



# sottoriva

Your future, our technology

Forni Rotativi  
*Rotating ovens*



# Quasar Mini Top



Forno rotativo  
*Rotating rack oven*



Forno per teglie 40x60, 46x66, 46x76, 40x80, 50x70 cm. Versione standard: sistema di rotazione con gancio superiore; 2 velocità di ventilazione; struttura del forno totalmente in acciaio inox; iniettore di vapore; valvole di scarico vapore; doppia luce interna; cappa con aspiratore; maniglia interna di sicurezza; copertura superiore. Con pannello elettromeccanico o digitale con schermo LCD e 30 programmi, accensione settimanale. Alimentazione a gas o gasolio o elettrico.

Oven for 40x60, 46x66, 46x76, 40x80, 50x70 cm trays. Standard version: upper hook turning system; 2 speed baking fan; stainless steel interior & exterior; steam injection; manual steam discharge valve; double internal light; hood with steam exhauster; inner safety handle; upper covering. Equipped with electro-mechanical control panel or digital control panel with LCD screen and 30 storable programs, weekly start up. Fuel feeding with gas or diesel burner or electrical feeding.

## Optional QUASAR MINI TOP

1. Pannello comandi elettromeccanico.
2. Pannello comandi digitale con SCROLL SYSTEM FULL-AUTOMATIC a 5/10 fasi di cottura, 30 programmi, vapore ad impulsi ed apertura automatica della valvola di estrazione vapori.
3. Vaporiera supplementare.
4. Condensatore vapori.
5. Supporti metallici di varie altezze, con o senza rastrelliera porta teglie, fissi o su ruote.
6. Cella di lievitazione ventilata con controllo della temperatura, sempre su ruote.
7. Cella di lievitazione ventilata con generatore di vapore, controlla la temperatura ed il grado di umidità, sempre su ruote.
8. Controcarrello (per l'estrazione del carrello di cottura).

## Optional QUASAR MINI TOP

1. Electromechanical control panel.
2. Digital control panel with FULL-AUTOMATIC SYSTEM panel, 5 or 10 phase baking cycles, 30 programs, steam impulses system and automatic opening of the steam extraction valve.
3. Additional steam generator.
4. Steam condenser.
5. Stand with different heights, with or without tray holder, fix or on wheels.
6. Ventilated prover with temperature control, on wheels.
7. Ventilated prover with steam generator, it controls the temperature and the humidity, on wheels.
8. Rack support (for the unloading of the baking rack)

# Quasar Compact Top



Forno rotativo compatto  
*Compact rotating rack oven*



Forno rotativo compatto per carrelli 40x60, 46x76, 60x80 cm. Disponibile in versione a combustibile (gas, gasolio) o elettrica. Dimensioni estremamente ridotte (largo solo 950 mm): operazioni di manutenzione tutte eseguibili frontalmente, da sopra o da dentro il forno. Pannello digitale con pulsante multifunzione a SCROLL per una rapida selezione dei comandi, schermo LCD, 30 programmi memorizzabili, accensione automatica settimanale. Iniettore di vapore. Motore di ventilazione a 2 velocità di serie. Cappa con elettroaspiratore. Camera di cottura, frontale e pannellatura esterna del forno in acciaio inox. Porta con apertura a 180° che facilita la movimentazione dei carrelli su spazi ristretti. Doppio vetro sulla porta con apertura a finestra del vetro esterno per un'agevole pulizia. Isolamento termico con pannelli precompressi in lana di roccia ad alta densità. Valvola di scarico vapore in acciaio inox. Doppie luci alogene nell'interno camera. Tre ventole posteriori di grande portata. 12 mandate di regolazione del flusso d'aria. Vaporiera.

