



ZUCCHELLI
F O R N I



FORNI ROTATIVI

TOP ROTOR · ROTORFAN

ROTARY OVENS
HORNOS ROTATIVOS
FOURS ROTATIFS



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria.



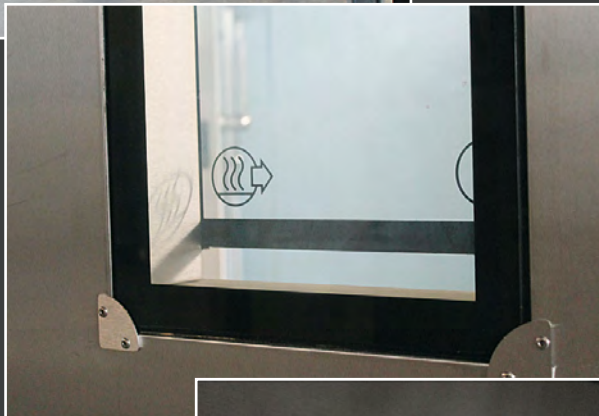
Door handle with black thermo-refractory Bakelite hilt.



Manilla de la puerta con empuñadura de baquelita negra termo refractaria.



Poignée porte en bakélite noire thermo-réfractaire.



Doppio vetro per un maggior isolamento termico.



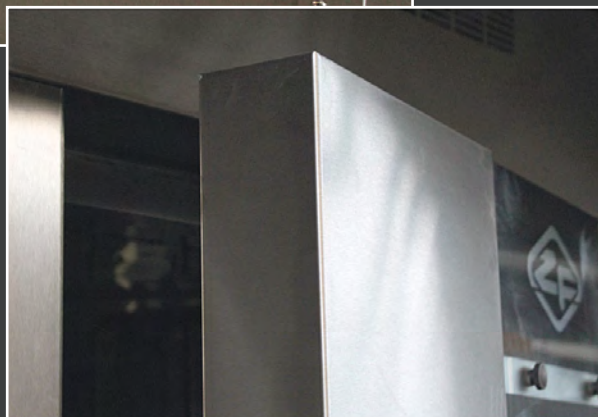
Double glazing for better thermal insulation.



Cristal doble para un mayor aislamiento térmico.



Double vitrage pour une meilleure isolation thermique.



Porta robusta e di notevole spessore.



Very thick and sturdy door.



Puerta resistente y de gran espesor.



Porte robuste et d'une épaisseur considérable.



Nei forni a convezione il calore viene trasmesso al prodotto in cottura attraverso un flusso d'aria calda fatta circolare forzatamente all'interno del forno. 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.



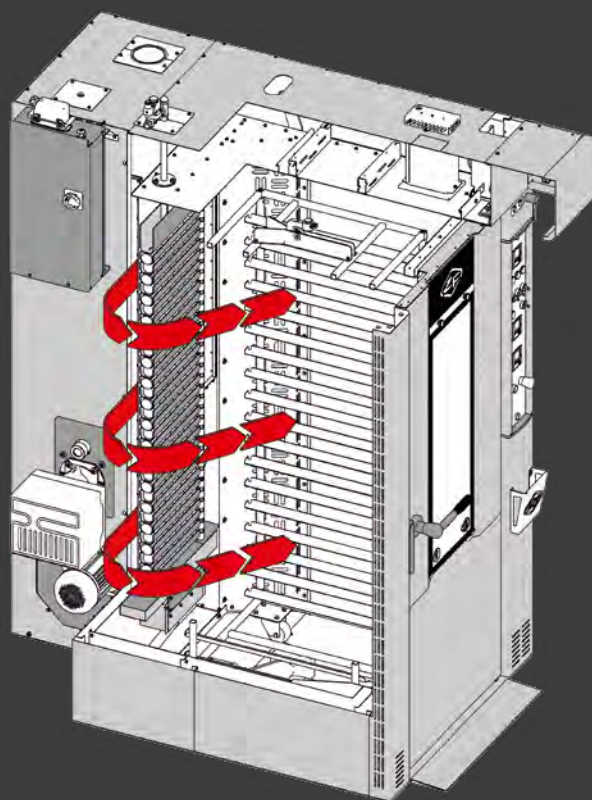
In convection ovens the heat is transferred to the product being baked by a flow of hot air, circulating inside the oven. The rotation of the rack inside the oven allows the air flow to be fully invested in baking the product, thus ensuring even baking.



