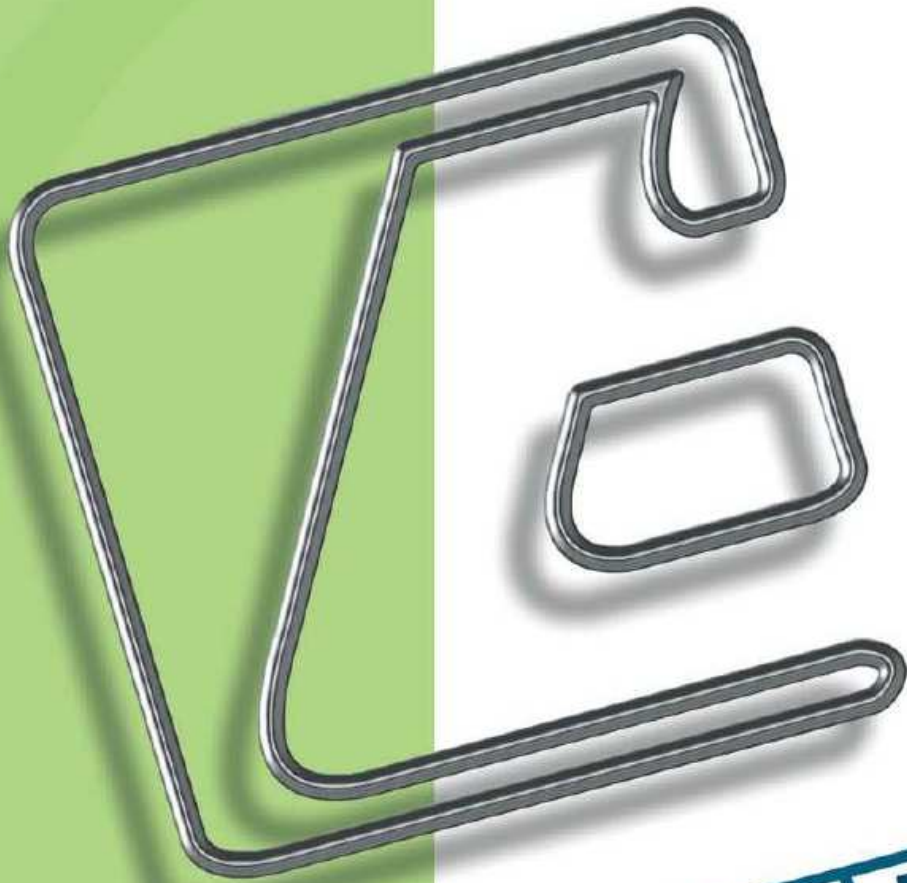


ROTOR
ROTOR
ROTOR
ROTOR
ROTOR



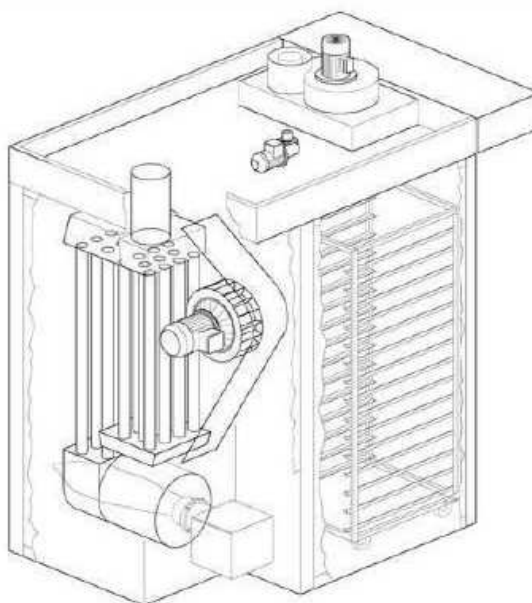
 **TAGLIAVINI**
ROTOR





• ROTOR è il prodotto di un'attenta tecnologia d'avanguardia. Utilizza per la cottura una circolazione di aria ventilata pulita, convogliata e distribuita in camera tramite condotti regolabili.

- La cottura avviene su teglie disposte su un carrello rotante, sulle quali il prodotto da cuocere è lambito uniformemente dall'aria ventilata, che ne garantisce una **cottura perfetta**.
- E' un forno **flessibile** adatto sia per la cottura della pasticceria, che del pane di diverse pezzature.
- E' **compatto**: la richiesta di spazio è estremamente limitata in rapporto alla capacità produttiva.
- Il forno può essere alimentato a gas, gasolio oppure con energia elettrica.
- Lo scambiatore di calore con struttura innovativa e fortemente potenziato, sfrutta la **circolazione dell'aria in senso orizzontale**. Tutto ciò permette una notevole riduzione dei consumi.