*Compact rotary rack oven for racks 40x60 46x76, 60x80 cm. Fuel (gas, diesel) or electric version. Extremely reduced dimensions (width 950 mm only): all maintenance operations can be carried out from the top, from front part or inside the oven. Digital control panel with multifunction-rotary switch for a quick selection of the different controls, LCD screen, 30 storable programs, automatic start. Steam injector. Double speed fan: for pastry and bakery. Hood with exhauster. Baking chamber, front part and outer panels of the oven made of stainless steel. Door with 180° opening for an easy handling of the racks in narrow places. Double glass on the door. Window-opening of the external glass for an easy cleaning. Thermal insulation with high density pre-compressed rockwool panels. Stainless steel steam exhausting valve. 2 units of halogen lamps inside the baking chamber. Three powerful rear fans. 12 shutters for air flow regulation. Steam generator.*

## Optional QUASAR COMPACT TOP

1. Pannello comandi elettromeccanico.
2. Pannello comandi digitale con FULL-AUTOMATIC SYSTEM a 5 o 10 fasi di cottura, 30 programmi, vapore ad impulsi ed apertura automatica della valvola di estrazione vapore.
3. Condensatore vapori.
4. Forno consegnato completamente montato.
5. Carrello di cottura.
6. Bruciatore GPL, gas metano, gas città o gasolio.

## Optional QUASAR COMPACT TOP

1. Electromechanical control panel.
2. Digital control panel with FULL-AUTOMATIC SYSTEM panel, 5 or 10 phase baking cycles, 30 programs, steam impulses system and automatic opening of the steam extraction valve.
3. Steam condenser.
4. Oven delivered completely assembled.
5. Rack for trays.
6. LPG, natural gas, city gas, gasoil burner.



# Quasar Top



Forno rotativo  
*Rotating rack oven*



Forno adatto a svariati tipi di produzione per panifici e pasticcerie. Interno camera di cottura e facciata in acciaio inox per una maggiore durata. Pavimento a livello piano calpestio per una migliore movimentazione carrelli, e liscio per una facile pulizia. Coibentazione ad elevato potere isolante. Pannello comandi di estrema semplicità di lettura ed uso, con funzioni a 24 volt. Porta dotata di vetro a grosso spessore a garanzia di una maggior resistenza agli sbalzi termici e di un migliore isolamento e di ampia superficie per una comoda ispezione visiva del prodotto in fase di cottura.

*Oven suitable for various types of production for bakeries and pastry workshops. Inside of baking chamber and front part in stainless steel for a longer life. The floor is designed for a better rack movement and for an easy cleaning. High-power insulation. Control panel board of very easy reading and use, with 24 Volt functions. Door furnished with high thickness glass granting a higher strength against thermal shocks, a better insulation and a wide surface for easy visual inspection of the product during baking.*

## Optional QUASAR TOP - SUPER QUASAR

1. Pannello comandi elettromeccanico.
2. Pannello comandi digitale con FULL-AUTOMATIC SYSTEM a 5 o 10 fasi di cottura, 30 programmi, vapore ad impulsi ed apertura automatica della valvola di estrazione vapori.
3. Piattaforma girevole.
4. Sollevatore automatico motorizzato del carrello.
5. Due velocità di ventilazione (alta per pane e pasticceria comune, bassa ideale per pasticceria delicata).
6. Carrello di cottura.
7. Bruciatore GPL, gas metano, gas città o gasolio.

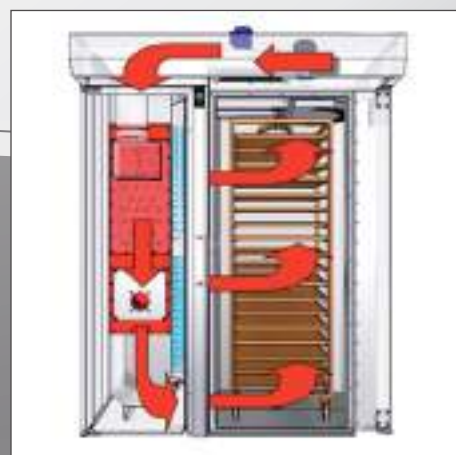
## Optional QUASAR TOP - SUPER QUASAR

1. Electromechanical control panel.
2. Digital control panel with FULL-AUTOMATIC SYSTEM panel, 5 or 10 phase baking cycles, 30 programs, steam impulses system and automatic opening of the steam extraction valve.
3. Revolving platform.
4. Motorized automatic rack lifting.
5. Two speed fan (high speed for bread and usual pastry, low speed ideal for delicate pastry).
6. Rack for trays.
7. LPG, natural gas, city gas, gasoil burner.

