



forma s.r.l.

Via Dell'Artigianato | 36064 Mason Vicentino (VI) - Italy

Tel. +39 0424 411325

www.bassanina.com

info@bassanina.com

ROTOR 57 E

40x60 or 50x70 ELECTRIC

Scheda tecnica

Data sheet

Ficha técnica

Fiche technique

Документация

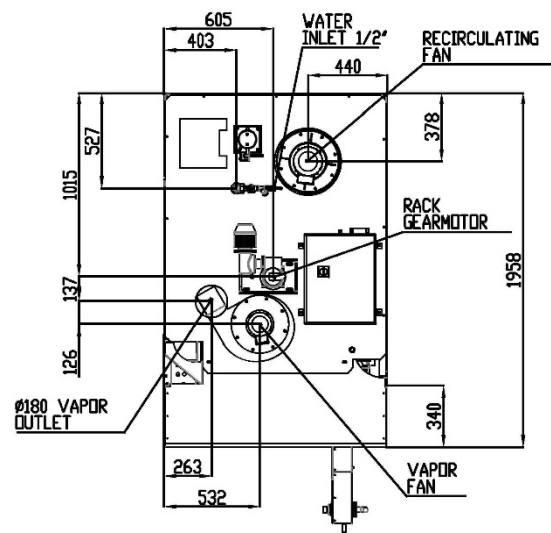
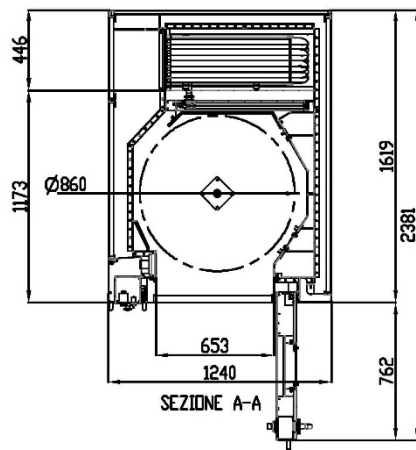
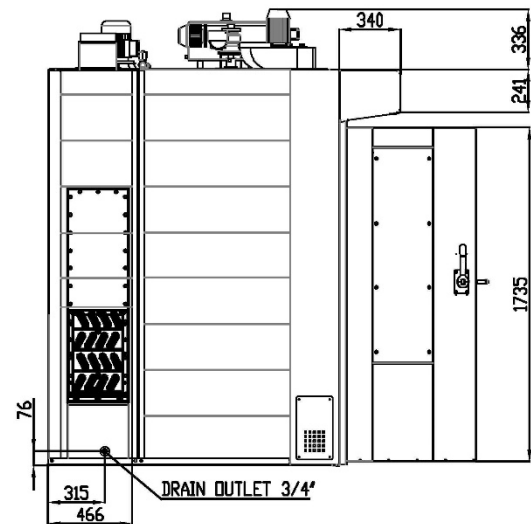
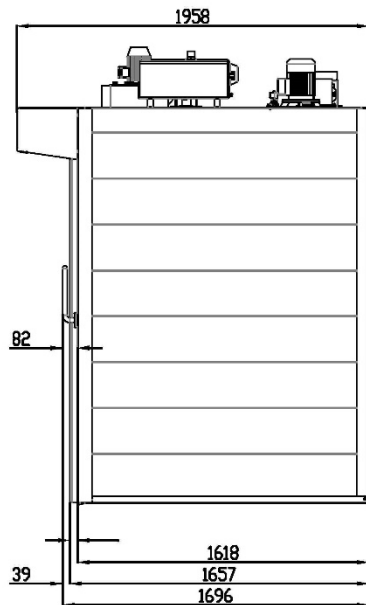
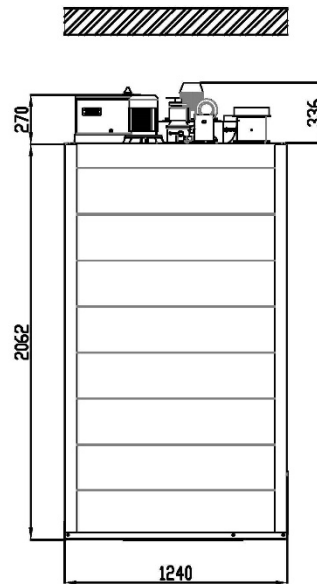
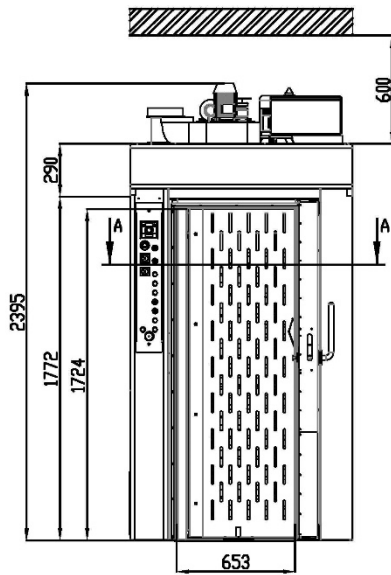
funzionamento a elettrico

