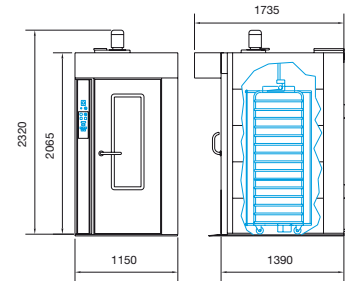


**Hornos de carro rodante electricos o gas para pan y pasteleria**

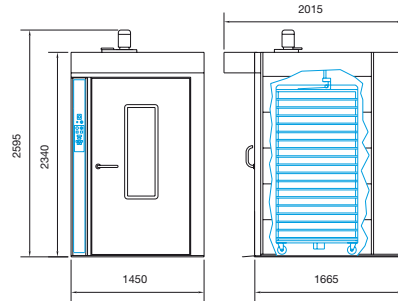
Fours à chariot rotatif électriques ou gaz pour pain et viennoiserie

Электрические или газовые печи, с вращающейся платформой для хлеба и кондитерских изделий

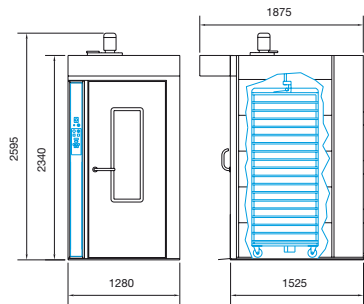
**RotorBake E4 - E5 - T5**



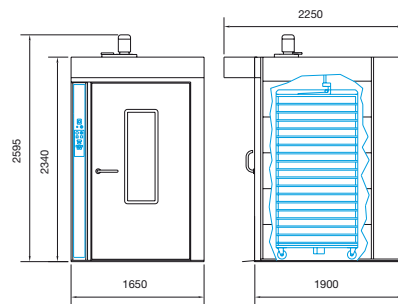
**RotorBake E11 - T11**



**RotorBake E8 - T8**



**RotorBake E14 - T14**



Todos los hornos de la serie RotorBake pueden tener enganche, levantamiento automatico o plataforma.  
Tous les fours de la série RotorBake peuvent être fournis avec système d'accrochage, de levage automatique ou plateforme.  
Все печи серий ROTOR BAKE могут быть обеспеченный сцепщиком, автоматическим подъемником или площадкой.

**Datos tecnicos**

**Données techniques · ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Modelo Modèle Модель	Medidas bandejas Dimensions plaques Размер листов	Bandejas Plaques No. Лист.	Potencia Puissance Мощность		Alimentacion Alimentation Снабжение		Peso Poids Вес
			kcal/h	kW	EI. эл.	Gas газ	
E4 - E5	40x60 (16"x24")	15	24.000	1	•		740
	40x80 (16"x32")						
	45x65 (18"x26")						
	50x70 (20"x28")						
	60x65 (24"x26")						
T5	40x60 (16"x24")	15	30.000	1	•		800
	40x80 (16"x32")						
	45x65 (18"x26")						
	50x70 (20"x28")						
	60x65 (24"x26")						
E8	60x80 (24"x32")	18		47	•		1.300
T8	60x80 (24"x32")	18	55.000	1,5		•	1.380
E11	80x80 (32"x32")	18	65.000	1,5	•		1.500
	65x92 (26"x36")						
T11	80x80 (32"x32")	18	65.000	1,5	•		1.680
	65x92 (26"x36")						
T14	80x100 2x(18"x26")	18	80.000	1,5		•	1.680

Las medidas y los datos tecnicos son aproximados. La empresa se reserva de hacer modificaciones sin previo aviso.  
Les dimensions et les données techniques ne sont pas contraignantes. La maison se réserve le droit de faire des modifications améliorantes sans aucun préavis.  
Технические данные и параметры не обязательны. Изготовитель оставляет за собою право делать любые изменения, способствующие улучшению без предупреждения.



Janna/Pn · Sa.Ga.Print · 12.2006



Hornos de carro rodante electricos o gas para pan y pasteleria

Fours à chariot rotatif électriques ou gaz pour pain et viennoiserie

Электрические или газовые печи, с вращающейся платформой для хлеба и кондитерских изделий



BAKE OFF ITALIANA srl  
Via Castelbolognesi, 6  
Zona P.M.I.  
44044 Ferrara · Italy

Telefono 0532 732333-732338  
Telefax 0532 730589  
www.bakeoff.it  
commerciale@bakeoffitaliana.it

## Concepción innovativa

La plurianual experiencia sobre los hornos termoventilados permite a **Bake Off** de crear una nueva generación de hornos rotativos que aprovecha los ventajas de ambas las tipologías de construcción y funcionamiento, juntando la simplicidad de un termoventilado a las características de cocción de un horno rotativo.

