

## Forni Rotativi



# ZUCCHELLI F O R N I



**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:**

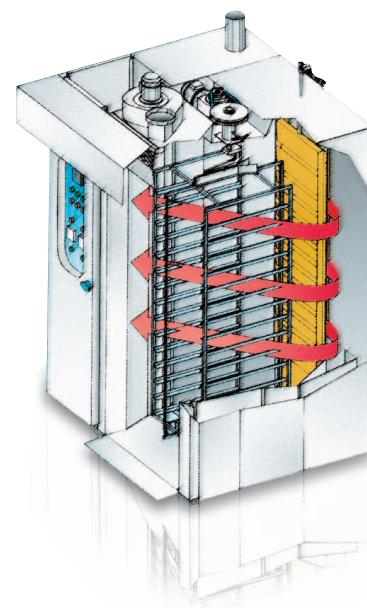
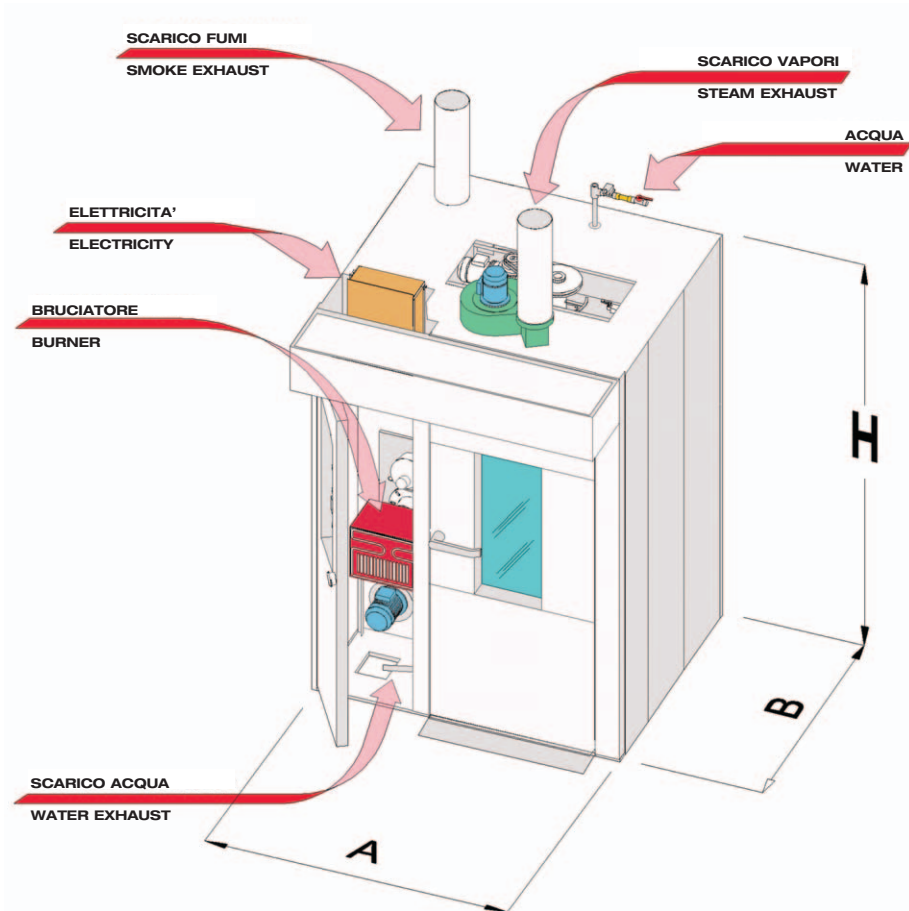
**TOP ROTOR** : traditional, combustion chamber and burner **in front** laterally.

**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 Dimensions 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 Puisseance thermique	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puisseance 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	85

### 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



**ROTORFAN**



**MINIROTORFAN**



#### HORNOS ROTATIVOS

Los hornos rotativos, gracias a su facilidad de conducción, son aptos para ser instalados en cualquier laboratorio de panadería y pastelería.

Cambiador de calor a tres giros que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con consumo menor.

Cámara de cocción y fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno.

Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo.

Cuadro de mandos electromecánico o digital y/o computerizado.

Vaporizador de nueva concepción que garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro.

Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior o levantamiento automático.

#### Versiónes:

**TOP ROTOR:** tradicional, cámara de combustión y quemador en la parte anterior a la izquierda.

**ROTORFAN:** cámara de combustión y quemador en la parte a trasera a la izquierda.

#### Opciones:

Paneles exteriores de acero inox 18/8.

Modelo Rotorfan se puede suministrar en versión reverso (quemador a la derecha).



