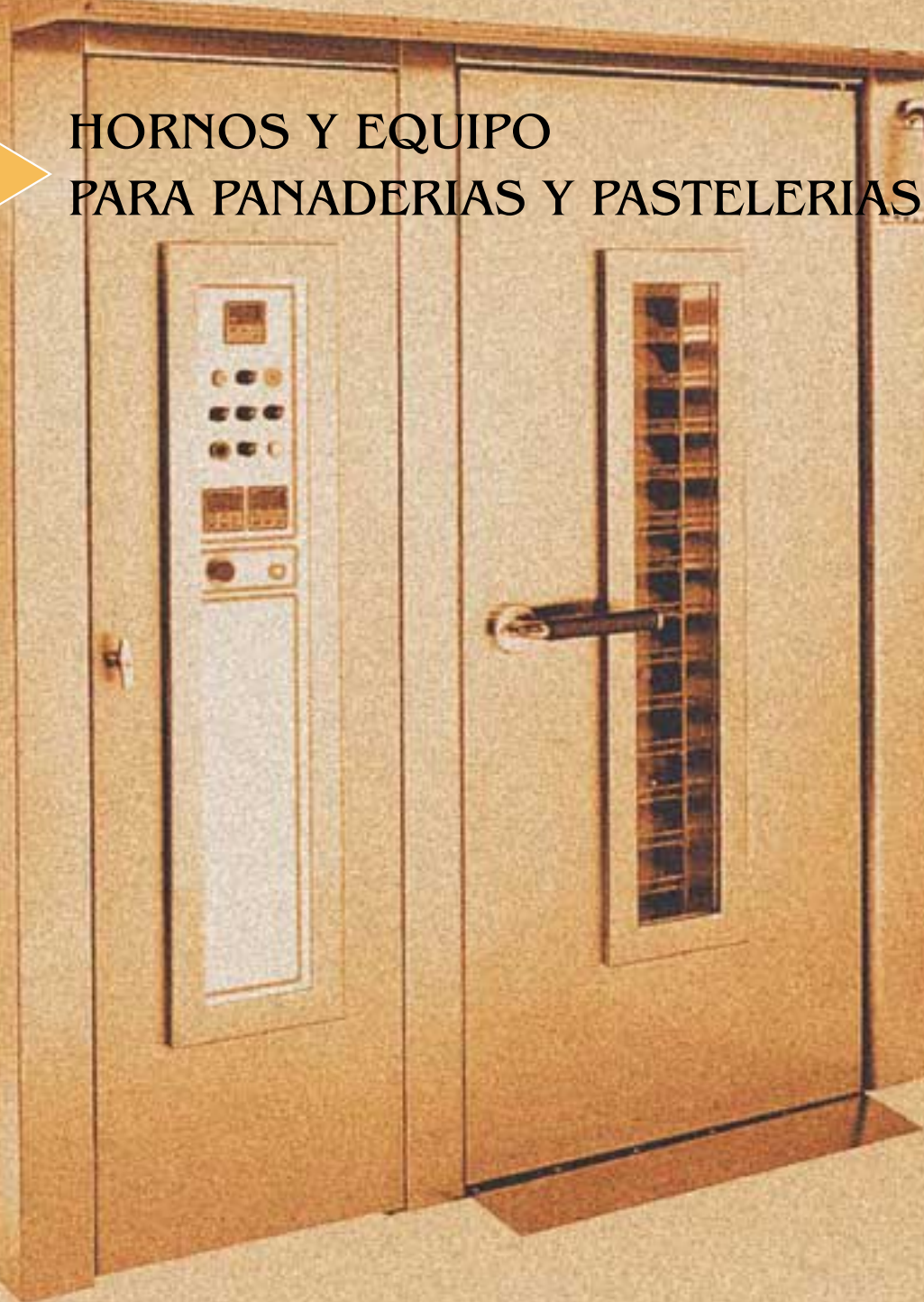


**FORNI ED ATTREZZATURE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**

**HORNOS Y EQUIPO
PARA PANADERIAS Y PASTELERIAS**



mod. CR 1

mod. CR 3

Grazie all'esperienza acquisita in tanti anni di presenza sul mercato e alla continua ricerca di migliorie tecniche e funzionali, possiamo affermare che i nostri ROTOR sono ideali per la cottura di numerosi tipi di pane e per la produzione di pasticceria e biscotti.

Gracias a la experiencia adquirida tras muchos años de presencia en el mercado, y gracias a la búsqueda continua de las mejoras técnicas y funcionales, podemos afirmar que nuestros ROTOR son ideales para la cocción de muchos tipos de pan y para la producción de pasteles y de galletas.