• ROTOR, is the result of a well-studied advanced technology. Baking is obtained through the circulation of clean and ventilated air, which is conveyed and distributed to the chamber by means of adjustable ducts.

- The baking is on trays, which are stored on a rotating trolley. The product to be baked is liked up uniformly by the ventilated air, thus providing a **perfect baking**.
- It is **suitable** for baking bread and pastries of different kind and size.
- It is **compact**: its overall dimensions are extremely limited, when compared to its production capacity.
- The oven can be gas-fired, gas oil fired or supplied with electric power
- The heat exchanger has been renewed in its structure and made stronger. Exploiting the horizontal air circulation, the oven has an important reduction of consumptions.

ROTOR jest rezultatem dokładnie przestudiowanej, zaawansowanej technologii. Wypiekanie osiągnięte jest przez obieg czystego i wentylowanego powietrza, które jest wprowadzane i rozprowadzane po komorze przy pomocy regulowanych dołotów.

-Wypiekanie odbywa się na blachach, które są złożone na wózku. Produkt pieczony jest równomiernie dzięki nadmuchowi powietrza, zapewniając w ten sposób idealny wypiek.

- Nadaje się do wypiekania chleba i ciast różnego rodzaju i o różnych rozmiarach.

- Jest kompaktowy: wymiary całkowite są bardzo ograniczone w porównaniu z wydajnością.

- Piec może być zasilany gazem, gaz-olejem lub elektrycznością.

- Wymiennik ciepła został odnowiony pod względem struktury oraz został wzmocniony. Wykorzystując poziomy obieg powietrza, piec ma znacznie zredukowane zużycie energii.

R

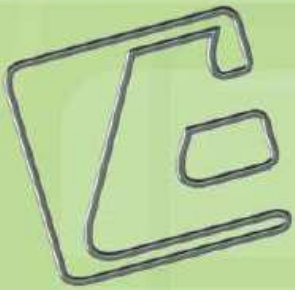
O

T

O

R





OTOR
ROTOR
L'UNO
L'UNO



ROTOR



I Le centraline elettroniche di controllo del forno sono dotate di:

- Termoregolazione digitale con stabilizzatore di temperatura.
- Temporizzatore digitale con avvisatore acustico.
- Comando aspiratore cappa e luce camera di cottura manuale e automatica.
- Comando vapore manuale e automatico (con immissione spezzata per migliore e maggiore produzione di vapore).
- Grande display a digit rossi per la temperatura reale della camera di cottura.
- Display Lcd bianco-blu ad alto contrasto per tutte le funzioni di cottura e di programmazione.
- Programmatore settimanale di accensione automatica giornaliera

A richiesta può essere fornito il pannello di controllo digitale Computerizzato che permette, inoltre, la memorizzazione di 99 programmi Ogni programma di cottura permette la variazione automatica dei seguenti parametri:

- Temperature.
- Tempi parziali di cottura.
- Immissioni di vapore.
- Cambi di velocità dell'aria di cottura (opzionale).
- Aperture e chiusure automatiche della valvola di espulsione vapore (opzionale).

Il controllo digitale Computerizzato è dotato inoltre del programma di preriscaldamento che permette il veloce raggiungimento della temperatura di cottura.

Il quadro elettrico, facilmente accessibile, è inserito all'interno della colonna frontale del forno con un grado di protezione IP55 resistente alle polveri ed acqua (escluso il modello RT665 posizionato esternamente).

GB The oven's electronic control units include:

- Digital thermoregulation with temperature stabilizer.
- Digital timer with acoustic signal.
- Manually and automatically controlled baking chamber light and aspirator hood control.
- Manual and automatic steam control (with split emission for improved and enhanced steam production).
- Large red digital display of the actual temperature of the baking chamber.
- White-blue high-contrast LCD display for all the baking and programming functions.
- Weekly programmer for automatic daily start-up.

A computerised digital control panel that also allows the storing of 99 programs can be supplied on request. Each baking program allows the following parameters to be adjusted automatically.

- Temperatures.
- Partial baking times.
- Steam emissions.
- Change of baking air speed (optional).
- Automatic opening and closing of the steam discharge valves (optional).

The computerised digital control also has a pre-heating program that allows baking temperatures to be reached quickly.