#### FOURS ROTATIFS

Les fours rotatifs, avec leur facilité d'utilisation, peuvent être installés dans n'importe quelle boulangerie ou pâtisserie.

Échangeur qui assure une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: une cuisson plus régulière avec une économie d'énergie.

Chambre de cuisson et façade en acier inox, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four).

Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil.

Tableau commande électromécanique ou digital et/ou programmable par ordinateur.

Appareil à vapeur de nouvelle conception qui permet une humidité importante dans tous les points du chariot.

Trois systèmes d'utilisation de chariot: plate-forme tournante, accrochage supérieur ou un soulèvement automatique.

#### Versions:

**TOPROTOR:** traditionnel, chambre de combustion et brûleur à l'avant à gauche.

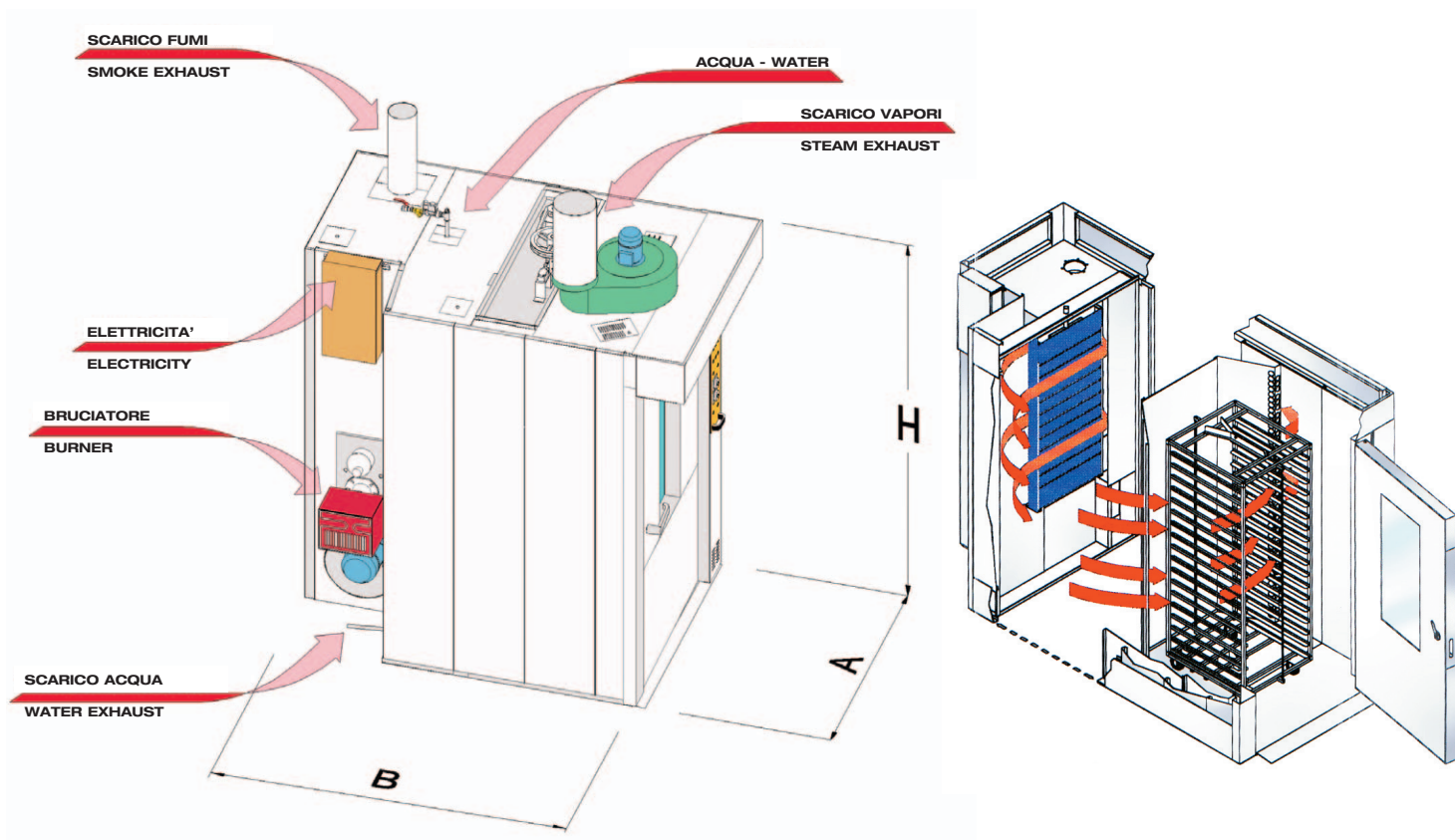
**ROTORFAN:** chambre de combustion et brûleur à l'arrière à gauche.

#### Options:

Panneaux extérieurs en acier inoxydable 18/8.

