

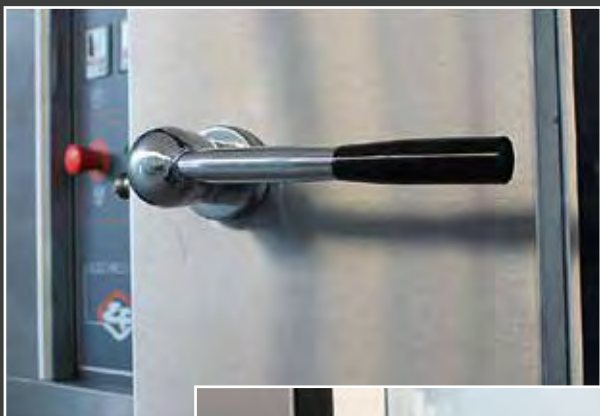


ZUCHELLI
F O R N I

PIECE OBROTOWE

TOP ROTOR • ROTORFAN

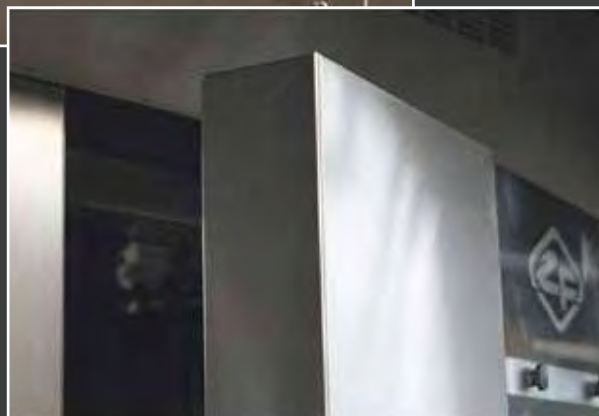




Klamka wyposażona w czarną termoodporną bakelitową rękkojeść.

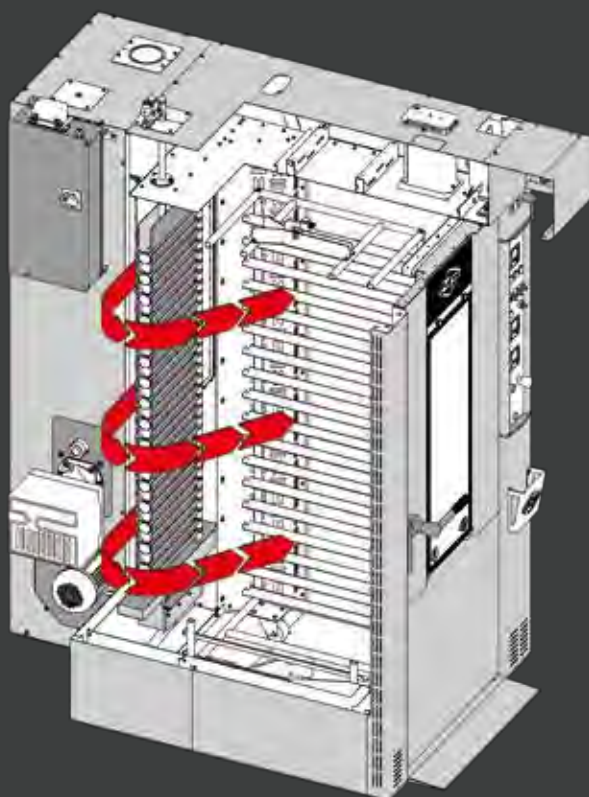


Podwójne szyby dla lepszej izolacji termicznej.

