), faciles à démonter avec un calorifugeage en laine de roche isolante de grande épaisseur.

Cuisson uniforme grâce à la distribution homogène du flux d'air chaud, rendement maximum et économie d'exploitation, fonctionnement parfait et solidité garantie par la qualité des matériaux employés et par la conception de la construction.

ESP Los hornos ROTOR modelos PHANTON y ROTANT son la realización óptima, de experiencias maduradas por Mac.Pan con el transcurso del tiempo, unidas a las técnicas de vanguardia. Pueden funcionar con combustible líquido o gaseoso y, a pedido, el calentamiento puede ser eléctrico, mediante resistencias blindadas. Costruidos con materiales de primera calidad, que garantizan una particular robustez y elevada elasticidad térmica, nuestros hornos ROTOR pueden cocer en bandejas de 40x60 hasta 80x120 (véase tabla de datos). El intercambiador de calor, de aceros especiales refractarios, resistentes a altas temperaturas, ha sido proyectado para lograr un rendimiento de servicio elevado, para obtener el mayor rendimiento con el menor consumo. Todos los equipos que determinan la circulación del aire y el movimiento del carro están colocados en la parte superior del horno, para facilitar el acceso para el mantenimiento y la limpieza. Los dos vaporizadores, característica especial de nuestros hornos ROTOR, tienen una superficie amplia y se accionan mediante un temporizador situado en el cuadro general exterior. Tanto la parte exterior de PHANTON como de ROTANT, al igual que las paredes interiores de la cámara de cocción, son completamente de acero inoxidable AISI 304. El cuadro de mandos, el cuadro eléctrico y todas las instalaciones son ejecutadas en conformidad con las normas CE, utilizando componentes de alta calidad y de grandes marcas. Las paredes perimétricas son de chapa galvanizada prepintada (a pedido de acero inoxidable) fácil de desmontar, con aislamiento de lana pétreo, aislante de espesor grueso.

Uniformidad de cocción, asegurada por una distribución homogénea del flujo de aire caliente. Máxima producción y economía de trabajo; funcionalidad y duración asegurada por la calidad de los materiales empleados y por el proyecto de construcción.



PHANTON



ROTANT



Pannello comando
Commando panel
Panneau de commande
Cuadro de comando



	mm	kg	P kW	P kW/H	pcs/1h	mm	m ²	n°
MINI PHANTON EL. 1	1180x1650x2200	1050	25	-	76	40x60	4,3	18
MINI PHANTON EL. 2	1300x1750x2200	1150	30	-	83	45x65	5,3	18
MINI PHANTON EL. 3	1300x1750x2200	1150	30	-	83	50x70	6,3	18
PHANTON EL. 4	1450x1950x2200	1550	49	-	123	60x80	8,6	18
PHANTON EL. 6	1700x2300x2200	1850	56	-	165	80x80	11,5	18
PHANTON EL. 8	1700x2300x2200	1950	62	-	190	80x100	14,5	18
PHANTON EL. 10	1900x2450x2200	2100	73	-	225	80x120	17,3	18
MINI PHANTON 1	1180x1650x2200	1050	1,5	4,2	76	40x60	4,3	18
MINI PHANTON 2	1300x1750x2200	1150	1,5	4,4	83	45x65	5,3	18
MINI PHANTON 3	1300x1750x2200	1150	1,5	4,4	83	50x70	6,3	18
PHANTON 4	1450x1950x2200	1550	2	5,6	123	60x80	8,6	18
PHANTON 6	1700x2300x2200	1850	3	7,4	165	80x80	11,5	18
PHANTON 8	1700x2300x2200	1950	3	8,0	190	80x100	14,5	18
PHANTON 10	1900x2450x2200	2100	3,5	9,3	225	80x120	17,3	18
MINI ROTANT 1	1530x1300x2200	1150	1,5	4,2	76	40x60	4,3	18
MINI ROTANT 2	1630x1300x2200	1250	1,5	4,4	83	45x65	5,3	18
MINI ROTANT 3	1630x1300x2200	1250	1,5	4,4	83	50x70	6,3	18
ROTANT 4	1950x1590x2200	1630	2	5,6	123	60x80	8,6	18
ROTANT 6	2360x1760x2200	1950	3	7,4	165	80x80	11,5	18
ROTANT 8	2430x1760x2200	2100	3	8,0	190	80x100	14,5	18
ROTANT 10	2600x1950x2200	2300	3,5	9,3	225	80x120	17,3	18

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles