



# Rotor Wind



Forni a convezione "Rotor" per pane e pasticceria

Rotor convection ovens for bread and pastry

Fours à convection "Rotor" pour pain et pâtisserie

Rotor Konvektions - Öfen für Backprodukte

Hornos a convección "Rotor" para pan y pastelería



# Rotor Wind

Forni a convezione "Rotor" per pane e pasticceria.

Rotor convection ovens for bread and pastry

Fours à convection "Rotor" pour pain et pâtisserie

Rotor Konvektions - Öfen für Backprodukte

Hornos a convección "Rotor" para pan y pastelería



**ROTOR WIND** è un forno a convezione con carrello rotante a infornamento e sfornamento rapido, funziona a gas, gasolio o elettricità, adatto per panifici e pasticcerie con elevate produzioni. Possono essere forniti con quadro comando elettromeccanico tradizionale o nella versione con pannello elettronico computerizzato (opzionale).

#### **VERSIONI GAS-GASOLIO:**

Lo scambiatore di calore è realizzato in acciaio speciale e consente un notevole rendimento con sensibile risparmio di energia. Oltre alla versione tradizionale con bruciatore anteriore, viene prodotto anche nelle versioni con bruciatore posteriore (adatto a locali lunghi e stretti).

#### **VERSIONI ELETTRICA:**

Il flusso di aria attraversa un fascio di resistenze corazzate opportunamente disposte per ottenere il massimo rendimento.

**ROTOR WIND** is a convection oven with revolving rack designed for a rapid insertion and removal, operating with gas, diesel or electricity, suitable for baking big quantities of bread and pastry. They can be supplied with a traditional electromechanical control panel or in the version with computerized electronic panel (optional).

**GAS - DIESEL VERSIONS:** The heat exchanger is constructed in special stainless steel and enables a very high output with a significant energy saving. Besides the traditional version with front burner, the ROTOR WIND is also manufactured with rear burner (suitable for long and narrow rooms).

**ELECTRIC VERSION:** The air flow is crossing a group of armor-plated heating elements laid out in order to ensure an optimal performance of the oven.

**ROTOR WIND** est un four à convection pourvu d'un chariot rotatif à enfournement et défournement rapide fonctionnant à gaz, gas-oil ou électricité, indiqué pour les boulangeries et pâtisseries ayant une potentialité de production considérable.

**ROTOR WIND** es un horno de convección con solera sobre ruedas giratorias, en hornado y deshornado rápido, funciona a gas, gasóleo o electricidad; adecuado para panaderías y pastelerías con elevadas producciones. Disponibles en dos versiones con cuadro de mandos electromecánico tradicional o con panel electrónico computerizado (opcional).

**VERSIONES GAS- GASÓLEO:** El cambiador de calor es relizado en acero especial y permite un notable rendimiento con sensible ahorro de energía. Además de la versión tradicional con quemador anterior, Rotor Wind se produce también en la versión con quemador posterior (apto para locales estrechos y largos).

**VERSION ELÉCTRICA:** El flujo de aire atraviesa un haz de resistencias acorazadas para obtener el máximo rendimiento.



Ces fours sont disponibles avec un tableau de commande électromécanique du type traditionnel ou avec un panneau électronique informatisé (optionnel).

**MODELES GAZ/GAS-OIL:** L'échangeur de chaleur est fabriqué en acier spécial permettant un rendement important ainsi qu'une sensible épargne d'énergie. A côté de la version traditionnelle avec brûleur antérieur, il est aussi produit avec brûleur postérieur (pour des lieux longues et étroits).

**VÉRSION ÉLECTRIQUE:** Le flux d'air passé à travers d'un faisceau de résistances cuirassées, disposées dans la façon un la plus convenable pour obtenir le maximum de rendement.

