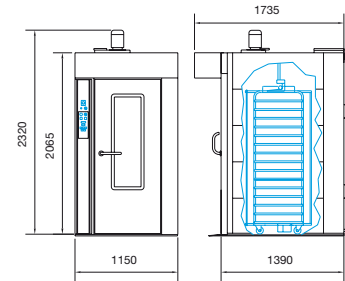


Forni a carrello rotante elettrici o gas per pane e pasticceria

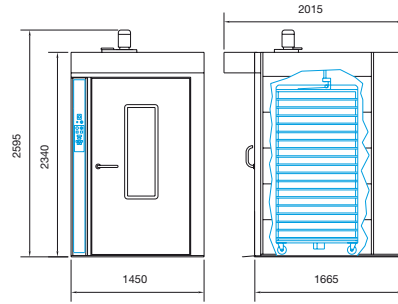
Electric or gas ovens with rotating rack for bread and pastries

Elektro- und Gas-Backöfen mit Drehwagen für Brot und feine Backwaren

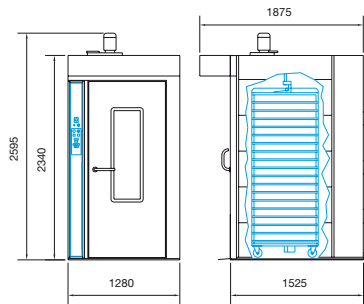
RotorBake E4 - E5 - T5



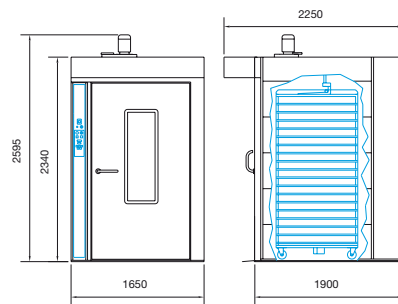
RotorBake E11 - T11



RotorBake E8 - T8



RotorBake E14 - T14



Tutti i forni della serie RotorBake possono essere forniti con aggancio, sollevamento automatico o piattaforma.
 All the ovens of the RotorBake series are available either in the hook-on, automatic lift-up or platform versions.
 Alle Backöfen der Serie RotorBake können mit Befestigungsvorrichtung, automatischer Hebevorrichtung oder rotierender Plattform geliefert werden.

Caratteristiche tecniche

Technical data · Technische Daten

Modello Model Modell	Dimensioni teglie Trays sizes Backblechgröße	Teglie Trays Backbleche	Potenza Power consumption Leistung		Alimentazione Supply Netzversorgung		Peso Weight Gewicht
			kcal/h	kW	El.	Gas	
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") 40x80 (16"x32") 45x65 (18"x26") 50x70 (20"x28") 60x65 (24"x26")	15	30.000	1	•		800
E8	60x80 (24"x32")	18		47	•		1.300
T8	60x80 (24"x32")	18	55.000	1,5		•	1.380
E11	80x80 (32"x32") 65x92 (26"x36")	18		50	•		1.500
T11	80x80 (32"x32") 65x92 (26"x36")	18	65.000	1,5		•	1.680
T14	80x100 2x(18"x26")	18	80.000	1,5		•	1.680

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso.
 The sizes and specifications are approximate. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice.
 Technische Daten und Maßangaben sind unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung produktverbessernde Änderungen vorzunehmen.



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



Forni a carrello rotante elettrici o gas per pane e pasticceria

Electric or gas ovens with rotating rack for bread and pastries

Elektro- und Gas-Backöfen mit Drehwagen für Brot und feine Backwaren



Concezione innovativa

La pluriennale esperienza su forni a termoconvezione ha permesso a **Bake Off** di creare una nuova generazione di forni rotativi, che sfrutta i vantaggi di entrambe le tipologie di costruzione e funzionamento, unendo la semplicità di un termoconvezione alle caratteristiche di cottura di un forno rotativo.

Innovative conception

Many years' experience of fanned ovens has enabled **Bake Off** to create a new generation of rotating ovens that exploit the advantages of both types of design and operation, combining the simplicity of fanned baking with the baking performance of a rotating oven.

Innovative konzeption

Die langjährige Erfahrung auf dem Gebiet der Konvektionsbacköfen hat **Bake Off** ermöglicht, das schlichte Konvektionsprinzip mit den Gareigenschaften eines Drehofens zu vereinen und eine neue Generation von Backöfen mit Drehwagen, die die Vorteile beider Konstruktions- und Funktionstypologien nutzen, zu entwickeln.



