

# 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. Può essere fornito 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. It 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, enhornado 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 ELECTRICA:** 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 thermorégulateur digital ;

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 SCHALTТАFEL – 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.

List-Group">

- Autostart-function.

ELEKTRONISCHE SCHALTТАFEL (OPTIONAL)

List-Group">

- 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.

List-Group">

- Programmierte Zündung (Autostart).

PANNEAU ELECTRONIQUE (OPTIONAL)

List-Group">

- 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.

List-Group">

- Allumage programmée (autostart).

PANEL COMPUTERIZADO ELECTRÓNICO (OPTIONAL)

List-Group">

- Todas las funciones de la versión electromecánica se impondrán 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 modes 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<br>TYPE/TIPO | DIM.<br>AxBxH cm | SUP. DI COTT.<br>BAKING SURFACE<br>SUPERF. DE COCCIÓN | N° TEGLIE<br>PANS/BANDEJAS  | PESO<br>WEIGHT/PESO<br>Kg. | POTENZA<br>POWER/POTENCIA<br>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                        | 23,5                            |
| ROTOR WIND 4E L   | 114x169x224      | 4,35-5,25 m <sup>2</sup>                              | 15/18 (45x65 cm) (50x70cm)  | 800                        | 28                              |
| ROTOR WIND 4E F   | 152x121x224      | 5,25-6,3 m <sup>2</sup>                               | 15/18 (45x65 cm) (50x70cm)  | 700                        | 28                              |
| ROTOR WIND 5E L   | 135x204x254      | 8,6 m <sup>2</sup>                                    | 18 (60x80cm) - 36 (40x60cm) | 1.100                      | 47                              |
| ROTOR WIND 5E F   | 185x144x254      | 8,6 m <sup>2</sup>                                    | 18 (60x80cm) - 36 (40x60cm) | 1.380                      | 47                              |

**CONSULTA IL CATALOGO COMPLETO DEI FORNI COMBINATI  
(mix cottura a piani e cottura a convezione).**

- Complete Catalogue for COMBI ovens available (for an optimal baking both with static and convection systems).
- Demandez le catalogue complet des fours combines (mélange de cuisson avec système statique et à convection).
- Bitten Sie um den Gesamtkatalog für die KOMBI-Öfen (für ein optimales Backen, mit Statisch- und Umluftsystem).
- Consulta el catálogo completo de los hornos combinados (mix cocción a planos y a convección).



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



- 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 Gärtschränke 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<br>TYPE/TIPO  | DIM.<br>AxBxH cm | SUP. DI COTT.<br>BAKING SURFACE<br>SUPERF. DE COCCIÓN | N° TEGLIE<br>PANS/BANDEJAS  | PESO<br>WEIGHT/PESO<br>Kg. | POTENZA<br>POWER/POTENCIA<br>Kw |                    |
|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------|
|                    |                  |                                                       |                             |                            | gas<br>Kw (Kcal/h)              | elet./elect.<br>Kw |
| ROTOR WIND 1G      | 94x108x219       | 1,9 m <sup>2</sup>                                    | 8 (40x60 cm)                | 470                        | 20,9 - (18.000)                 | 2                  |
| ROTOR WIND 2G      | 109x124x219      | 2,3 m <sup>2</sup>                                    | 8 (45x65 cm)                | 470                        | 23,3 - (20.000)                 | 2                  |
| ROTOR WIND 3G L *  | 98x154x224       | 3,6 - 4,3 m <sup>2</sup>                              | 15/18 (40x60 cm)            | 650                        | 33,7 - (29.000)                 | 1                  |
| ROTOR WIND 3G F ** | 132x107x224      | 3,6 - 4,3 m <sup>2</sup>                              | 15/18 (40x60cm)             | 650                        | 33,7 - (29.000)                 | 1                  |
| ROTOR WIND 4G L *  | 114x169x224      | 4,35-5,25 m <sup>2</sup>                              | 15/18 (45x65cm)[50x70cm]    | 800                        | 40,7 - (35.000)                 | 1                  |
| ROTOR WIND 4G F ** | 152x121x224      | 5,25-6,3 m <sup>2</sup>                               | 15/18 (45x65cm)[50x70cm]    | 700                        | 40,7 - (35.000)                 | 1                  |
| ROTOR WIND 5G L *  | 135x204x254      | 8,6 m <sup>2</sup>                                    | 18 (60x80cm) - 36 (40x60cm) | 1.100                      | 58,1 - (50.000)                 | 2                  |
| ROTOR WIND 5G F ** | 185x144x254      | 8,6 m <sup>2</sup>                                    | 18 (60x80cm) - 36 (40x60cm) | 1.380                      | 58,1 - (50.000)                 | 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.

Scarico gas combusti: B23.

• Exhaust of burnt gas: B23. • Echappements de gaz de combustion: B23. • Abgase von Verbrennungsgasen: B23. • Descargas humos de gases quemados: B23.



# Rotor Wind

## **Forni a convezione “Rotor” per pane e pasticceria**

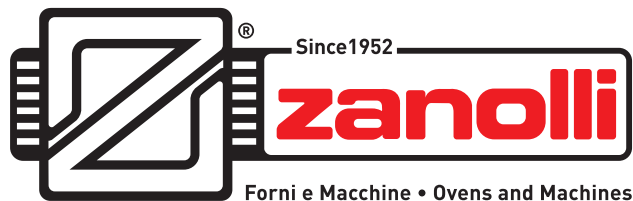
Rotor convection ovens for bread and pastry

Fours à convection “Rotor” pour pain et pâtisserie

Rotor Konvektions - Öfen für Backprodukte

Hornos a convección “Rotor” para pan y pastelería

[www.K-2.com.pl](http://www.K-2.com.pl)



Dr. ZANOLLI s.r.l. • 37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy • Via Casa Quindici, 22  
Tel. +39 045 8581500 (r.a.) Fax +39 045 8581455 • web: [www.zanolli.it](http://www.zanolli.it) • e-mail: [zanolli@zanolli.it](mailto:zanolli@zanolli.it)

LA DITTA SI RISERVA DI APPORTARE QUELLE MODIFICHE CHE RITERRÀ UTILI IN BASE AD AGGIORNAMENTI COSTRUTTIVI SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - The specifications and appearance may be changed without prior notice. - Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles sans préavis. - Änderungen in Technik und Ausführung vorbehalten ohne vorherige Benachrichtigung. - Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas sin obligación de preaviso.