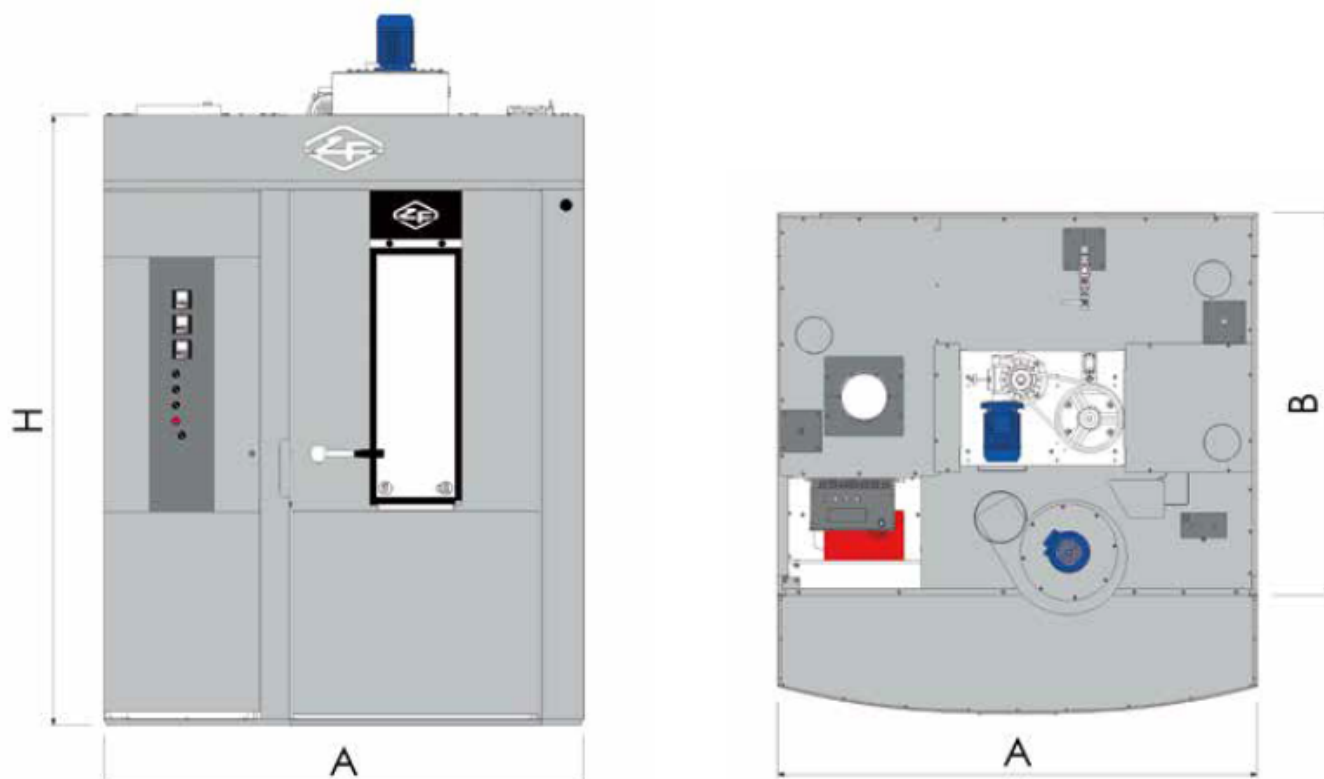


Bardzo grube i wytrzymałe drzwi.

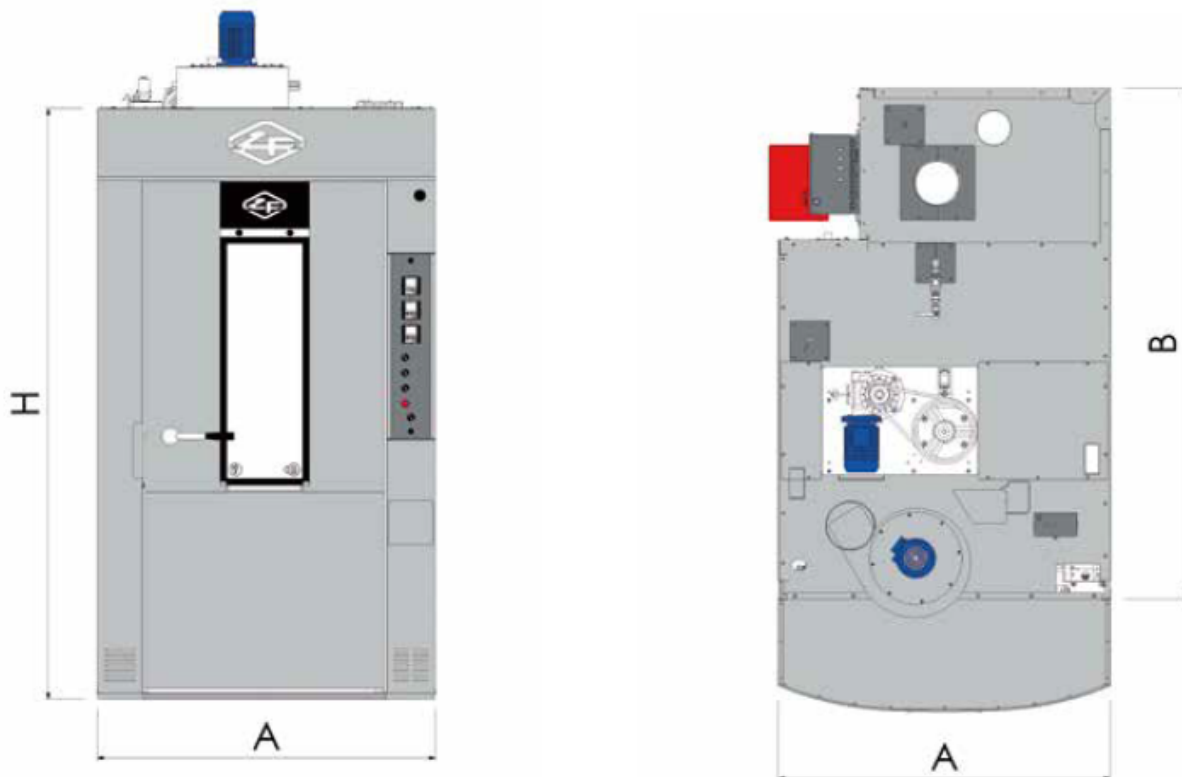
W piecach konwekcyjnych ciepło jest przekazywane do produktu poprzez strumień gorącego powietrza krążący wewnątrz pieca. Obrót stojaka wewnątrz urządzenia pozwala na pełne wykorzystanie strumienia powietrza, zapewniając w ten sposób równomierne pieczenie.