# Super Quasar



Forno a carrello rotante con scambiatore laterale  
*Rotating rack oven with lateral heat exchanger*



Versione standard: pannello comandi digitale [schermo LCD a colori, 200 programmi, accensione programmabile]; sistema di rotazione con gancio superiore; vaporiera (brevettata) con doppia entrata d'acqua; valvola di scarico vapori motorizzata; camera di cottura, facciata e rivestimento esterno tutto in acciaio inox; isolamento con pannelli precompressi in lana di roccia; porta apribile a 180° con doppio vetro e incernierata a destra; guarnizioni della porta del forno incassate (brevettate); **ventilazione ad "effetto suolo"** grazie al percorso dell'aria dal basso verso l'alto; selettore di potenza; quadro elettrico incassato senza sporgenze; accesso frontale alle resistenze; copertura superiore; cappa con aspiratore.

*Standard version: digital control panel [LCD colour display, 200 programs, programmable ignition]; upper hook turning system; steam generator with two water inlets (patent); motorised damper; stainless steel baking chamber, front and outer panels; isolation with pressed rock-wool panels; right hinged door with double glass and 180° opening; built-in door joints (patent); "sole effect" ventilation thanks to the air flow from bottom to top; power selector; integrated electric cabinet; front access to the heating elements; roof; hood with extractor.*

## Punti di forza SUPER QUASAR

1. SCAMBIATORE LATERALE con accesso frontale al bruciatore/resistenze: ideali per installazioni fra 3 pareti o in batteria con altri forni.
2. SUPER QUASAR consente l'utilizzo di CARRELLI ALTI 1950 mm con un incremento produttivo reale del 10%, ovviamente si possono inserire anche carrelli standard (H=1810 mm).
3. VENTILAZIONE DI COTTURA AD "EFFETTO SUOLO" con spinta dal basso verso l'alto che garantisce un miglior sviluppo dei prodotti e pane di qualità superiore.
4. Esclusiva VAPORIERA A DOPPIA MANDATA (brevettata).
5. SELETTORE DI POTENZA A 3 STADI (Energy Saving) nelle versioni elettriche per una miglior gestione della potenza assorbita dal forno in base alle esigenze produttive.
6. Disponibili anche nella speciale VERSIONE TUNNEL con 1 porta frontale ed 1 posteriore.

## Strenghts SUPER QUASAR

1. SIDE HEAT EXCHANGER with front burner/resistances access: ideal for installation among 3 walls or in line with other ovens
2. 1950 mm HIGH RACKS can be used with an actual production increase of 10%, it is also possible to use regular-high racks (H=1810 mm).
3. "SOLE EFFECT" RISING BAKING VENTILATION with circular air ventilation from bottom to top to grant a better products development and high quality bread.
4. Exclusive DOUBLE AIR OUTLET STEAM GENERATOR (patented).
5. 3-STAGE POWER SELECTOR (Energy Saving) in electric versions that allows to adjust the oven power according to the production.
6. Available in special TUNNEL VERSION with 1 front and 1 rear door.