Model Rotorfan en version "à l'envers" (brûleur à droite).

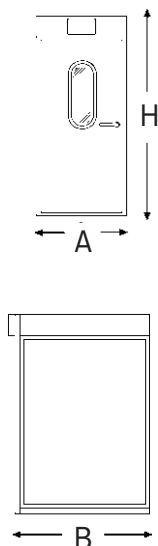




### ROTORFAN 1 CAMERA • ROTORFAN 1 CHAMBER • ROTORFAN 1 CAMARA • ROTORFAN 1 CHAMBRE

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 Potencia 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				KG	N	Kcal	KW	KW
<b>MINIROTOR ELETTRICO</b>	40X60	3,6	50	97	120	210	550	15	-	-	21
<b>MINIROTOR ELETTRICO</b>	45X65 50X70	4,3 5,2	60 70	112	144	210	600	15	-	-	24
<b>MINIROTORFAN 40X60</b>	40X60	3,6	50	96	150	210	650	15	29.000	1	21
<b>MINIROTORFAN 50X70</b>	45X65 50X70	4,3 5,2	60 70	112	165	210	800	15	35.000	1	24
<b>ROTORFAN 50X70</b>	45X65 50X70	5,2 6,3	70 82	112	165	225	850	18	40.000	1	28
<b>ROTORFAN 5</b>	60X80	7,2	100	130	194	210	1050	15	55.000	1,5	35
<b>ROTORFAN 60X80</b>	60X80	8,6	120	133	204	240	1100	18	65.000	2	42
<b>ROTORFAN 8/S</b>	80X80	11,5	160	147	218	240	1150	18	75.000	2	47
<b>ROTORFAN 4</b>	80X100	14,4	195	153	238	240	1400	18	80.000	3,5	58
<b>ROTORFAN 9</b>	80X120	17,2	235	178	258	240	1800	18	120.000	3,5	71

**CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI ROTATIVI**  
**PROOFERS FOR ROTARY OVENS**  
**CAMARAS DE FERMENTACION PARA HORNO ROTATIVOS**  
**CHAMBRES DE FERMENTATION POUR FOURS ROTATIFS**



Facciata in acciaio inox, rivestimento esterno in doppia parete metallica con intercapedine isolante. Il calore e l'umidità, prodotti da un apposito gruppo di riscaldamento, vengono fatti circolare da ventilatori garantendo così l'uniformità di lievitazione su tutti i prodotti.



Front in stainless steel, exterior shell in double-wall sheet metal with insulating cavity. The heat and humidity produced by a special unit are circulated through the proofer by fans to ensure uniform rising of all types of products.



Fachada de acero inoxidable, el revestimiento exterior con doble pared metálica con espacio intermedio aislante. El calor y la humedad, producida por un expreso grupo, circulan por la cámara mediante ventiladores, para garantizar la uniformidad de la fermentación en todos los productos.



Façade en acier inox, le revêtement extérieur se compose d'une double paroi métallique avec un espace d'isolation. La circulation de la chaleur et de l'humidité, produites par un groupe conçu à cet effet, est assurée par des ventilateurs afin de garantir une fermentation uniforme à tous les produits, de haut en bas du chariot.

Modello cella Proofer model Modelo camara Modele chambre	Carrelli Racks Carros Chariots	Porte Doors Puerta Porte	Dim. esterne cm External Dimensions cm Dimensiones Exteriores cm Dimensions extérieures cm			Potenzialità elettrica Electric Power Potencialidad Electrica Puissance Electrique
			A	B	H	
<b>TOP MINIROTOR/ MINIROTORFAN 40X60-45X65-50X70</b>	2	1	100	130	200	3
	2	2	160	103	200	3
	4	2	202	130	200	6
<b>TOP-FALCON/ ROTORFAN 45X65-45X75-50X70</b>	2	1	100	130	215	3
	2	2	160	103	215	3
	4	2	202	130	215	6
<b>TOP-ROTOR/ ROTORFAN 60X80</b>	2	1	108	166	230	4
	2	2	218	106	230	4
	4	2	218	166	230	8
<b>TOP-ROTOR/ ROTORFAN 80x80</b>	2	1	108	193	230	4
	2	2	218	106	230	4
	4	2	218	193	230	8
<b>TOP-ROTOR/ ROTORFAN 65X92-80X100</b>	2	1	108	230	230	4
	2	2	218	125	230	4
	4	2	218	230	230	8
<b>TOP-ROTOR/ ROTORFAN 80x120</b>	2	1	108	270	230	5
	2	2	218	145	230	5
	4	2	218	270	230	8

I dati tecnici riportati nel presente catalogo non hanno carattere impegnativo e possono essere modificati senza obbligo di preavviso.  
 Technical specification given herein are not binding and can be changed without any notice.