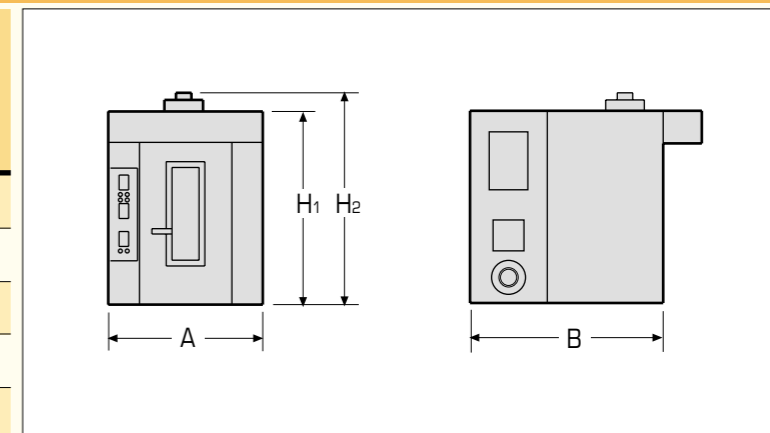


C O M P A T T O R

DATI TECNICI • CARACTERISTICAS TECNICAS

DIMENSIONI D'INGOMBRO • DIMENSIONES

| MODELLO MODELO | DIMENSIONE TEGLIE MEDIDAS BANDEJAS | TEGLIE PER CARRELLO BANDEJAS PARA CARRO | SUPERFICIE COTTURA SUPERFICIE DE COCCION | POTENZIALITÀ TERMICA POTENCIALIDAD TERMICA | BRUCIATORE QUEMADOR | RESISTENZE RESISTENCIAS | DIMENSIONI ESTERNE MEDIDAS EXTERIORES | | | | H. MINIMA LOCALE H. MINIMA LOCAL |
|-------------------|---|--|---|---|------------------------|----------------------------|--|-----|----------------|----------------|-------------------------------------|
| | cm | n° | m ² | Kcal/h BTU/h | | | A | B | H ₁ | H ₂ | |
| CR 1 | 50 X 70 | 15 | 5.30 | 40.000 158.400 | 1 | 27 | 100 | 150 | 202 | 236 | 250 |
| CR 1/I | 45 X 65 | 15 | 4.40 | 35.000 138.600 | 1 | 23.5 | 100 | 150 | 202 | 236 | 250 |
| CR 2 | 60 X 80 | 18 | 8.60 | 65.000 257.400 | 1.5 | 46 | 137 | 203 | 232 | 269 | 280 |
| CR 2/I | 65 X 92 | 18 | 10.80 | 75.000 297.000 | 3 | 46 | 160 | 229 | 232 | 269 | 280 |