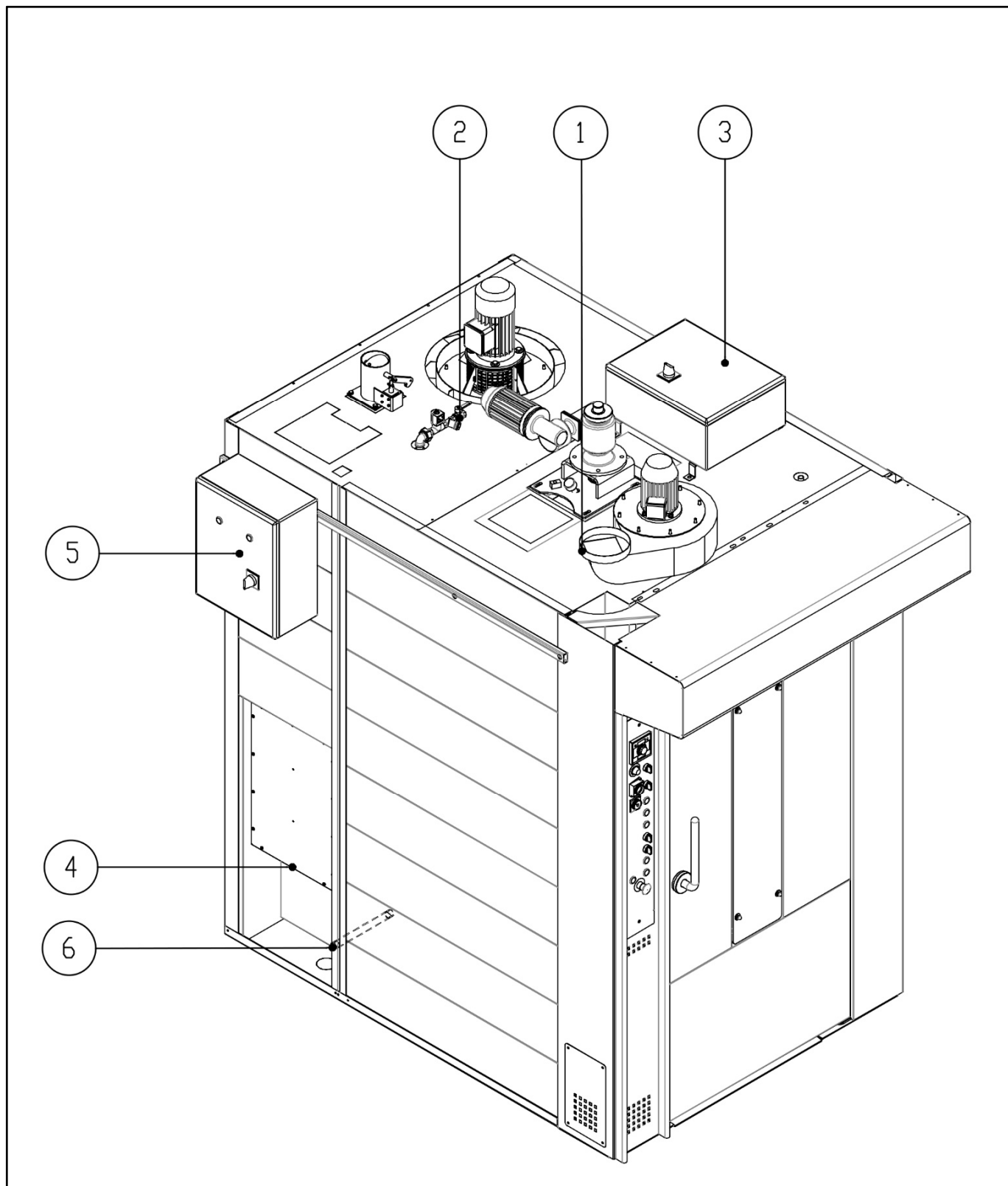
electric working

funcionamiento eléctrico

fonctionnement électrique

эксплуатация с горелкой





	I	GB	ES	F	RUS
1	camino, uscita vapori	steam exhaust pipe	descarga vapore	évacuation vapeurs	отвод пара
2	carico acqua	water inlet	alimentaciones agua	canalisation de l'eau	подача воды
3	collegamento elettrico	electric power connection	conexión eléctrica	connexion électrique	электрическое подключение
4	attacco resistenze	resistances link	enlace de resistencias	résistances lien	сопротивлениями ссылка
5	collegamento resistenze	resistances connection	conexión de resistencias	résistances connexion	сопротивлениями подключение
6	scarico acqua	water outlet	descarga agua	évacuation de l'eau	отвод воды

DESCRIZIONE	U.M.	VALORE	NOTE
Caratteristiche costruttive			
Peso	kg	1180	
Maggior ingombro	mm	970x2050	si intende lo spazio minimo necessario per il passaggio del forno smontato
Ingombro installato	mm	1240x1958	H 2395
Passaggio porta	mm	653x1724	
Diagonale massima carrello	mm	860	è stato previsto uno spazio di 20 mm tra il carrello e le pareti della camera di cottura
Carico massimo carrello	kg	300	
Caratteristiche tecniche			
Superficie di cottura	m2	6,30	per carrello a 18 teglie da 50x70
Produzione oraria	kg	81	Ex nr. 324 baguette ora
Temperatura di max esercizio	°C	300	
