

**ITA** Il forno Rotor Baby, adatto alle piccole e medie pasticcerie e panifici, è dotato di cella di lievitazione sottostante riscaldata e umidificata. Il Rotor Baby garantisce una perfetta uniformità di cottura per qualsiasi tipo di prodotto, dalla prima all'ultima teglia. Per il riscaldamento si possono usare combustibili liquidi o gassosi ed inoltre a richiesta può funzionare elettrico. Lo scambiatore di calore, costruito con acciai speciali refrattari resistenti ad alte temperature è concepito per avere un elevato rendimento termico ottenendo così la massima resa con il minimo impiego di energia. Tutte le apparecchiature che determinano la circolazione dell'aria ed il movimento del carrello, sono poste sulla parte superiore del forno che è facilmente accessibile. Tutte le operazioni di manutenzione risultano perciò notevolmente semplificate. I vaporizzatori sono ad alto rendimento, vengono comandati da un dispositivo automatico e sono ad erogazione regolabile da 0 a 60 sec. Sia la facciata esterna che le pareti interne della camera di cottura sono interamente in acciaio inox Aisi 304 mentre le pareti esterne sono in acciaio zincato o verniciato al forno (richiesta sono fornite in acciaio inox). I quadri comando e gli impianti elettrici sono eseguiti in conformità alle norme CE e vengono impiegati esclusivamente componenti di alta qualità e di marche reperibili sia in Italia che all'Estero.

**ENG** The Rotor Baby oven, suitable for small and medium size pastry-shops and bakeries, is equipped with a heated and humidified proofer. For heating, liquid and gaseous fuels can be used and on request the unit can work by means of electric resistances. The heat exchanger, made of special refractory steels resistant to high temperatures, is designed to give high thermic efficiency, obtaining the best results with the minimum use of energy. All the equipment concerned with the circulation of air and the rotation of the racks is placed on the upper part of the oven, easy to reach. All maintenance operations turns out to be very simplified. The steam generators give high efficiency, are controlled by an automatic device and can be set from 0 to 60 sec. Both the outside front of the oven and the internal walls of the baking chamber are of stainless steel AISI 304, while the other external walls are of zincated and furnace painted iron. On request can be supplied of stainless steel. The control boards and electric plants are mounted according to laws and with high quality components and of firms available both in Italy and abroad.

**FRA** Le four Baby, pour petites et moyennes pâtisseries et boulangeries, est doté de chambre de fermentation située à la base, chauffée et humidifiée. Le four Baby assure une cuisson uniforme pour tous les types de produit, du première au dernière plat. Le chauffage peut être fait soit avec des combustibles liquides que à gas ou bien, à demande, avec des résistances électriques. Le dispositif pour interchanger le chaleur, fabriqué avec des aciers speciaux refractaires pour hautes temperatures, a été étudié pour assurer une haute rente thermique obtenant la mayeure utilité avec la mineure consommation d'énergie. Tous les appareils qui servent pour la circulation de l'aire et du mouvement du charriot sont dans la partie superieure du four, de très facil accès. Pour cette raison toutes les opérations de entretien sont simplifiées. Les erogateurs de vapeur sont très efficaces et travaillent en automatique dès 0 à 60 seconds. La façade du four et les parois interieures de la chambre de cuisson sont totalement d'acier inox AISI 304, tandis que les autres parois externes sont de fer zinqué et vernissées au four. A commande ou fourni les parois en acier inox. Les tableaux des commandes et les installations électriques sont conformes aux dispositions CE et se composent exclusivement de produits d'haute qualité et se trouvent en Italie et dans tous les Pais à l'Exterieur.

**ESP** El horno Baby, para pequeñas y medianas pastelerías y panaderías, está equipado con cámara de leudo puesta abajo, calentada e humidificada. El horno Baby garantiza una coccion uniforme por cualquier tipo de producto, de la primera a la ultima lata. Por la calefaccion pueden emplear sea combustibles liquidos que de gas, y, a pedido, puede ser entregado con calefaccion eléctrica. El intercambiador de calor, construido con aceros especiales refractarios resistentes por altas temperaturas, ha sido realizado para obtener una elevada renta termica y recibir así la maxima utilidad con el menor empleo de enegia. Todos los aparatos que sirven a la circulacion del aire y al movimiento del carrito son colocados en la parte superior del horno, de facil acceso. Por esta razon todas las operaciones de manutencion resultan simplificadas. Los vaporizadores son muy fuertes, operan con un dispositivo automatico y la erogacion es arreglable desde 0 hasta 60 segundos. Sea la pared de frente que las paredes internas de la camara de coccion son totalmente de acero inox AISI 304, mientras las demás externas son de hierro zicado y barnizadas al horno. A pedido se entregan de acero inox. Los cuadros de mando y las instalaciones eléctricas son conformes a las normas CE y son compuestos exclusivamente con productos de alta calidad y de marcas disponibles sea en Italia que al Exterior.



**BABY ROTOR**



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Power (kW)	Power (kW/H)	Dimensions (mm)	Racks (n°)
<b>BABY ROTOR 40x60</b>	980x1430x2100	420	1	18	40x60	8/9/10
<b>BABY ROTOR 45x65</b>	980x1430x2100	420	1	18	45x65	8/9/10
<b>BABY ROTOR EL. 40x60</b>	980x1430x2100	420	15	-	40x60	8/9/10
<b>BABY ROTOR EL. 45x65</b>	980x1430x2100	420	15	-	45x65	8/9/10

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