



**TOP ROTOR 1C**



**ZUCCHELLI  
FORNI**



**TOP ROTOR 2C**



**SERIE ROTATIVI**

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 minor consumo.

Camera di cottura e facciata acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.

Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio

Pannello comandi elettromeccanico o digitale e/o con computer.

Vaporizzatore di nuova concezione che garantisce un'abbondante erogazione di umidità in ogni punto del carrello.

Tre sistemi di agganciamento carrello: piattaforma girevole, aggancio superiore o sollevamento automatico.

**Versioni:**

**TOP ROTOR** – tradizionale, camera combustione e bruciatore sul lato sinistro **anteriore**.

**ROTORFAN** – camera combustione e bruciatore sul lato sinistro **posteriore**.

**Options:**

Pannellatura esterna in acciaio inox 18/8.

Modelli **Rotorfan** versione "rovescio" (bruciatore a destra).



**ROTARY RACK OVENS**

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.

Electromechanical control panel with push buttons or digital panel and/or with computer.

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:**

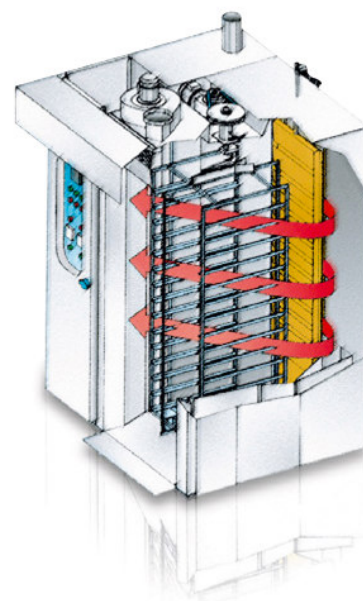
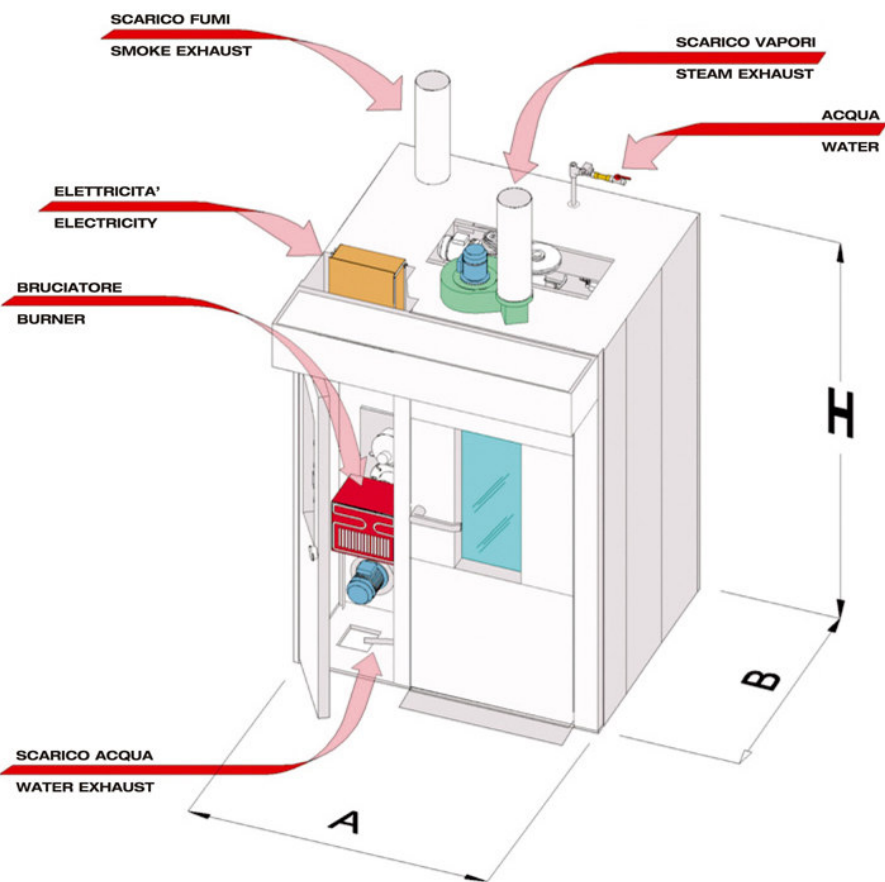
**TOP ROTOR** : traditional, combustion chamber and burner **in front** laterally.

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

**Options:**

External panelling in stainless steel 18/8.

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



### TOP ROTOR 1 CAMERA • TOP ROTOR 1 CHAMBER • TOP ROTOR 1 CAMARA • TOP ROTOR 1 CHAMBRE

Modello Model Modelo Modele	Dimensione teglia Pan Dimensions Dimensiones bandejas Dimensions plaques	Superf. cottura Baking surface Superf. coccion Surface cuisson	Produzione oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni esterne cm. External dimensions cm Dimensiones exteriores cm. Dimensions extérieures cm.			Peso Weight Peso Poids	Teglie per carrello Pans x 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	A	B	H	KG	N	Kcal	KW	KW
TOP MINIROTOR	40x60	3,6	50	134	103	210	650	15	29.000	1	21
TOP MINIFALCON	45X65	4,3	60	150	117	210	700	15	35.000	1	24
	50x70	5,2	70	150	117	210	700	15	35.000	1	
TOP FALCON	45x65-50X70	5,2-6,3	70-82	150	117	225	770	18	40.000	1	28
TOP ROTOR 1C 60X80	60X80	8,6	120	183	140	240	1380	18	65.000	2	42
TOP ROTOR 1C 65X92	65X92-80X80	10,7-11,5	135	200	157	240	1400	18	75.000	2	47
TOP ROTOR 1C 80X80	80X80	11,5	160	225	160	240	1450	18	75.000	3,5	49
TOP ROTOR 1C 80X100	80X100	14,4	195	240	175	240	1600	18	80.000	3,5	58
TOP ROTOR 1C 80X120	80X120	17,2	235	260	195	240	2000	18	120.000	3,5	71
TOP ROTOR 1C 100X130	100X130	23,4	310	290	215	240	2100	18	130.000	4	85
TOP ROTOR 1C 100X150	100X150	27,0	360	314	237	240	2200	18	140.000	4	8

### TOP ROTOR 2 CAMERE • TOP ROTOR 2 CHAMBER • TOP ROTOR 2 CAMARA • TOP ROTOR 2 CHAMBRE

ROTOR 2C 60X80	60X80	17,2	240	326	150	240	2.500	18+18	120.000	4	85
ROTOR 2C 80X80	80X80	23,0	310	377	160	240	2.600	18+18	130.000	4,5	95
ROTOR 2C 80X100	80X100	29,0	390	407	175	240	2.750	18+18	140.000	4,5	99