En los hornos de convección el calor se transmite al producto en cocción a través de un flujo de aire caliente que se hace circular de manera forzada dentro del horno. La rotación del carro en del horno permite que el flujo de aire alcance completamente el producto en cocción, garantizando de esta manera su cocción uniforme.



Dans les fours à convection, la chaleur est transmise au produit en cours de cuisson à travers un flux d'air chaud à circulation forcée à l'intérieur du four. La rotation du chariot à l'intérieur du four permet au flux d'air de chauffer entièrement le produit en cours de cuisson, garantissant ainsi une cuisson homogène.





Los hornos rotativos, gracias a su facilidad de conducción, son aptos para ser instalados en cualquier laboratorio de panadería y pastelería. Cambiador de calor a tres giros que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con consumo menor. Cámara de cocción y fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno. Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo. Cuadro de mandos electromecánico, digital o computerizado. Vaporizador de nueva concepción que garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro. Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior o levantamiento automático.

Versiones:

TOP ROTOR: cámara de combustión y quemador en la parte anterior a la izquierda.

ROTORFAN: cámara de combustión y quemador en la parte trasera a la izquierda.

Opciones:

Paneles exteriores de acero inox.

Modelo Rotorfan se puede suministrar en versión reverso (quemador a la derecha).



Les fours rotatifs, avec leur facilité d'utilisation, peuvent être installés dans n'importe quelle boulangerie ou pâtisserie. Échangeur qui assure une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: une cuisson plus régulière avec une économie d'énergie. Chambre de cuisson et façade en acier inox, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four). Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil. Tableau commande électromécanique, digital ou programmable par ordinateur. Appareil à vapeur de nouvelle conception qui permet une humidité importante dans tous les points du chariot. Trois systèmes d'utilisation de chariot: plate-forme tournante, accrochage supérieur ou un soulèvement automatique.

Versions:

TOP ROTOR: chambre de combustion et brûleur à l'avant à gauche.

ROTORFAN: chambre de combustion et brûleur à l'arrière à gauche.

Options:

Panneaux extérieurs en acier inoxydable.

Model Rotorfan en version "à l'envers" (brûleur à droite).



I forni rotativi grazie alla loro facilità di conduzione, sono adatti ad essere installati in qualsiasi laboratorio di panetteria e pasticceria. Scambiatore di calore a tre giri di fumi, che sfruttando al meglio il calore prodotto dalla combustione permette una cottura più regolare con un minor consumo. Camera di cottura e facciata in acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata. Funzionamento elettrico o con bruciatore a gas o gasolio. Pannello comandi elettromeccanico, digitale o con computer. Umidificatore di nuova concezione che garantisce un'abbondante erogazione di vapore in ogni punto del carrello. Tre sistemi di agganciamento del carrello: piattaforma girevole, aggancio superiore o sollevamento automatico.

Versioni:

TOP ROTOR - con camera di combustione e bruciatore sul lato sinistro anteriore.

ROTORFAN - con camera di combustione e bruciatore nella parte posteriore sinistra.

Options:

pannellatura esterna in acciaio inox.

modelli **ROTORFAN** versione "rovescia" (con bruciatore a destra).



Due to the easiness of operation the Rotor ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. The heat exchanger with three turns exploits the heat produced in the combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption. Baking chamber and oven front in stainless steel, external panelling in painted sheet steel. Electric function or with gas/gas oil burner. Control panel: electromechanical, digital or computerized. New conception of the steam generator which grants abundant steam supply all over the baking rack. Three rack hooking systems: rotating platform, top hook or automatic lifting device.

Versions:

TOP ROTOR: combustion chamber and burner on the left front side.