# BLITZ SYSTEM



Il sistema di cottura Blitz System permette, con l'utilizzo di un solo forno rotativo, la cottura di prodotti che necessitano di grandi spinte di calore dal suolo (es. rosette bocconcini, ciabatte, pane pugliese ect.), e per i quali sono solitamente utilizzati i forni tradizionali a piani fissi.



The baking system Blitz System with the use of only one rotary oven allows the baking of all those products which need a great boost of heat from the base and are usually baked in traditional deck ovens.



El sistema de cocción Blitz System permite la utilización de un horno rotativo, obteniéndose la misma cocción y características que en un horno tradicional de estantes fijos, con la posibilidad de enhornar todos tipo de panes y todo los productos que necesitan un empuje de suelo.



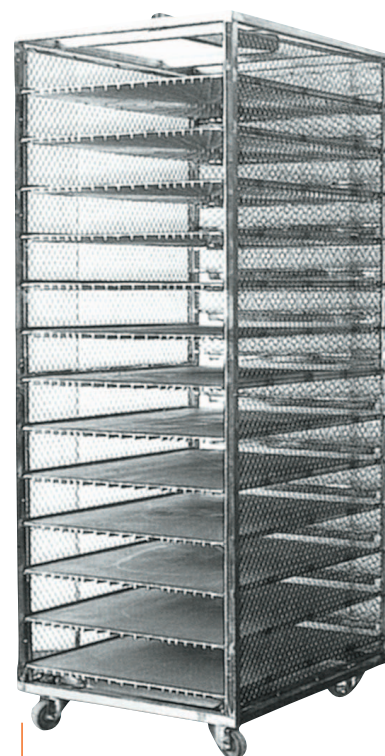
Le système de cuisson Blitz System permet l'utilisation d'un four rotatif, tout en obtenant la même cuisson et les mêmes caractéristiques qu'un four traditionnel à soles fixes, avec la possibilité de chargement de tous les types de pain.



**CARRELLO DI INFORMAMENTO**  
**LOADING RACK**  
**CARRO PARA ENHORNAR**  
**CHARIOT ENFOURNEUR**



**CARRELLO DI SFORNAMENTO**  
**UNLOADING RACK**  
**CARRO PARA DESHORNAR**  
**CHARIOT DEFOURNEUR**



**CARRELLO DI COTTURA**  
**BAKING RACK**  
**CARRO DE COCCIÓN**  
**CHARIOT DE CUISSON**

Il sistema **Blitz System** è costituito da una serie di carrelli:  
The **Blitz System** is consisting of a series of racks:  
El sistema **Blitz System** esta constituido por una serie de carros:  
Le système de cuisson **Blitz System** est constitué d'une série de chariots

Dimensione teglia  
Pan Dimensions  
Dimensiones bandejas  
Dimensions plaques

Dimensioni esterne. External Dimensions  
Dimensiones exteriores. Dimensions extérieures

Larghezza. Width  
Ancho. Largeur  
Profondità. Depth  
Profundidad  
Profondeur  
Altezza. Height  
Altura. Hauteur

cm

cm

cm

cm

**CARRELLO INFORMAMENTO E CARRELLO SFORNAMENTO**  
**LOADING RACK AND UNLOADING RACK**  
**CARRO PARA ENHORNAR Y CARRO PARA DESHORNAR**  
**CHARIOT ENFOURNER ET CHARIOT DÉFOURNER**

50x70  
60x80  
60x95  
80x120

56  
71  
71  
90

98  
142  
150  
177

168  
210  
210  
210

**CARRELLO TRASFERIMENTO (appoggia telai)**  
**PROOFING CARRIAGE (for loaders)**  
**CARRO DE DESPLAZAMIENTO (por telares)**  
**CHARIOT DE TRANSFERT (pour enfourneurs)**

50x70  
60x80  
60x95  
80x120

55  
67  
67  
82

70  
80  
95  
120

163  
193  
193  
193

**CARRELLO COTTURA**  
**BAKING RACK**  
**CARRO DE COCCIÓN**  
**CHARIOT DE CUISSON**

50x70  
60x80  
60x95  
80x120

57  
67  
67  
86

71  
81  
96  
120

164  
194  
194  
194





Zucchelli Forni S.p.a.

37060 - Trevenzuolo (Vr) - Italy

Zona Artigiana S. Pierino

Tel. 0456 680 068 r.a. - Fax 0457 350 285

[www.zucchelliforni.it](http://www.zucchelliforni.it)

[www.zucchelligroup.com](http://www.zucchelligroup.com)

e-mail: [info@zucchelliforni.it](mailto:info@zucchelliforni.it)