**ROTOR WIND** ist ein Konvektions-Ofen mit Drehwagen für den schnellen Ein- und Ausschub der Backprodukte. Das Gerät funktioniert mit Gas, Diesel oder Elektrizität und ist besonders geeignet für Bäckereien und Konditoreien mit hoher Erzeugung. Die Öfen sind in zwei Ausführungen hergestellt: das Modell mit traditioneller elektromechanischer Schalttafel und das Modell mit Elektronik (Optional).

**GAS-DIESEL MODELLE:** Der Wärmeaustauscher aus Sonderedelstahl garantiert eine höchste Leistung bei energiesparendem Verbrauch. Abgesehen von dem klassischen Ofentyp mit Brenner im Vorderbereich, wird der ROTOR WIND - Ofen auch in der Version mit hinterem Brenner (besonders geeignet für lange und schmale Betriebsräume) angeboten.

**ELEKTRISCHE VERSION:** Ein Luftstrom durchquert ein Bund von Heizelementen aus Edelstahl, um das optimale Backergebnis zu erzielen.



# Le caratteristiche tecniche:

Technical Features ■ Caractéristiques techniques ■ Technische Eigenschaften ■ Características técnicas

## Aspiratore vapori di serie.

- Steam exhaust fan as standard equipment.
- Aspirateur de vapeurs de série.
- Sichermäßige Absaugvorrichtung.
- Aspirador vapores de serie.

## Facciata e camera di cottura in acciaio inox.

- Front surface and baking chamber in stainless steel.
- Partie antérieure et chambre de cuisson en acier inox.
- Front und Backkammer aus rostfreiem Stahl.
- Fachada y cámara de cocción de acero inoxidable.

## Maniglia di sicurezza.

- Safety handle.
- Poignée de sécurité.
- Sicherheitsgriff.
- Manilla de seguridad.

## Luce interna.

- Oven light.
- Lumière intérieure.
- Innenbeleuchtung.
- Luz interior.

## All'interno:

Potente vaporizzatore.

Termostato di sicurezza.

- Inside the oven:  
Powerful humidifier.  
Safety thermostat.

• A l'intérieur:  
Vaporisateur puissant.  
Thermostat de sécurité.

• In der Backkammer:  
Leistungsstarker Beschwadungsapparat.  
Sicherheitsthermostat.

• En el interior:  
Potente vaporizador.  
Termostato de seguridad.





### A PANNELLO ELETTROMECCANICO ELETTRICO E A GAS

I comandi consentono di:  
**impostare la temperatura mediante termoregolatore digitale;**  
**azionare la ventilazione, la rotazione del carrello e l'aspiratore dei vapori; vaporizzare.**  
**I forni sono dotati di timer fine cottura e di illuminazione interna.**

#### ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL – ELECTRIC AND GAS MODEL

The controls enable to: set the temperature by means of a digital thermoregulator;  
 start the ventilation, start the rack rotation and the steam exhaust fan; to supply steam  
 Ovens are equipped with a timer to set the baking time, and with inner light.

#### TABLEAU DE CONTRÔLE ELECTROMECHANIQUE – MOD. ÉLECTRIQUE ET A GAZ

Les commandes permettent de: afficher la température par un thermostat numérique ;  
 actionner la ventilation, la rotation du chariot et l'aspiration des buées; fournir de la vapeur.  
 Les fours sont pourvus de temporisateur pour la fin-cuisson et d'éclairage intérieure.

#### ELEKTROMECHANISCHE SCHALTAFEL – ELEKTRISCH- UND GASBETRIEBENE MODELLE

Durch die Schalttafel kann man folgendes steuern:  
 die Einstellung der Temperatur durch einen Digitaltemperaturregler;  
 den Start für die Belüftung im Ofen, die Wagendrehung und den Abzug der Abgase; die Beschwädung.  
 Die Backöfen sind mit Timer um Backzeiten zu programmieren, und Innenbeleuchtung versehen.

