



FORNO ROTATIVO
BABY
ROTARY OVEN

w w w . g i m a f o r n i . c o m



FORNO BABY ROTOR

Il forno Baby Rotor è un forno a carrello girevole con gruppo di riscaldamento posizionato nella parte posteriore con funzionamento a gas, gasolio, elettricità. Il forno Baby Rotor grazie alla sua piccole dimensioni e alla facilità di conduzione, è ideale in qualsiasi piccolo laboratorio di panetteria, pasticceria, pizzeria, biscotteria. Nel forno Rotor Baby a convezione il calore prodotto viene trasmesso al prodotto in cottura mediante un flusso di aria calda fatta circolare forzatamente all'interno del forno. La camera di cottura e il rivestimento esterno del forno sono realizzati interamente in acciaio inox tipo AISI304. Il forno Baby può essere fornito singolarmente o abbinato alla cella di lievitazione con gruppo di riscaldamento e umidificazione o con supporto o supporto porta teglie. Lo scambiatore di calore in acciaio refrattario è studiato e potenziato al fine di ottenere un totale sfruttamento della combustione consentendo notevoli risparmi energetici. 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. La tipologia di aggancio del carrello è fissa. L'umidificatore posto all'interno della camera di cottura è realizzato allo scopo di garantire un'abbondante erogazione di vapore in ogni punto del carrello. La centralina elettrica a norme internazionali è studiata per la massima semplicità d'uso e controllo. Nel forno Baby Rotor sono adottabili due diverse tipologie di pannello comandi: elettromeccanico o digitale touch screen.



BABY ROTARY OVEN

The Baby Rotor oven is a revolving trolley oven with a heating unit positioned at the back operating on gas, diesel, electricity. Due to its small size and the easiness of operation the baby rotor oven is ideal for installation in any small bakery, pastry shop, pizzeria, biscuit shop. In the convection oven the heat produced is transferred to the product being baked by a flow of hot air, circulating inside the oven. The baking chamber and the external coating of the oven are made entirely of stainless steel type AISI304. The baby oven can be supplied individually or combined with the proofer with heating and humidification unit or with a support or trays holder. The heat exchanger in refractory steel is designed and strengthened in order to obtain a total exploitation of the combustion allowing considerable energy savings. The rotation of the trolley inside the oven allows the air flow to reach the product completely during baking process, thus guaranteeing uniform baking. The trolley coupling type is fixed. The humidifier located inside the baking chamber is designed to guarantee an abundant supply of steam at each point of the trolley. The electric unit box is in compliance with the international standards and is designed to ensure easy use and control of the oven. Two different types of control panel can be used in the baby rotor oven: electromechanical or digital touch screen.



FOUR ROTATIF BABY

Le four Baby Rotor est un four à chariot tournant avec une unité de chauffage positionnée dans la partie arrière qui fonctionne au gaz, au gasoil, électricité. Grâce à sa petite taille et à sa facilité d'utilisation, le four Baby Rotor est idéal dans toute petite boulangerie, pâtisserie, pizzeria ou biscuiterie. Dans le four à convection Rotor Baby, la chaleur produite est transmise au produit en cours de cuisson par un flux d'air chaud forcé de circuler à l'intérieur du four. La chambre de cuisson et le revêtement extérieur du four sont entièrement en acier inoxydable AISI304. Le four Baby peut être fourni individuellement ou combiné avec le compartiment à levain avec unité de chauffage et d'humidification ou avec support de plateau. L'échangeur de chaleur en acier réfractaire est conçu et renforcé afin d'obtenir une exploitation totale de la combustion permettant des économies d'énergie considérables. La rotation du chariot à l'intérieur du four permet au flux d'air d'atteindre complètement le produit en cours de cuisson, assurant ainsi une cuisson uniforme. Le type d'attelage de chariot est fixe. L'humidificateur placé à l'intérieur de la chambre de cuisson est conçu de manière à assurer une alimentation en vapeur abondante en tout point du chariot. L'unité de commande électrique conforme aux normes internationales est conçue pour une facilité d'utilisation et de contrôle maximale. Deux types différents de panneaux de commande peuvent être adoptés dans le four Baby Rotor: électromécanique ou numérique.

Modello Model	Dimensione teglie Trays dimension	Numero teglie Trays number	Superficie di cottura Baking area	Produzione oraria Hourly production	Dimensioni esterne External dimensions	Potenza termica Thermal power	Potenza elettrica Electric power supply	
							Bruciatore Burner	Resistenze elettriche Resistances
Baby40	40x60	10	2,4 m ²	32 kg	98x145x130h cm	18.000 Kcal/h	1,5 kW	13 kW
Baby45	45x65	10	2,9 m ²	35 kg	100x150x130h cm	20.000 Kcal/h	1,5 kW	15 kW
Cella Proofer	40x60 45x65	16	-	-	98x145x130h cm 100x150x130h cm	-	-	1 kW
Supporto Support	40x60 45x65	16	-	-	98x145x130h cm 100x150x130h cm	-	-	-



Via Doge Marco Corner, 2 - 36016 Thiene (VI) - Italy
Tel. +39 0445 366466
info@gimaforni.com - www.gimaforni.com