Gradiente salita temperatura	°C/min	12	con forno vuoto
Gradiente salita temperatura	°C/min	8/10	con forno a pieno carico
Tempo di lavoro in continuo	H	24h/24h	
Caratteristiche ventilatore			
Portata aria ventilatore	m3/min	16÷35	
Potenza motore ventilazione	kw	0.75	AMP 1.90 CL.H C3. 400/50/3. Vedi tabella 3
Caratteristiche aspiratore			
Portata aria aspiratore	m3/min	22÷32	
Potenza motore aspirazione	kw	0.37	AMP 1.20 CL.H. 400/50/3. Vedi tabella 3
Diametro camino uscita vapori	mm	180	
Caratteristiche motoriduttore carrello			
Rotazione carrello	gr/min	3,4/4,0	1350/1600 gr*400:1
Potenza motore rotazione	kw	0.09	AMP 0.40. 400/50/3. Vedi tabella 3
Caratteristiche generatore di vapore			
Intervallo di umidificazione	min	20	con il forno ad una temperature di 250 °C
Pressione acqua in ingresso	bar	1-3	
Diametro tubo carico acqua	inch	½"	
Diametro tubo scarico acqua	inch	¾"	
Potenzialità installate			
Potenza elettrica	kw	1,7	(4.0 amp) 3F+N+T 400/50/3 (5, 35 amp, 2,5 m)
Potenza termica	Kw/h	36	15x2400w
Consumi			
Consumo medio giornaliero	kw/h	14 ÷ 22	(valore medio indicativo su almeno 8 ore di funzionamento)
Caratteristiche resistenze			
Tipologia	AISI	304	resistenze elettriche tubolari corazzate, alettate ed in acciaio inox
Tensione di alimentazione	volt	230	
Numero	nr	15+1	nr. 1 ricambio non collegata