Doppia vaporiera
Double steamer
Zwei Dampferzeuger



Doppio vetro
Double glass
Zweifachverglasung



Guarnizioni in acciaio inox
Stainless steel seals
Edelstahldichtungen



- 1 Serratura vano comando
Control panel lock
Verschluss Steuereinheit
- 2 Strumentazione
Instruments
Bedien- und Kontrollinstrumente

- 3 Luci interne
Lights inside oven
Innenbeleuchtung
- 4 Microinterruttore porta
Door switch
Tür-Mikroschalte



La compattezza

Tutta la serie **RotorBake** si distingue per le dimensioni complessive molto contenute dei forni dovute all'immissione dei generatori di calore a diretto contatto con la camera di cottura, ottimizzando sia gli spazi che lo scambio termico e ottenendo di conseguenza bassi consumi. Infatti sfruttando la vicinanza tra la fonte di calore ed il prodotto da cuocere è stato possibile ridurre al minimo le dispersioni e quindi i consumi, consentendo a tutta la serie **RotorBake** di essere economica sia per i costi di utilizzo sia per quelli di manutenzione. Quest'ultimi sono notevolmente ridotti anche grazie alla facilità d'intervento. Già in fase progettuale si dà molta importanza a questo aspetto. Tutti i componenti fondamentali dei forni **RotorBake** sono immediatamente accessibili, facilitando così ogni tipo di intervento tecnico e di manutenzione alle macchine.

Compactness

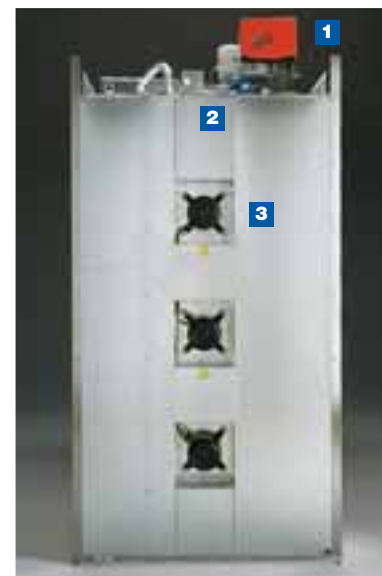
The entire **RotorBake** series has highly compact dimensions thanks to the air supply from heat generators that are in direct contact with the baking chamber. Both space and heat exchange are thus optimised so that little energy is consumed. Exploiting the closeness between the source of heat and the food has made it possible to reduce wasted energy and therefore consumption to a minimum. This has reduced prices and maintenance costs for the entire **RotorBake** range. Maintenance costs have been further reduced by the design that ensures easy and immediate access to all basic parts in order to simplify servicing and maintenance tasks.

Kompaktheit

Die Serie **RotorBake** kennzeichnet sich durch äußerst kompakte Backofenmaße, die auf den direkten Kontakt der Wärmeerzeuger mit dem Garraum zurückzuführen sind. Dadurch werden Raumnutzung und Wärmeaustausch optimiert und der Energieverbrauch gesenkt. Da sich die Wärmequelle in unmittelbarer Nähe des Garguts befindet, kann die Wärmedispersion und somit der Energiekonsum auf ein Mindestmaß reduziert werden. Alle Backofenmodelle **RotorBake** sind deshalb in Bezug auf Betriebs- und Wartungskosten ausgesprochen wirtschaftlich. Die Wartungsfreundlichkeit der Geräte trägt auch wesentlich zur Reduzierung der Instandhaltungskosten bei. Diesem Aspekt wird schon in der Entwicklungsphase enorme Bedeutung beigemessen. Reparatur- und Wartungseingriffe sind kein Problem, da alle wichtigen Bauteile der Backöfen **RotorBake** leicht zugänglich sind.



- 1 Bruciatore
Burner - Brenner
- 2 Bocchetta anticoppio
Explosion vent - Berstsicherung
- 3 Camino
Flue - Kamin
- 4 Quadro elettrico
Control panel - Schalttafel
- 5 Motoriduttore
Reducer motor - Getriebemotor
- 6 Aspirazione vapori
Steam extraction
Schwadenabsaugung
- 7 Cappa aspirazione
Extractor hood - Ablufthaube



- 1 Bruciatorer
Burner - Brenner
- 2 Elettrovalvola acqua
Water solenoid valve
Wasserzulauf-Magnetventil
- 3 Motori ventilazione
Fan motors - Lüftermotoren