TOP-ROTOR



Model	Wymiar blachy	Powierzchnia Wypieku	Produkcja na godzinę	Wymiary zewnętrzne			Waga	Tac na wózek	Moc termiczna	Moc	
				A	B	H				Palnik	Grzałki
	cm	m ²	kg	cm	cm	cm	kg	sztuk	kcal	kW	kW
TOP MINIROTOR	40x60	3,6	50	140	111	202	650	15	29.000	1	23,5
TOP MINIFALCON	45x65 50x70	4,3 5,2	60 70	155	124	202	700	15	35.000	1	28
TOP FALCON	45x65 50x70	5,2 6,3	70 82	155	124	217	770	18	40.000	1	28
TOP ROTOR 60x80	60x80	8,6	120	183	145	233	1380	18	55.000	2	47
TOP ROTOR 65x92	65x92 80x80	10,7 11,5	135	200	162	233	1400	18	60.000	2	47
TOP ROTOR 80x100	80x100	14,4	195	234	178	233	1600	18	70.000	3,5	58
TOP ROTOR 80x120	80x120	17,2	235	257	200	233	2000	18	80.000	3,5	71
TOP ROTOR 100x130	100x130	23,4	310	280	217	233	2100	18	95.000	4	85



ROTORFAN

Model	Wymiar blachy	Powierzchnia Wypieku	Produkcja na godzinę	Wymiary zewnętrzne			Waga	Tac na wózek	Moc termiczna	Moc	
				A	B	H				Palnik	Grzałki
	cm	m ²	kg	cm	cm	cm	kg	sztuk	kcal	kW	kW
MINIROTORFAN 40x60	40x60	3,6	50	100	150	202	650	15	29.000	1	23,5
MINIROTORFAN 50x70	45x65 50x70	4,3 5,2	60 70	112	168	202	800	15	35.000	1	28
ROTORFAN 50x70	45x65 50x70	5,2 6,3	70 82	112	168	217	850	18	40.000	1	28
ROTORFAN 5 60x80	60x80	7,2	100	133	205	203	1050	15	55.000	1,5	42
ROTORFAN 60x80	60x80	8,6	120	133	205	233	1100	18	55.000	2	47
ROTORFAN 8	65x92 80x80	10,7 11,5	135	147	218	233	1150	18	60.000	2	47
ROTORFAN 4	80x100	14,4	195	153	240	233	1400	18	70.000	3,5	58
ROTORFAN 9	80x120	17,2	235	178	261	233	1800	18	80.000	3,5	71