#### PANEL ELECTROMECÁNICO ELÉCTRICO Y A GAS

Los comandos permiten:

impostar la temperatura mediante termorregulador digital;  
 accionar la ventilación, la rotación del carro y la aspiración de vapores; vaporizar.  
 Los hornos están dotados de timer de término de cocción y de iluminación interior.



### B PANNELLO ELETTRONICO COMPUTERIZZATO (Opzionale)

- Tutte le funzioni della versione elettromeccanica sono impostabili manualmente oppure utilizzano i 49 programmi memorizzabili con possibilità di programmare un ciclo di cottura a 3 temperature differenziate.
- Accensione differita.

#### ELECTRONIC CONTROL BOARD (OPTIONAL)

- All functions of the electromechanical version can be manually set.  
 Up to 49 programmes and a baking cycle with 3 different temperatures can be stored.
- Autostart-function.

#### ELEKTRONISCHE SCHALTAFEL (OPTIONAL)

- Alle Funktionen der elektromechanischen Ausführung können manuell eingestellt werden oder dieselben verwenden 49 speicherbare Backprogramme; es ist möglich einen Backprozess mit 3 verschiedenen Temperaturen einzustellen.

- Programmierter Zündung (Autostart).

#### PANNEAU ELECTRONIQUE (OPTIONAL)

- Toutes les fonctions de la version électromécanique peuvent être affichées manuellement ou bien avec les 49 programmes de cuisson mémorisables permettant la programmation d'un cycle de cuisson à trois températures différentielles.

- Allumage programmée (autostart).

#### PANEL COMPUTERIZADO ELECTRÓNICO (OPTIONAL)

- Todas las funciones de la versión electromecánica se impositan manualmente o bien se utilizan los 49 programas memorizables con posibilidad de programar un ciclo de cocción a 3 temperaturas diferentes.
- Encendido diferido.

Nei modelli con 15/18/36 teglie il carrello é estraibile con aggancio superiore.

- In the models with 15/18/36 pans, the pan rack is extractable with upper locking.
- Pour les modeles 15/18/36 le chariot est à extraction avec accrochage supérieur.
- Bei den Modellen mit 15/18/36 Backblechen, ist der Träger fahrbar mit Kupplung oben.
- En los modelos 15/18/36 el carro es desmontable con un enganche superior.



# La Gamma Rotor Wind



## ROTOR WIND ELETTRICI/ ELECTRIC / ELÉCTRICOS

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SUP. DI COTT. BAKING SURFACE SUPERF. DE COCCIÓN	N° TEGLIE PANS/BANDEJAS	PESO WEIGHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/POTENCIA Kw
ROTOR WIND 1E	94x108x214	1,9 m <sup>2</sup>	8 (40x60 cm)	350	13
ROTOR WIND 2E	109x124x214	2,3 m <sup>2</sup>	8 (45x65 cm)	410	13
ROTOR WIND 3E	98x154x224	3,6-4,3 m <sup>2</sup>	15/18 (40x60 cm)	650	21
ROTOR WIND 4E L	114x169x224	4,35-5,25 m <sup>2</sup> / 5,25-6,3 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65 cm) (50x70cm)	800	24
ROTOR WIND 4E F	152x121x224	4,35-5,25 m <sup>2</sup> / 5,25-6,3 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65 cm) (50x70cm)	700	24
ROTOR WIND 5E L	135x204x254	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)	1.100	42
ROTOR WIND 5E F	185x144x254	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)	1.380	40
<b>FORNI COMBINATI ROTOR - COMBI OVENS ROTOR - FOURS ASSEMBLÉS ROTOR - KOMBI-ÖFEN ROTOR - HORNOS COMBINADOS ROTOR</b>					
ROTOR 1E + Cella fermalievitazione	125x108x252	1,9 m <sup>2</sup>	8 (40x60cm)	500	14
ROTOR 1E + POLIS2 + Cella di lievitazione	125x108x252	1,9m <sup>2</sup> + 0,5 m <sup>2</sup>	8 + 2 (40x60cm)	460	19
ROTOR 1E + POLIS2 + Basamento	125x108x252	1,9m <sup>2</sup> + 0,5 m <sup>2</sup>	8 + 2 (40x60cm)	400	18