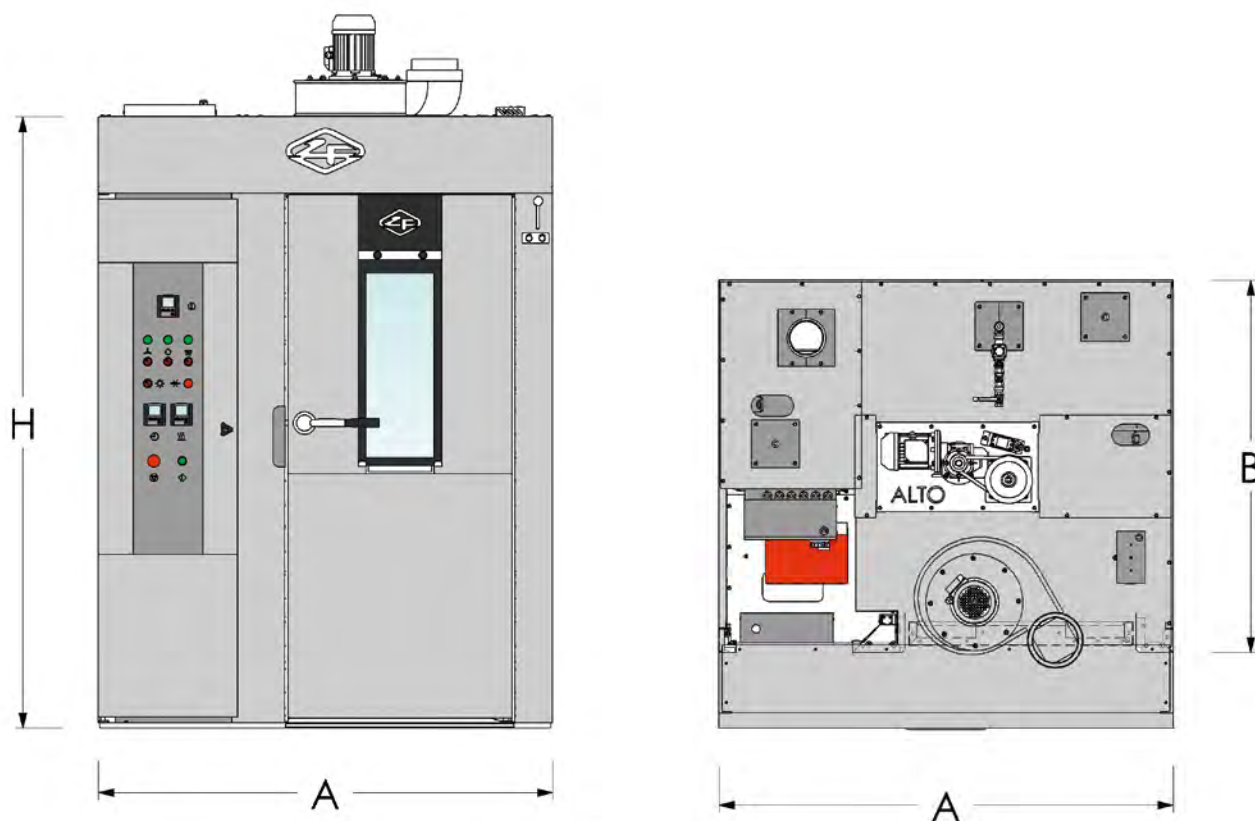
ROTORFAN: with combustion chamber and burner on the left rear side.

Options:

External panelling in stainless steel.

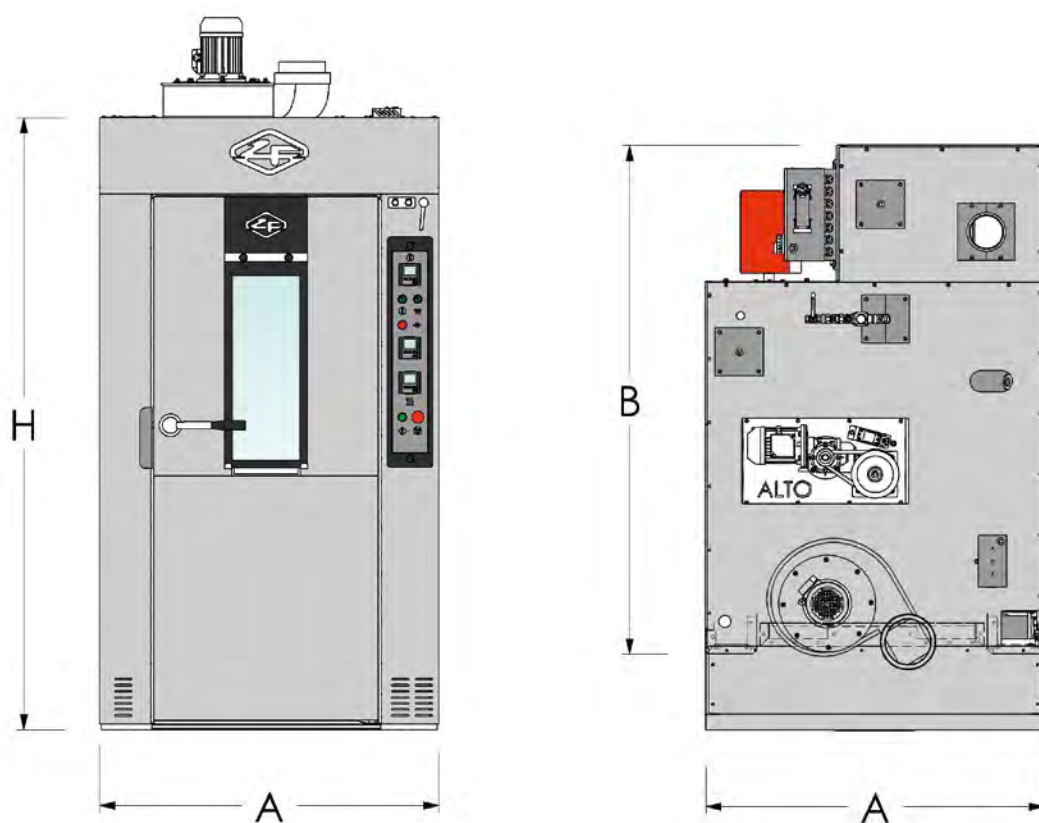
Rotorfan oven in the «counter manufactured» version (burner on the right side).