MINIROTOR E

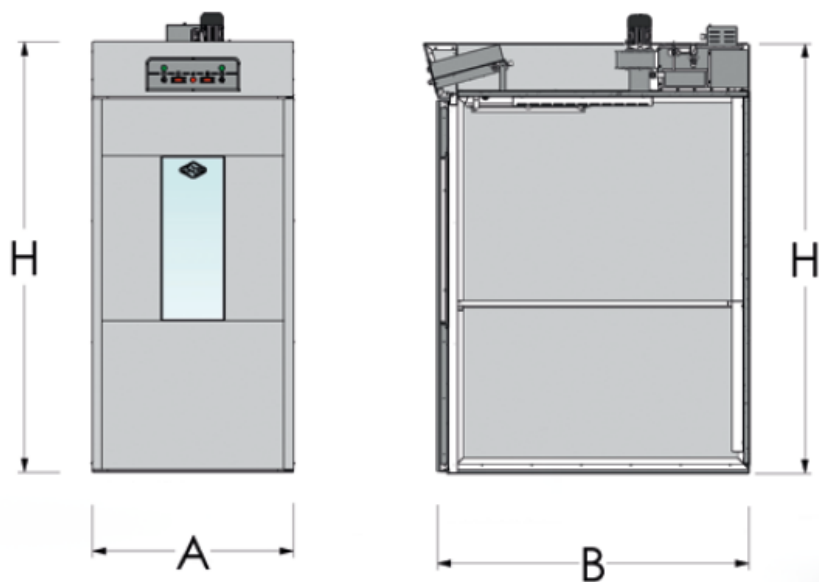


MINIROTOR E

Model	Wymiar blachy	Produkcja na godzinę	Wymiary zewnętrzne			Waga	Tac na wózek	Moc termiczna	Energia elektryczna
			A	B	H				
	m ²	kg	cm	cm	cm	kg	sztuk	kcal	kW
MINIROTOR E 40x60	3,6	50	98	119	202	550	15	-	23,5
MINIROTOR E 50x70	4,3 5,2	60 70	112	143	202	600	15	-	28

KOMORA GAROWANIA

GAROWNIKI DO PIECÓW OBROTOWYCH



Model	Stojaki	Drzwi	Wymiary zewnętrzne			Energia elektryczna
			A	B	H	
	sztuk	sztuk	cm	cm	cm	kW
MINI 40x60	2	1	100	122	200	3
	2	2	160	104	200	3
	4	2	202	132	200	3
MINI 45x65/50x70	2	1	100	132	200	3
	2	2	160	104	200	3
	4	2	202	132	200	3
ROTORFAN E - FALCON 45x65/50x70	2	1	100	132	215	3
	2	2	160	104	215	3
	4	2	202	132	215	3
ROTORFAN 5 60x80	2	1	100	194	200	4
	2	2	202	107	200	4
	4	2	202	194	200	6
ROTOR 60x80	2	1	108	167	230	4
	2	2	218	107	230	4
	4	2	218	167	230	6
ROTOR 65x92/80x100	2	1	108	230	230	4
	2	2	218	126	230	4
	4	2	218	230	230	6
ROTOR 80x120	2	1	108	270	230	5
	2	2	218	146	230	5
	4	2	218	270	230	8

- Konstrukcja nośna wykonana ze stali nierdzewnej, podwójna zewnętrzna powłoka metalowa z izolowaną pustą przestrzenią. Z podłogą lub bez.
- Ciepło i wilgoć są dostarczane niezależnie przez specjalną grupę grzewczą wyposażoną w wentylator i elementy grzewcze w celu zapewnienia równomiernego rozrostu wszystkich produktów.



Ze względu na łatwość obsługi piece Rotor idealnie nadają się do instalacji w każdej piekarni lub cukierni. Wymiennik ciepła z trzema zwojami lepiej wykorzystuje ciepło, zapewniając bardziej równomierne pieczenie przy niższym zużyciu. Komora pieczenia i front pieca ze stali nierdzewnej, panele zewnętrzne z malowanej stali. Funkcja elektryczna lub z palnikiem gazowym/olejowym. Panel sterowania: elektromechaniczny, LCD lub dotykowy. Nowa koncepcja generatora pary, który zapewnia obfity dopływ pary do całej blachy. Trzy systemy zawieszania Prowadnic: platforma obrotowa, górny hak lub automatyczne podnoszenie.

Wersje:

TOP ROTOR: komora spalania i palnik po lewej stronie z przodu.
ROTORFAN: komora spalania i palnik po lewej stronie z tyłu.

Opcje:

Zewnętrzny panel ze stali nierdzewnej.
Rotorfan piec w wersji "counter manufactured" (palnik po prawej stronie).





**ZUCHELLI
FORNI**

Zucchelli Forni S.p.a.
37060 - Trenzuelo (Vr) - Italy
Zona Artigiana S. Pierino
Tel. 045 6680068 r.a. - Fax 045
7350285

www.zucchelliforni.it
e-mail: info@zucchelliforni.it

 BMC PL
 02-467 Warszawa
 www.bmcpolska.com
 +48 506 691 996
 biuro@bmcpolska.com