

ROTOR

PROFESSIONAL PASTRY AND BAKERY



IL CUORE DELLE TUE CREAZIONI



MTP Forni
PERFECT HEALTHY BAKING

IT

MTP Forni
PERFECT HEALTHY BAKING



LA RICERCA DELLA COTTURA SANA E PERFETTA

Da questo concetto nascono i prodotti MTP FORNI; grazie alla loro tecnologia ti permettono di esprimere al massimo la tua idea di stile garantendo sempre esperienze di cottura eccellenti.

MTP FURNI
PERFECT HEALTHY BAKING

ROTOR



FORNO A CONVEZIONE

ROTOR

IL FORNO PROFESSIONALE PER PASTICCERIA E PANETTERIA

Il Rotor è un forno a convezione con carrello rotante, ideale per le piccole e medie produzioni di pasticceria professionale.

Dai formati più piccoli fino ai prodotti di maggior volume e complessità, semplici o farciti, Rotor assicura sempre il miglior risultato di cottura, **abbinando la convezione alla rotazione**, per una ideale distribuzione del calore sull'intero volume, dalla superficie al cuore del prodotto. Il forno Rotor è disponibile nei modelli **ROTOR_57** (5/7 teglie) e **ROTOR_710** (7/10 teglie).

Da oggi, inoltre, grazie alla innovativa funzione My Baking, **Rotor supporta i professionisti anche nella panificazione**: le nuove farine che stanno diventando sempre più di uso comune nel mercato, spesso caratterizzate dal basso o assente contenuto glutinico, necessitano di un procedimento di cottura più graduale e delicato.

Rotor è la soluzione migliore per risolvere i problemi che possono sorgere durante la cottura di questi prodotti, permettendo al professionista di intercettare e di soddisfare una richiesta in costante crescita.



- 40%

RISPARMIO ENERGETICO
GARANTITO

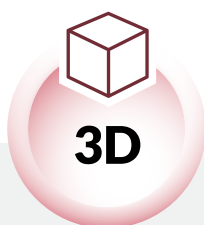
Il nostro sistema "Eco-Power" ottimizza la gestione di potenza garantendo un risparmio del 40% a pieno carico senza indebolire la performance.



FINO A **99**

RICETTE
PROGRAMMABILI

My baking è il sistema di programmazione personalizzato dei processi di cottura. È possibile impostare nel sistema le singole modalità di cottura secondo le proprie ricette per uno stile unico ed inconfondibile.



360°

COTTURA
PERFETTA

Il sistema 3D garantisce massima uniformità di cottura tra cuore e superficie del prodotto.



100%

PANE
PERFETTO

Il sistema "Bread Ready" è stato studiato per ottenere il massimo risultato anche nella cottura di pane con farine integrali e gluten free.



4.0

READY

Forno predisposto per la tecnologia industriale 4.0. Ammortamento spese secondo anno di riferimento.



ROTOR

FORNO A CONVEZIONE
CON CARRELLO ROTANTE, IDEALE PER
PASTICCERIA PROFESSIONALE E BAKERY



STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- 5/7 - 7/10 PIANI DI COTTURA
SU TELAIO ROTANTE NON ESTRAIBILE E REGOLABILE
- RISCALDAMENTO MEDIANTE TUBI RADIANTI E
AGITATORE DI CALORE
- DOPPIO TERMOSTATO DI SICUREZZA
- STRUTTURA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX
- COIBENTAZIONE AD ALTO ISOLAMENTO TERMICO
GARANTITO DAL SISTEMA "AIR-JACKET"
- ANTA IN ACCIAIO CON DOPPIO VETRO PER UNA PERFETTA VISUALE
E ALTISSIMO ISOLAMENTO TERMICO

PANNELLO DI CONTROLLO

- TOUCH SCREEN 5 POLLICI A COLORI
- PROGRAMMI DIFFERENZIATI PER PANE E PASTICCERIA
- GESTIONE PROGRAMMABILE DEI CICLI DI IMMISSIONE VAPORE
- GESTIONE PROGRAMMABILE DEI CICLI DI TEMPERATURA
- FUNZIONE MY BAKING (FINO A 99 RICETTE CONFIGURABILI)
- FUNZIONE ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE
- FUNZIONE TIMER COTTURA EVOLUTA
- GESTIONE ELETTRONICA DEL VAPORE IN USCITA
- FUNZIONE RISCALDAMENTO RAPIDO
- OROLOGIO
- PARTENZA RITARDATA
- GESTIONE AVARIE

OPTIONAL

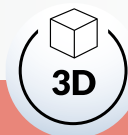
- VELOCITÀ DI CONVEZIONE VARIABILE
- VAPORIERA
- GENERATORE DI VAPORE
- TEGLIE ANTIADERENTI (40 x 60 cm)
- TEGLIE INOX (40 x 60 cm)
- TEGLIE BAGUETTE (40 x 60 cm)
- RUOTE PER CELLA (H 125 mm)



- 40%

RISPARMIO ENERGETICO GARANTITO

Massimo risparmio energetico grazie all'alto potere isolante della tecnologia air-jacket. Con "Eco Power" il forno elettrico costa meno ed è più conveniente rispetto al forno a gas.