■ The Rotor Wind Series ■ La Gamme Rotor Wind  
 ■ Die Baureihe Rotor Wind ■ La Gama Rotor Wind



5G

3G F 4G F

- Si realizzano (su richiesta specifica) celle di lievitazione a 1-2 porte e con 2-4 carrelli da abbinare ai nostri forni Rotor.
- We manufacture (on specific request) provers with 1-2 doors for 2-4 pan racks, to be combined with our Rotary ovens.
- On réalise (sur demande) étuves de fermentation avec 1-2 portes pour 2-4 chariots, combinables avec nos fours Rotor
- Auf Anfrage baut man Gärchränke mit 1-2 Türen für 2-4 Wagen, kombinierbar mit unseren Rotor Öfen.
- Se fabrican (bajo pedido específico) celdas de leudado con 1-2 puertas y con 2-4 carros para acoplar a nuestros hornos Rotor.

ROTOR WIND GAS

TIPO TYPE/TIPO	DIM. AxBxH cm	SUP. DI COTT. BAKING SURFACE SUPERF. DE COCCIÓN	N° TEGLIE PANS/BANDEJAS	PESO WEIGHT/PESO Kg.	POTENZA POWER/POTENCIA Kw	
					gas Kw (Kcal/h)	elet./elect. Kw
ROTOR WIND 1G	94x108x219	1,9 m <sup>2</sup>	8 (40x60 cm)	470	17,5 - (15.000)	2
ROTOR WIND 2G	109x124x219	2,3 m <sup>2</sup>	8 (45x65 cm)	470	24 - (20.000)	2
ROTOR WIND 3G L*	98x154x224	3,6 - 4,3 m <sup>2</sup>	15/18 (40x60 cm)	650	37 - (32.000)	1
ROTOR WIND 3G F**	132x107x224	3,6 - 4,3 m <sup>2</sup>	15/18 (40x60cm)	650	37 - (32.000)	1
ROTOR WIND 4G L*	114x169x224	4,35-5,25 m <sup>2</sup> / 5,25-6,3 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65cm)[50x70cm]	800	40,5 - (35.000)	1
ROTOR WIND 4G F**	152x121x224	4,35-5,25 m <sup>2</sup> / 5,25-6,3 m <sup>2</sup>	15/18 (45x65cm)[50x70cm]	700	40,5 - (35.000)	1
ROTOR WIND 5G L*	135x204x254	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)	1.100	75,5 - (65.000)	2
ROTOR WIND 5G F**	185x144x254	8,6 m <sup>2</sup>	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)	1.380	75,5 - (65.000)	2

1: \*Camera combustione posteriore. Back side combustion chamber. Chambre de combustion postérieure. Hintere Brennkammer. Cámara de combustión posterior.  
 2: \*\*Camera combustione laterale. Lateral combustion chamber. Chambre de combustion latérale. Seitliche Brennkammer. Cámara de combustión lateral.

# Rotor Wind



**Forni a convezione "Rotor" per pane e pasticceria**



Rotor convection ovens for bread and pastry



Fours à convection "Rotor" pour pain et pâtisserie



Rotor Konvektions - Öfen für Backprodukte



Hornos a convección "Rotor" para pan y pastelería



Forni e Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici  
Ovens and Machines for Pastry, Pizza and Bread

Dr. ZANOLLI s.r.l. - 37060 Caselle di Sommacampagna - (Verona) Italy - Via Casa Quindici, 22 - Tel. +39 045 8581500 (r.a.) Fax +39 045 8581455  
[www.zanoli.it](http://www.zanoli.it) - email: [zanoli@zanoli.it](mailto:zanoli@zanoli.it) • Azienda con sistema di qualità CERTIFICATO UNI EN ISO 9001: 2000 Cert. n° 0312210

