



FORNO ROTATIVO
LATERALE
LATERAL
ROTARY OVEN

w w w . g i m a f o r n i . c o m



FORNO ROTOR LATERALE

Il forno Rotor Laterale è un forno a carrello girevole con gruppo di riscaldamento posizionato nella parte posteriore con funzionamento a gas, gasolio, legna, pellet, elettricità.

Il forno rotativo grazie alla sua facilità di conduzione, è ideale in qualsiasi laboratorio di panetteria, pasticceria, pizzeria, biscotteria. Nel forno Rotor a convezione il calore prodotto viene trasmesso al prodotto in cottura mediante un flusso di aria calda fatta circolare forzatamente all'interno del forno. La camera di cottura e il rivestimento esterno del forno sono realizzati interamente in acciaio inox tipo AISI304.

Lo scambiatore di calore in acciaio refrattario è studiato e potenziato al fine di ottenere un totale sfruttamento della combustione consentendo notevoli risparmi energetici. La rotazione del carrello all'interno del forno permette al flusso d'aria di raggiungere completamente il prodotto in cottura, garantendone in questo modo una cottura uniforme.

La tipologia di aggancio del carrello è realizzabile in due diverse soluzioni: con aggancio manuale attraverso l'accoppiamento carrello-gancio posto sulla parte superiore della camera di cottura o con sistema di aggancio del carrello alla piattaforma, che prevede una base di appoggio rotante inferiore sulla quale viene bloccato il carrello in cottura.

L'umidificatore posto all'interno della camera di cottura è realizzato allo scopo di garantire un'abbondante erogazione di vapore in ogni punto del carrello.

La centralina elettrica a norme internazionali è studiata per la massima semplicità d'uso e controllo.

Nel forno rotor sono adottabili due diverse tipologie di pannello comandi: elettromeccanico o digitale touch screen.



LATERAL ROTARY OVEN

The Lateral Rotor oven is a revolving trolley oven with a heating unit positioned at the back operating on gas, diesel, wood, pellet, and electricity.

Due to the easiness of operation the rotor oven is ideal for installation in any bakery, pastry, pizzeria, biscuit shop. In the convection oven the heat produced is transferred to the product being baked by a flow of hot air, circulating inside the oven. The baking chamber and the external coating of the oven are made entirely of stainless steel type AISI304.

The heat exchanger in refractory steel is designed and strengthened in order to obtain a total exploitation of the combustion allowing considerable energy savings.

The rotation of the trolley inside the oven allows the air flow to reach the product completely during baking process, thus guaranteeing uniform baking.

The type of coupling of the trolley can be realized in three different solutions: with manual hooking through the coupling carriage-hook placed in the upper part of the baking chamber; with a platform trolley coupling system, which provides a lower rotating support base on which the trolley is locked during baking; with automatic lift trolley hooking.

The humidifier located inside the baking chamber is designed to guarantee an abundant supply of steam at each point of the trolley.

The electric unit box is in compliance with the international standards and is designed to ensure easy use and control of the oven.

Two different types of control panel can be used in the rotor oven: electromechanical or digital touch screen.



FOUR ROTATIF LATÉRAL

Le four Rotor Latéral est un four à chariot tournant avec une unité de chauffage positionnée à l'arrière fonctionnant au gaz, gasoil, bois, pellets, électricité.

Grâce à sa facilité d'utilisation, le four rotatif est idéal dans toute boulangerie, pâtisserie, pizzeria ou biscuiterie.

Dans le four à convection Rotor, la chaleur produite est transmise au produit en cours de cuisson par un flux d'air chaud forcé de circuler à l'intérieur du four.

La chambre de cuisson et le revêtement extérieur du four sont entièrement en acier inoxydable AISI304.

L'échangeur de chaleur en acier réfractaire est conçu et renforcé afin d'obtenir une exploitation totale de la combustion permettant des économies d'énergie considérables.

La rotation du chariot à l'intérieur du four permet au flux d'air d'atteindre complètement le produit en cours de cuisson, assurant ainsi une cuisson uniforme.

Le type de couplage de chariot peut être réalisé dans deux solutions différentes: avec couplage manuel via le couplage chariot-crochet placé sur la partie supérieure de la chambre de cuisson ou avec le système de couplage du chariot à la plate-forme, qui fournit une base où le chariot de cuisson est bloqué.

L'humidificateur placé à l'intérieur de la chambre de cuisson est conçu de manière à assurer une alimentation en vapeur abondante en tout point du chariot.

L'unité de commande électrique conforme aux normes internationales est conçue pour une facilité d'utilisation et de contrôle maximale.

Deux types différents de panneaux de commande peuvent être adoptés dans le four à rotor: électromécanique ou numérique.

Modello Model	Dimensione teglie Trays dimension	Numero teglie Trays number	Superficie di cottura Baking area	Produzione oraria Hourly production	Dimensioni esterne External dimensions	Potenza termica Thermal power	Potenza elettrica Electric power supply	
							Brucciatore Burner	Resistenze elettriche Resistances
Rotor46	40x60	18	4,3 m ²	76 kg	153x130x220h cm	42.000 Kcal/h	1,5 kW	25 kW
Rotor55	45x65	18	5,3 m ²	80 kg	163x130x220h cm	44.000 Kcal/h	1,5 kW	28 kW
Rotor57	50x70	18	6,3 m ²	83 kg	163x130x220h cm	45.000 Kcal/h	1,5 kW	30 kW
Rotor68	60x80	18	8,6 m ²	123 kg	195x150x220h cm	56.000 Kcal/h	2 kW	49 kW
Rotor88	80x80	18	11,5 m ²	165 kg	236x176x220h cm	74.000 Kcal/h	3 kW	56 kW
Rotor810	80x100	18	14,4 m ²	190 kg	236x176x220h cm	80.000 Kcal/h	3 kW	62 kW
Rotor812	80x120	18	17,3 m ²	225 kg	260x195x220h cm	93.000 Kcal/h	3,5 kW	73 kW



Via Doge Marco Corner, 2 - 36016 Thiene (VI) - Italy
Tel. +39 0445 366466
info@gimaforni.com - www.gimaforni.com