# DATI TECNICI TECHNICAL DATA

FORNO OVEN	Potenza installata - <i>Installed power</i>				Teglie - <i>Trays</i>	
	Bruciatore <i>Burner</i>		Motori <i>Motors</i>	Resistenza <i>Resistance</i>	N°posti <i>No. decks</i>	Dimensioni Massime <i>Max. Dimensions</i>
	Kw	Kcal/h	Kw	Kw		
QUASAR MINI TOP C	23,26	20.000	1,5	-	6 - 11	46x76
QUASAR MINI TOP E	-	-	1,5	20	6 - 11	46x76
QUASAR COMPACT 4060 C	40,5	35.000	1,5	-	15 - 18	40x60
QUASAR COMPACT 4060 E	-	-	1,5	24	15 - 18	40x60
QUASAR COMPACT 4676 C	52,5	45.000	1,5	-	15 - 18	46x76
QUASAR COMPACT 4676 E	-	-	1,5	30	15 - 18	46x76
QUASAR COMPACT 6080 E	-	-	1,5	36	15 - 18	60x90
QUASAR TOP 4060 C	46,5	40.000	1,5	-	15 - 18	40x60
QUASAR TOP 4060 E	-	-	1,5	32	15 - 18	40x60
QUASAR TOP 4676 C	58	50.000	1,5	-	15 - 18	46x76
QUASAR TOP 4676 E	-	-	1,5	44,5	15 - 18	46x76
QUASAR TOP 6080 C	81	70.000	2,3	-	15 - 18	60x90
QUASAR TOP 6080 E	-	-	2,3	56	15 - 18	60x90
QUASAR TOP 80100 C	104	90.000	3	-	15 - 18	80x100
QUASAR TOP 80100 E	-	-	3	73	15 - 18	80x100
QUASAR TOP 80120 C	140	120.000	3,2	-	15 - 18	80x120
QUASAR TOP 80120 E	-	-	3,2	97	15 - 18	80x120
SUPER QUASAR 6080 C	70	60.000	2,5	-	15 - 20	60x90
SUPER QUASAR 6080 E	-	-	2,5	56,5	15 - 20	60x90
SUPER QUASAR 80100 C	93	80.000	3	-	15 - 20	80x100
SUPER QUASAR 80100 E	-	-	3	73,2	15 - 20	80x100

# DATI TECNICI TECHNICAL DATA

FORNO OVEN	Dimensioni esterne - <i>External dimensions</i> mm				Diametro rotazione carrello <i>Rack rotation diameter</i> mm	Peso Weight Kg
	L	P	H1	H2		
QUASAR MINI TOP C	1120	1410	1370	2390	890	500
QUASAR MINI TOP E	1120	1410	1370	2390	890	450
QUASAR COMPACT 4060 C	950	1240	2000	2320	721	500
QUASAR COMPACT 4060 E	950	1240	2000	2320	721	450
QUASAR COMPACT 4676 C	1120	1410	2000	2320	888	550
QUASAR COMPACT 4676 E	1120	1410	2000	2320	888	500
QUASAR COMPACT 6080 E	1260	1530	2000	2530	1081	620
QUASAR TOP 4060 C	1000	1420	2000	2340	721	690
QUASAR TOP 4060 E	1000	1420	2000	2340	721	690
QUASAR TOP 4676 C	1160	1620	2200	2540	888	850
QUASAR TOP 4676 E	1160	1620	2200	2540	888	850
QUASAR TOP 6080 C	1430	1970	2200	2540	1081	1250
QUASAR TOP 6080 E	1430	1970	2200	2540	1081	1250
QUASAR TOP 80100 C	1690	2230	2200	2540	1280	1500
QUASAR TOP 80100 E	1690	2230	2200	2540	1280	1500
QUASAR TOP 80120 C	1970	2510	2200	2540	1580	2150
QUASAR TOP 80120 E	1970	2510	2200	2540	1580	2150
SUPER QUASAR 6080 C	1900	1500	2350	2600	1081	1250
SUPER QUASAR 6080 E	1600	1500	2350	2600	1081	1070
SUPER QUASAR 80100 C	2150	1700	2350	2600	1280	1460
SUPER QUASAR 80100 E	1800	1700	2350	2600	1280	1250



**SOTTORIVA S.p.A.**

Via Vittorio Veneto, 63  
36035 Marano Vicentino (VI) ITALIA

Tel. +39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155

sottoriva@sottoriva.com  
www.sottoriva.com



**SOTTORIVA AMERICA INC**

620- C Griffith RoadCharlotte,  
NC 28217 - USA

Tel: +1(704).714.5880

Fax +1(704).714.5881

sottorivaamerica@sottoriva.com  
www.sottoriva.com