COTTURA 3D

Massima uniformità di cottura tra cuore e superficie del prodotto.



MY BAKING

La programmazione personalizzata dei processi di cottura permette di cuocere secondo le singole ricette per uno stile unico ed inconfondibile.



VAPOUR CONTROL

Massimo controllo della saturazione di vapore in camera di cottura, per una cottura ottimale di pane e prodotti di pasticceria.

La gestione del vapore garantisce la riduzione dei consumi energetici.



GLUTEN FREE READY

Forno equipaggiabile con generatore di vapore che permette la cottura ottimale dei prodotti senza glutine.



VELOCITÀ VARIABILE

Possibilità di aumentare o diminuire la velocità di convezione (optional).



BREAD READY

Ottieni il massimo risultato anche nella cottura di pane con farine integrali e gluten free.



USER FRIENDLY

Comandi intuitivi e massima facilità d'uso.



ROTOR

CARATTERISTICHE TECNICHE

ROTOR_57

	DIM. FORNO + CELLA LIEVITAZIONE <small>OVEN + PROVING CHAMBER DIMENSIONS</small>	PESO FORNO + CELLA LIEVITAZIONE <small>OVEN + PROVING CHAMBER WEIGHT</small>	SCARICO VAPORE <small>VAPOUR EXHAUST</small>
	L/ P/ H mm W/D/ H mm	KG	mm
	960 x 1350 x 1930	385	90

		DIM. ESTERNE <small>EXTERNAL DIMENSIONS</small>	POTENZA INSTALLATA <small>POWER</small>	ALIMENTAZIONE <small>VOLTAGE</small>	N° TEGLIE <small>NR OF PANS</small>	DISTANZA TEGLIE <small>PANS DISTANCE</small>	
		L/ P/ H mm W/D/ H mm	KW	V	60 x 40 cm	N° TEGLIE <small>NR PANS</small>	mm
FORNO <small>OVEN</small>		960 x 1350 x 1125	7,2	AC V 400 3N	5 / 7	5 7	100 75
	CELLA DI LIEVITAZIONE <small>PROVING CHAMBER</small>		960 x 1200 x 805	1,0	AC V 230 1N	7	7

ROTOR_710

	DIM. FORNO + CELLA LIEVITAZIONE <i>OVEN + PROVING CHAMBER DIMENSIONS</i>	PESO FORNO + CELLA LIEVITAZIONE <i>OVEN + PROVING CHAMBER WEIGHT</i>	SCARICO VAPORE <i>VAPOUR EXHAUST</i>
	L/ P/ H mm W/D/ H mm	KG	mm
	960 x 1350 x 1930	410	90

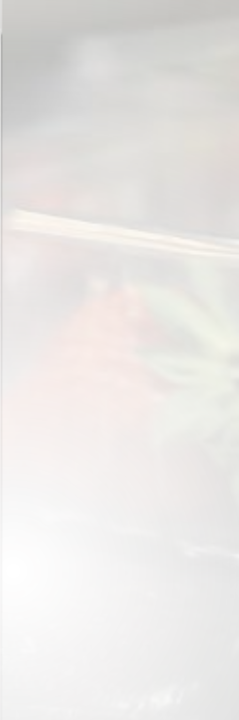
		DIM. ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	POTENZA INSTALLATA <i>POWER</i>	ALIMENTAZIONE <i>VOLTAGE</i>	N° TEGLIE <i>NR OF PANS</i>	DISTANZA TEGLIE <i>PANS DISTANCE</i>	
		L/ P/ H mm W/D/ H mm	KW	V	60 x 40 cm	N° TEGLIE <i>NR PANS</i>	mm
FORNO <i>OVEN</i>		960 x 1350 x 1350	9,8	AC V 400 3N	7 / 10	7 10	100 75
CELLA DI LIEVITAZIONE <i>PROVING CHAMBER</i>		960 x 1200 x 580	1,0	AC V 230 1N	4	4	88



MTP FURNI
PERFECT HEALTHY BAKING

MTPFARNI
PERFECT FLAVOR BAKING

ROTOR



MTP Forni
PERFECT HEALTHY BAKING

TECNO A S.r.l.
Via dell'Industria, 23
Loc. Canavaccio,
61029 Urbino (PU) | ITALY
T + 39 0722 042005
F + 39 0722 354049
info@mtpforni.it
mtpforni.it