

Modello	Teglie	Capac. Indic.	Dimensioni			Potenza	Potenza	Ass. elettr.	Massa
Model	Trays	Indic. Capac.	Dimensions			Power	Power	Electric absorb.	Weight
	cm	kg/h	A mm	B mm	H mm	kW	kcal/h	kW	kg
68	60x80	125	1910	1550	2220	68	58000	2.5	1550
610	60x100	160	2110	1750	2220	82	70000	3.0	1760
88	80x80	170	2110	1750	2220	82	70000	3.0	1760
89	80x90	190	2110	1750	2220	82	70000	3.0	1760

## Roller



**Roller** è un forno a carrello rotante con scambiatore di calore frontale, adatto alla cottura di molti tipi di pane e di prodotti da pasticceria, sia di piccola che di media pezzatura. La sua versatilità lo rende adatto alle molte esigenze.

La rotazione del carrello e l'equilibrata distribuzione dei flussi d'aria permettono una cottura omogenea e regolare. E' completamente in acciaio inox e a cabina unica di cottura, smontabile in qualsiasi momento e per la cui installazione occorre un tempo limitato.

La bassa velocità di circolazione di aria e un particolare sistema di scambio del calore garantiscono uniformità di cottura e consumi contenuti.

La potente vaporiera è azionata da un sistema temporizzato regolabile e fornisce una quantità di vapore adeguata anche alle più severe esigenze.

Il forno può funzionare sia con combustibili liquidi o gassosi, che ad energia elettrica. La sua particolare costruzione ne limita al massimo i consumi energetici ottenendo così un notevole risparmio di combustibile e una maggiore economicità di gestione dell'impianto. Il forno a carrello rotante è isolato termicamente con strati precompressi ad elevata densità. Non vengono usati in nessuna sua parte materiali tossici, in particolare contenenti amianto.

L'allestimento viene proposto con pannello comandi elettromeccanico o digitale.

La Dichiarazione di Conformità secondo le Direttive Europee applicabili è consegnata unitamente alla macchina.



**Roller** is a oven with rotating rack is a completely stainless steel oven with a unique backing chamber, demountable at any time, which installation requires short time.

The different steel thickness, the particular folding system and the special combination of its parts optimise the functioning and cut down the loss of heat. It is suited for backing different types of bread and other backing products, whether small or middle size.

The oven functions both with liquid fuels and with gas ones, by using appropriate burners, or with electric power.

Its particular construction concept reduces the energy consumption. The air is heated in a proper heatexchanger with a heat resistant surface that allows a big thermal exchange. It is situated in the left side part of the oven. The air heating is due to transmission of heat from combustion products to the air getting in contact with the warm surface of the exchanger. The heated air is distributed through a fan in the baking chamber. The exhausted air returns to the heatexchanger to begin another cycle.

The oven has independent high-yielding steam devices to allow several consecutive baking with steam exhaustion valve and adjustable timer.

The oven has a perfect thermic isolation. No toxic materials are employed, particularly asbestos.

The Declaration of Conformity, in according to the European Community directives applicable to the oven, is delivered to the buyer along with the oven and the Service Handbook.