mod. GA 168

mod. GA 146



FORNO ROTOR
A DUE CAMERE DI COTTURA

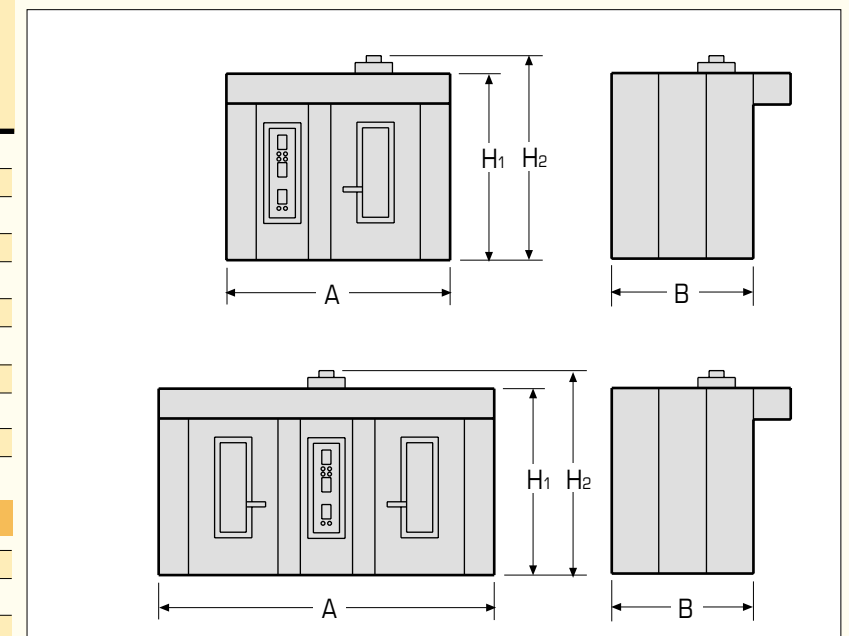
HORNO ROTOR
CON DOS CAMARAS DE COCCION



DATI TECNICI • CARATTERISTICAS TECNICAS

DIMENSIONI D'INGOMBRO • DIMENSIONES

| MODELLO MODELO | DIMENSIONE TEGLIE MEDIDAS BANDEJAS | TEGLIE PER CARRELLO BANDEJAS PARA CARRO | SUPERFICIE COTTURA SUPERFICIE DE COCCION | POTENZIALITÀ TERMICA | | BRUCIATORE QUEMADOR | RESISTENZE RESISTENCIAS | DIMENSIONI ESTERNE MEDIDAS EXTERIORES | | | | H. MINIMA LOCALE H. MINIMA LOCAL |
|---|---|--|---|-------------------------|---------|------------------------|----------------------------|--|-----|----------------|----------------|-------------------------------------|
| | | | | Kcal/h | BTU/h | | | A | B | H ₁ | H ₂ | |
| | cm | n° | m ² | Kcal/h | BTU/h | Kw | Kw | cm | cm | cm | cm | cm |
| GA 146 | 40 X 60 | 15 | 3.60 | 35.000 | 138.600 | 1.5 | 24 | 140 | 117 | 202 | 236 | 250 |
| GA 148 | 40 X 80 | 15 | 4.80 | 50.000 | 198.000 | 1.5 | 27.5 | 148 | 125 | 202 | 236 | 250 |
| GA 166 | 50 X 70 | 15 | 5.30 | 40.000 | 158.400 | 1.5 | 27.5 | 140 | 117 | 202 | 236 | 250 |
| GA 166/I | 45 X 65 | 15 | 4.40 | 35.000 | 138.600 | 1.5 | 24 | 140 | 117 | 202 | 236 | 250 |
| GA 168 | 60 X 80 | 18 | 8.60 | 65.000 | 257.400 | 2 | 47 | 213 | 157 | 232 | 269 | 280 |
| GA 168/I | 65 X 92 | 18 | 10.76 | 75.000 | 297.000 | 2 | 47 | 213 | 157 | 232 | 269 | 280 |
| GA 179 | 70 X 90 | 18 | 11.30 | 75.000 | 297.000 | 2 | 47 | 213 | 157 | 232 | 269 | 280 |
| GA 188 | 80 X 80 | 18 | 11.50 | 80.000 | 316.800 | 3 | 59 | 225 | 160 | 232 | 269 | 280 |
| GA 188/S | 80 X 100 | 18 | 14.40 | 82.000 | 324.470 | 3 | 59 | 240 | 175 | 232 | 269 | 280 |
| GA 198 (80 x 120) | 80 X 60 | 18 + 18 | 17.30 | 90.000 | 356.400 | 3 | 70 | 260 | 195 | 232 | 269 | 280 |
| ROTOR A DUE CAMERE DI COTTURA • HORNO ROTOR CON DOS CAMARAS DE COCCION | | | | | | | | | | | | |
| GA 268 | 60 X 80 | 18 + 18 | 17.30 | 130.000 | 514.800 | 4 | 94 | 377 | 160 | 232 | 269 | 280 |
| GA 268/I | 65 X 92 | 18 + 18 | 21.50 | 135.000 | 534.600 | 4 | 94 | 377 | 160 | 232 | 269 | 280 |
| GA 288 | 80 X 80 | 18 + 18 | 23.00 | 140.000 | 554.400 | 4 | 105 | 377 | 160 | 232 | 269 | 280 |



R O T O R A G I V

GAMMA PRODUZIONE • GAMA DE PRODUCCION

▶ **ROTORAGIV**

▶ **COMPATROTOR**

▶ **FORNI ROTOR A DUE CAMERE DI COTTURA
HORNOS ROTOR CON DOS CAMARAS DE COCCION**

▶ **FORNI ELETTRICI A CAMERE SOVRAPPOSTE
HORNOS ELECTRICOS CON CAMARAS SUPERPUESTAS**

▶ **FORNI A VAPORE CON TUBI ANULARI
HORNOS DE VAPOR CON TUBOS ANULARES**

▶ **CELLE A LIEVITAZIONE
E ATTREZZATURE VARIE PER PANIFICI E PASTICCERIE
CELDAS DE LEVITACION
Y EQUIPOS DISTINTOS PARA PANADERIAS Y PASTELERIAS**