The electric panel, easily accessible, is fitted inside the front tower of the oven with an IP55 protection level and is dust and water-resistant (excluding the externally fitted RT665 model).

Elektroniczna jednostka sterowania pieca posiada:

- **Cyfrowy regulator temperatury ze stabilizatorem temperatury.**
- **Cyfrowy regulator czasowy z sygnałem akustycznym.**
- **Manualnie i automatycznie sterowane oświetlenie komory wypiekania oraz sterowanie odciąganiem spalin.**
- **Manualną i automatyczną kontrolę pary (wydajniejsza wytwornica pary i ścisła kontrola pary w piecu).**
- **Duży, czerwony ekran cyfrowy, dla aktualnej temperatury wypiekania.**
- **Biało-niebieski ekran LCD o wysokim kontraście, dla wszystkich funkcji wypiekania i programowania.**
- **Tygodniowy programator dla automatycznego, codziennego rozruchu.**

Skomputeryzowany, cyfrowy panel sterowania, pozwalający na przechowanie 99 programów, może być zamontowany na życzenie.

Każdy program wypiekania pozwala na automatyczną regulację następujących parametrów:

- **Temperatury.**
- **Częściowe czasy wypiekania.**
- **Emisja pary.**
- **Zmiana prędkości nawiewu powietrza (opcja).**
- **Automatyczne otwieranie i zamykanie zaworów zwalniających parę (opcja).**

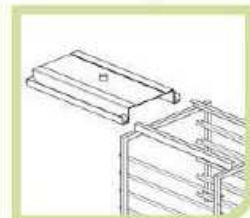
Skomputeryzowana kontrola cyfrowa posiada też program nagrzewania, pozwalający na szybkie osiągnięcie temperatury wypiekania. Łatwo dostępny panel elektryczny, umieszczony jest wewnątrz przedniej wieży pieca, posiada poziom ochrony IP55 i jest odporny na wodę i kurz (wyłączając montowany zewnętrznie model RT665).



I Il bruciatore ed il ventilatore nella parte posteriore, sono facilmente accessibili, per una comoda

GB Both the burner and the fan are installed in then back side of the oven and they can be easily reached for a comfortable maintenance.

Zarówno palnik jak i wentylator zainstalowane są z tyłu pieca i można się do nich łatwo dostać dla wygodnej konserwacji.



I Gancio (standard)

GB Hook (standard)

Hak (standard)

I Piattaforma girevole (optional)

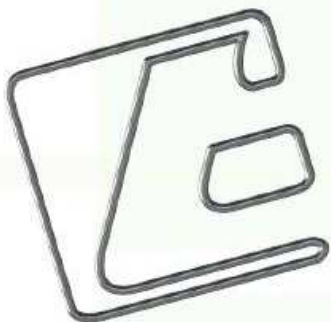
GB Revolving platform (optional)

Platforma obrotowa (opcja)

I Sollevatore automatico (optional)

GB Automatic lifting and rotative roup

Automatyczna grupa podnoszenia i obracania (opcja)



RT / RTE 88



RT / RTE 68



RMT 665
RMTE 665

I Cappa di grande dimensione con display della temperatura e del tempo di cottura (optional).

GB Big size hood with temperature and baking time display (optional).

Dużych rozmiarów okap z wyświetlaczem czasu wypiekania i temperatury (opcja).

Hotte de grande

I Valvola aspirazione vapori a doppio effetto per ottenere maggior sviluppo ed asciugatura del prodotto.

GB Double effect steams suction valve in order to obtain a better development and drying of the product.

Podwójny zawór odprowadzenia pary gwarantuje dokładne osuszenie komory wypiekowej.

I Apertura della porta con maniglia ergonomica situata sulla colonna. Ciò consente di avere l'interno porta completamente libero da fori, onde evitare problemi di perdite di vapore. A richiesta la porta può avere l'apertura automatica.

GB In order to prevent any steam losses, the ergonomic handle has been located on the column of the oven, leaving the door completely free of any holes.

W celu uniknięcia strat pary, na kolumnie pieca umieszczony został ergonomiczny uchwyt, pozostawiając drzwi bez jakichkolwiek otworów.

I Vaporiera ad elementi modulari in ghisa con due mandate di acqua.

GB Steam generator in modular elements is made of iron. Two water deliveries.

Generator pary w elementach modularnych wykonany jest z żelaza. Dwa punkty dostarczania wody.

I Doppi canali regolabili di mandata, con flusso dell'aria dal basso verso l'alto per conferire più suolo al prodotto.