TOP ROTOR

Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni teglia Tray dimensions Dimensiones bandejas Dimensions plaques	Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Teglie per carrello Trays for rack Bandejas por carro Plaques pour chariot	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puissance thermique	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique	
				A	B	H				Bruc. Burner Quem. Brul.	Resist. Resist. Resist. Resist.
	cm	mq	kg	cm	cm	cm	kg	nr	kcal	kw	kw
TOP MINIROTOR	40x60	3,6	50	137	110	202	650	15	29.000	1	23,5
TOP MINIFALCON	45x65 50x70	4,3 5,2	60 70	150	123	202	700	15	35.000	1	28
TOP FALCON	45x65 50x70	5,2 6,3	70 82	150	123	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
TOP ROTOR 100x150	100x150	27,0	360	305	242	233	2200	18	105.000	4	85



ROTORFAN

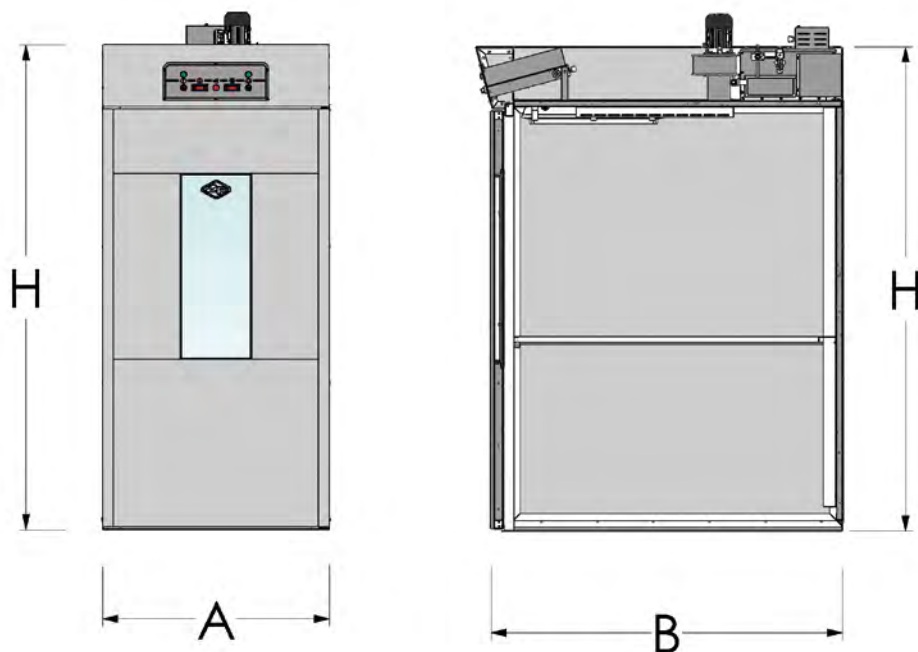
Modello Model Modelo Modèle	Dimensioni teglia Tray dimensions Dimensiones bandejas Dimensions plaques	Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Teglie per carrello Trays for rack Bandejas por carro Plaques pour chariot	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puissance thermique	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique	
				A	B	H				Bruc. Burner Quem. Brul.	Resist. Resist. Resist. Resist.
	cm	mq	kg	cm	cm	cm	kg	nr	kcal	kw	kw
MINIROTOR E 40x60	40x60	3,6	50	98	119	202	550	15	-	-	23,5
MINIROTOR E 50x70	45x65 50x70	4,3 5,2	60 70	112	143	202	600	15	-	-	28
MINIROTORFAN 40x60	40x60	3,6	50	98	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