## Conception innovatrice

L'expérience mûrie au cours des années sur les fours à thermoconvection a permis à **Bake Off** de créer une nouvelle génération de fours rotatifs, qui exploite les avantages des deux typologies de fabrication et fonctionnement, en joignant la simplicité de la thermoconvection aux caractéristiques de cuisson d'un four rotatif.

## НОВАТОРСКАЯ КОНЦЕПЦИЯ

Многолетний опыт компаний **Bake Off** с вентиляторными печами дал возможность создать новшество – крутящиеся печи, которые имеют две привилегий: прекрасный дизайн и отличное функционирование, объединяя простоту вентиляционных печей и первичность выпечки крутящихся печей.



Doble vaporiera  
Double appareil à buée  
Двойной выделитель пара



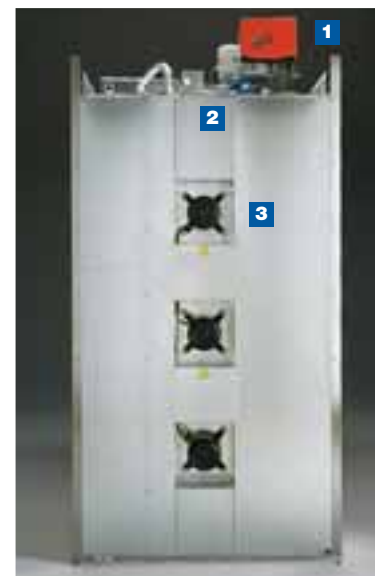
Doble cristal  
Double vitrage  
двойное стекло



Juntas en acero inox  
Joints en acier inox  
Уплотнение из нержавеющей стали



- 1 Quemador  
Brûleur - Горелка
- 2 Valvula anti-exploración  
Buse anti-explosion  
Выпускной патрубок
- 3 Chimenea  
Cheminée - Дымовая труба
- 4 Pannelo control  
Tableau électrique  
Электрический щит
- 5 Motorreductor  
Motoréducteur  
Редукторный двигатель
- 6 Aspiración vapores  
Aspiration vapeurs  
Вытяжная система
- 7 Campana  
Hotte d'aspiration  
Вытяжной зонт



- 1 Quemador  
Brûleur  
Горелка
- 2 Electroválvula agua  
Electrovanne eau  
Воду регулирующий клапан
- 3 Motores ventilación  
Moteurs ventilation  
Вентиляционные моторы

## Compacidad

Toda la serie **RotorBake** se diferencia para las medidas totales muy pequeñas de los hornos para la introducción de generadores de vapor a directo contacto con la cámara de cocción, optimizando los espacios y el cambio termico así obteniendo bajos consumos. Aprovechando la cercanía entre la fuente de calor y el producto de cocer ha sido posible desminuir las dispersiones y los consumos, permitiendo a toda la serie **Rotorbake** de ser económica sea para los gastos de utilización que de manutención. Estos son muy rebajados para la facilidad de intervención. Este aspecto tiene mucha importancia en la fase proyectual. Todos los componentes de los hornos **Rotorbake** son accesibles, facilitando cada tipo de intervención técnica y de manutención a las maquinarias.

## Compact

Toute la série **RotorBake** est caractérisée par les dimensions globales très limitées des fours. En effet, l'introduction des générateurs de chaleur en contact direct avec la chambre de cuisson permet d'optimiser les espaces et l'échange thermique et d'obtenir ainsi des consommations réduites. En exploitant la proximité entre la source de chaleur et le produit à cuire, il a été possible de réduire au minimum les dispersions et donc les consommations, en permettant ainsi à toute la série **RotorBake** d'être économique aussi bien au niveau des coûts d'utilisation que d'entretien. Ces derniers sont également considérablement réduits grâce à la facilité d'intervention. Cet aspect a été étudié avec attention dès la phase de conception. Tous les composants fondamentaux des fours **RotorBake** sont immédiatement accessibles, rendant ainsi plus aisé tout type d'intervention technique et d'entretien sur les machines.

## КОМПАКТНОСТЬ

Этой серии печи компактны по размерам, благодаря расположению генератора, выделяющего горячий воздух, который прямо связан с камерой выпечки. Распределение теплоты на столько оптимально, что используется минимум энергии. Находясь на малом расстоянии между распределителем теплоты и выпекаемого продукта, создается возможность уменьшить цену и эксплуатационные расходы. Этим сериям печей **RotorBake**, эксплуатационные расходы уменьшаются благодаря конструкциям, которые создают легкую и скорую возможность а тоже доступность к главным частям. Это дает возможность, простому обслуживанию и эксплуатации прибора.



- 1 Cierre panelo control  
Serrure logement commande  
запирающее устройство  
контрольной панели
- 2 Stumentacion  
Instruments  
приборы
- 3 Luz interior  
Eclairage interne  
внутреннее освещение
- 4 Micro interruptór puerta  
Micro swich porte  
микроразрыватель дверей