GB Double delivery channels completely adjustable make the air cyrculation from the bottom to the top, giving more force to the bottom of the product.

W pełni regulowane, podwójne kanały doprowadzają powietrza od dołu do góry, dając więcej ciepła na spód produktu.

I Porta di grosso spessore con doppio vetro. Doppia illuminazione sull'oblò della porta, per facile manutenzione dall'esterno.

GB Thick door having double glass. Two lights are placed on its window, to make external maintenance easy.

Grube drzwi mają podwójną szybę. Dwie lampy zostały umieszczone na szybie, w celu bezpiecznej konserwacji.

I Guarnizioni in materiale speciale e metalliche per maggiore tenuta.

Special material

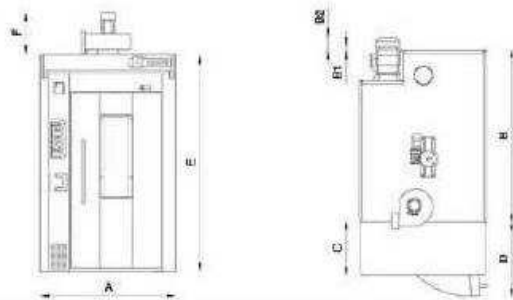
GB gaskets and metallic gaskets are applied for a better tightness.

Joints d'une composition

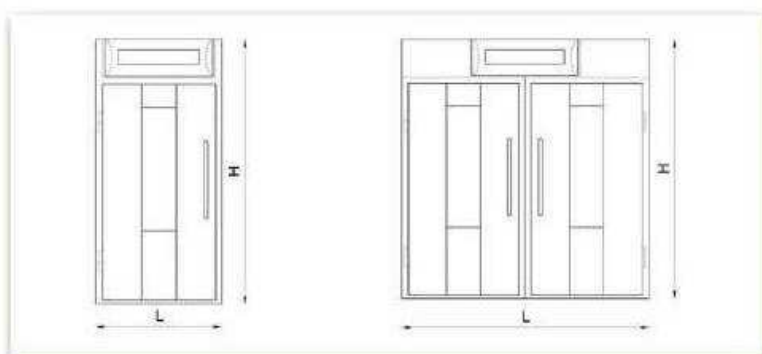
Zastosowane uszczelki oraz uszczelki metaliczne dają lepszą szczelność.

Specjalne tworzywo.





MODELLO MODEL MODEL	dimensioni esterne trays dimensions wymiarzy zewnętrzne								dimensioni teglie trays dimensions wymiarzy blach	teglie trays blachy	potenza installata installed power moc	
	A	B	B ₁	B ₂	C	D	E	F	(cm)	n.	kcal/h	kW
RMT-665 RMTE-665	120	170	0	0	40	80	205	33	40x60 60x65 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18 13-15-18 13-15-18 13-15-18	41.500 -	48+1.5 27+1.5
RT-68 RTE-68	145	194	0	5	60	83	230	30	60x80 40x60	13-15-18-20 26-30-36-40	48.000 -	56+1.5 36+1.5
RT-88 RTE-88	164	212	8	18	60	110	230	30	80x80 66x93 (26"x37") 60x99 (24"x39") 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18-20 13-15-18-20 13-15-18-20 26-30-36-40 26-30-36-40	56.000 -	65+2.2 45+2.2
RT-810 RTE-810	164	222	8	18	60	110	230	30	80x100 50x80 74x94 (31"x37") 81x92 (32"x36")	13-15-18-20 26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20	66.00 -	77+2.2 54+2.2
RT-812 RTE-812	190	253	8	18	60	110	230	30	80x60 (X2)	26-30-36-40 (in 2 carrelli) (in two racks)	79.000 -	88+2.9 72+2.9