CELLE DI LIEVITAZIONE

PROOFERS FOR ROTARY OVENS

CAMARA DE FERMENTACION PARA HORNOS ROTATIVOS

CHAMBRES DE FERMENTATION POUR FOURS ROTATIFS



Modello Cella Proofer model Modelo camara Modele chambre	Carrelli Racks Carros Chariots	Porte Doors Puerta Porte	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique
			A	B	H	
	nr	nr	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 - 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



- Struttura portante in acciaio inox e rivestimento esterno in doppia parete metallica con intercapedine isolante. Con o senza basamento.
- Il calore e l'umidità sono erogati dal forno oppure indipendentemente con un apposito gruppo di riscaldamento dotato di ventilatore e resistenze per garantire un'uniformità di lievitazione su tutti i prodotti.



- Supporting structure made of stainless steel, double external metal covering with isolated hollow space. With or without floor.
- Heat and humidity are provided by the oven or independently through a special heating group equipped with ventilator and heating elements in order to grant an even leavening of all products.



- Estructura portante de acero inoxidable, revestimiento exterior con doble pared metálica con espacio intermedio aislante. Con o sin suelo.
- El calor y la humedad son producidos directamente del horno o independientemente por un expreso grupo de calefacción, dotado de ventilador y resistencias, para garantizar uniformidad de fermentación en todos lo productos.



- Structure en acier inox, revêtement extérieur avec double paroi métallique avec un espace d'isolation. Avec ou sans sol.
- La chaleur et l'humidité sont distribuées par le four ou de façon indépendant par un groupe de chauffage équipé des ventilateurs et résistances afin de garantir une fermentation uniforme à tous les produits.



Il sistema di cottura Blitz System permette, con l'utilizzo di un solo forno rotativo, la cottura di prodotti che necessitano di grandi spinte di calore dal suolo (es. rosette bocconcini, ciabatte, pane pugliese ect.), e per i quali sono solitamente utilizzati i forni tradizionali a piani fissi.



The baking system Blitz System with the use of only one rotary oven allows the baking of all those products which need a great boost of heat from the base and are usually baked in traditional deck ovens.



El sistema de cocción Blitz System permite la utilización de un horno rotativo, obteniéndose la misma cocción y características que en un horno tradicional de estantes fijos, con la posibilidad de enhornar todos tipo de panes y todo los productos que necesitan un empuje de suelo.



Le système de cuisson Blitz System permet l'utilisation d'un four rotatif, tout en obtenant la même cuisson et les mêmes caractéristiques qu'un four traditionnel à soles fixes, avec la possibilité de chargement de tous les types de pain.



CARRELLO DI INFORNAMENTO
LOADING RACK
CARRO PARA ENHORNAR
CHARIOT ENFOURNEUR



CARRELLO DI SFORNAMENTO
UNLOADING RACK
CARRO PARA DESHORNAR
CHARIOT DEFOURNEUR



CARRELLO DI COTTURA
BAKING RACK
CARRO DE COCCIÓN
CHARIOT DE CUISSON

Il sistema BLITZ SYSTEM è costituito da una serie di carrelli:
The BLITZ SYSTEM is consisting of a series of racks:
El sistema BLITZ SYSTEM esta constituido por una serie de carros:
Le système de cuisson BLITZ SYSTEM est constitué d'une série de chariots:

Dimensioni teglia
Pan dimensions
Dimensiones bandejas
Dimensions plaques

Dimensioni est.
External dimensions
Dimensiones exteriores
Dimensions extérieures

Larghezza Width Ancho Largeur	Profondità Depth Profundidad Profondeur	Altezza Height Altura Hauteur
---	---	---

CARRELLO DI INFORNAMENTO E CARRELLO DI SFORNAMENTO
LOADING RACK AND UNLOADING RACK
CARRO PARA ENHORNAR Y CARRO PARA DEHORNAR
CHARIOT ENFOURNEUR ET CHARIOT DÉFOURNEUR

50x70	56	98	168
60x80	71	142	210
60x95	71	150	210
80x120	90	177	210

CARRELLO DI TRASFERIMENTO (appoggia telai)
PROOFING CARRIAGE (for loaders)
CARRO DE DESPLAZAMIENTO (por telares)
CHARIOT DE TRANSFERT(pour enfourneurs)

50x70	55	70	163
60x80	67	80	193
60x95	67	95	193
80x120	82	120	193

CARRELLO DI COTTURA
BAKING RACK
CARRO DE COCCIÓN
CHARIOT DE CUISSON

50x70	57	71	164
60x80	67	81	194
60x95	67	96	194
80x120	86	121	194



ZUCCHELLI
F O R N I

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

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