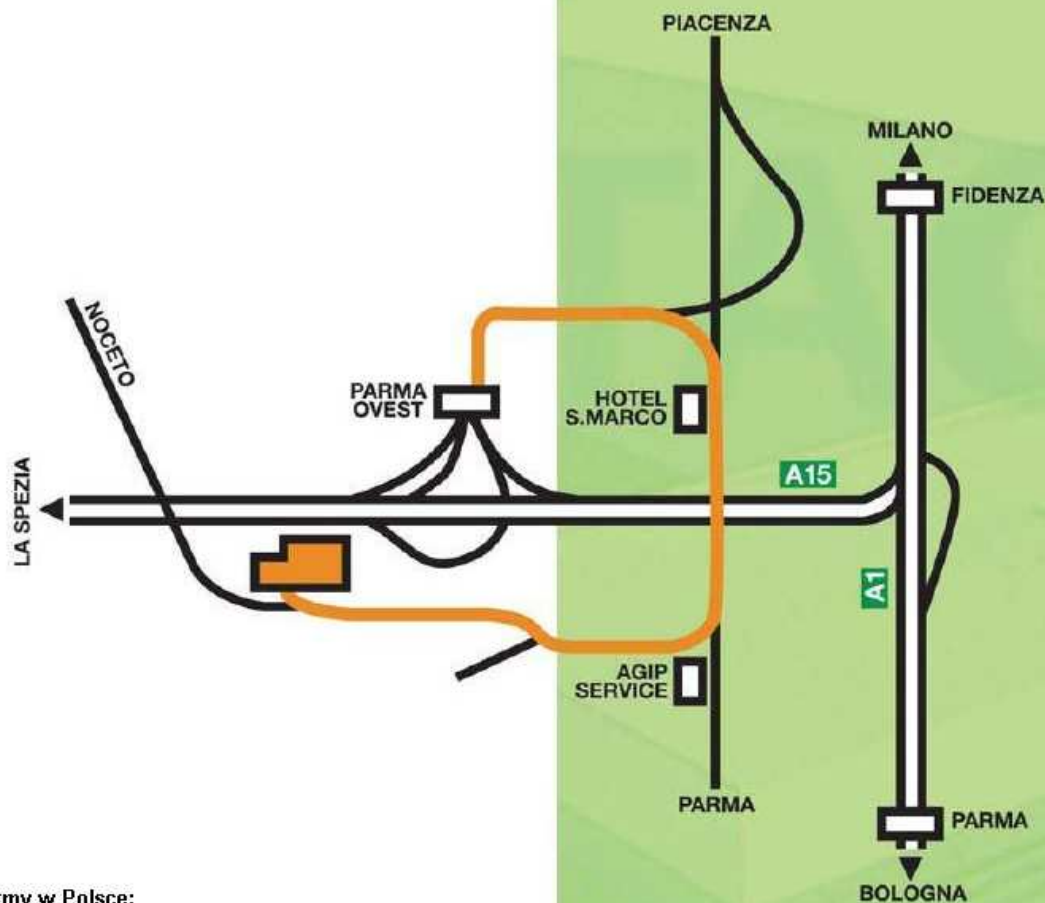


MODELLO MODEL MODEL	porte doors drzwi	dimensioni esterne trays dimensions wymiarzy zewnętrzne			carrelli racks wózki	potenza installata installed power moc	dimensioni teglie trays dimensions wymiarzy blach	teglie trays blachy
	n.	L	H	P	nr	(kW)	(cm)	n.
CLT 01 CLT 02	1 2	95 184	230	180	2 4	6 6	40x60 60x65 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18 13-15-18 13-15-18 13-15-18
CLT 03 CLT 04 CLT 05 CLT 06	1 1 2 2	110 95 124 184	230	180 200	2 2 4 4	6 6 6 6	60x80 40x60 80x80 66x93 (26"x37") 60x99 (24"x39") 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18-20 26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20 13-15-18-20 26-30-36-40 26-30-36-40
CLT 07 CLT 08	1 2	110 214	230	210	2 4	6 6	80x100 50x80 79x94 (31"x37") 81x92 (32"x36")	13-15-18-20 26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20
CLT 09 CLT 10	1 2	110 214	230	250	2 4	6 6	80x60 (X2)	26-30-36-40 (in 2 carrelli) (in two racks) (w 2 wózkach)

Le illustrazioni e descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo. Le quote e le misure sono espresse in cm.
Illustration and descriptions of this booklet are given as indicatives. Dimensions are expressed in cm.

Zdjęcia i opisy są poglądowe. Wymiary podane są w cm.





Partner firmy w Polsce:
 Genesis-2 sp. z o.o.
 36-068 Bachórz 14

Biurow Handlowe:
 35-301 Rzeszów ul. Lwowska 55
 Tel. 017 85 85 460, fax 017 85 85 461
 e-mail: biuro@piekarnicze.com.pl
www.piekarnicze.com.pl



FORNI IMPIANTI E ARREDAMENTI PER PANIFICI E PASTICCERIE

TAGLIAVINI S.p.A.
 Via Pontetaro, 27/B - 43015 Noceto (Parma)
 Tel. (0521) 628844 (4 linee R.A.) - Fax (0521) 628763
 E-mail: info@tagliavini.com - <http://www.tagliavini.com>