DESCRIPTION	U.M.	VALUE	NOTE
Constructive characteristics			
Weight	kg	1180	2600 lbs
Overall dimensions	mm	970x2050	bigger part, minimum necessary space for passage of disassembled oven
Dimensions installed	mm	1240x1958	H 2395 (48.82x77.02 H 94.29 in)
Door passage	mm	653x1724	(29.64x72.63 in)
Rack max diagonal	mm	860	(33.86 in) foreseen space of 20 mm (0.78 in) between rack and baking chambers walls
Rack max load	kg	300	661 lbs
Technical characteristics			
Baking surface	m ²	6,30	considering rack with 18 trays 50x70
Hourly production	kg	81	ex nr. 324 baguette per hour
Max working temperature	°C	300	572 °F
Temperature rise gradient	°C/min	12	53 °F on empty oven
Temperature rise gradient	°C/min	8/10	46/50 °F on full loaded oven
Working cycle	H	24h/24h	
Ventilator characteristics			
Air flow	m ³ /min	16÷35	
Motor power	kw	0.75	Amp 1.90 CL.H C3. 400/50/3 See table 3
Steam suction fan characteristics			
Air flow	m ³ /min	22÷32	
Motor power	kw	0.37	Amp 1.20 CL.H. 400/50/3 See table 3
Diameter steam exhaust pipe	mm	180	(7 in)
Rotary tool drive characteristics			
Rotation speed	gr/min	3,4/4,0	1350/1600 gr*400:1
Motor power	kw	0.09	Amp 0.40. 400/50/3. See table 3
Steam generator characteristics			
Humidification interval	min	20	oven temperature of 250 °C, 482 °F
Incoming water pressure	bar	1-3	
Diameter water inlet pipe	inch	½"	
Diameter water outlet pipe	inch	¾"	
Installed capacities			
Electrical power	kw	1,7	(4.0 amp) 3F+N+G 400/50/3 (5, 35 amp, 2,5 m)
Thermal power	kw/h	36	15X2400w
Consumption			
Average daily consumption	kw/h	14 ÷ 22	indicative value calculated on 8 hours operation
Burner characteristics			
Typology	AISI	304	sheathed tubular heating elements, finned and of stainless steel
Electrical power	volt	230	
Number	nr	15+1	Nr. 1 as spare parts not connected

DESCRIPCION	U.M.	VALOR	NOTAS
Características constructivas			
Peso	kg	1180	
Dimensiones más grande	mm	970x2050	pieza más grande, mínimo espacio útil para pasaje del horno desmontado
Dimensiones instalado	mm	1240x1958	H 2395
Passaggio porta	mm	653x1724	
Diagonal max. carro	mm	860	espacio previsto entre carro y paredes camara de coccion es de: 20mm
Carga max. carro	kg	300	
Características técnicas			
Superficie cocción	m2	6,30	para carro de 18 bandejas 50x70
Producción horaria	kg	81	Ex nr. 324 baguette ora
Temperatura max. de ejercicio	°C	300	
Gradiente subida temperatura	°C/min	12	con horno vacío
Gradiente subida temperatura	°C/min	8/10	con horno en plena carga
Tiempo de trabajo continuo	H	24h/24h	
Características ventilador			
Alcance aire	m3/min	16÷35	
Potencia motor	kw	0.75	Amp 1.90. CL.H C3. 400/50/3. Consulte la tabla 3
Características aspirador de vapores			
Alcance aire	m3/min	22÷32	
Potencia motor	kw	0.37	Amp 1.20. CL.H. 400/50/3. Consulte la tabla 3
Diámetro tubo de descarga	mm	180	
Características de motoreductor de caro			
Velocidad de rotación	gr/min	3,4/4,0	1350/1600 gr*400:1
Potencia motor	kw	0.09	Amp 0.40. 400/50/3. Consulte la tabla 3
Características generador de vapores			
Intervalo humidificación	min	20	para horno a 250°C
Presión agua en entrada	bar	1-3	
Diámetro alimentaciones agua	inch	½"	
Diámetro descarga agua	inch	¾"	
Potencialidades instaladas			
Potencia eléctrica	kw	1,7	(4.0 amp) 3F+N+T 400/50/3 (5, 35 amp, 2,5 m)
Potencia térmica	kw/h	36	15x2400 w
Consumo			
Consumo medio diario	kw/h	14 ÷ 22	valor indicativo con 8 horas de funcionamiento
Características quemador			
Tipo	AISI	304	elementos de calefacción tubulares, aletados y de acero
Tensión	volt	230	
Numero	nr	15+1	nr. 1 recambios y no conectados

DESCRIPTION	U.M.	VALEUR	NOTE
Caractéristiques constructives			
Poids	kg	1360	
Dimension max colis	mm	970x2200	Espace minimum utile pour le passage du four démonté
Dimension installé	mm	1431x2269	H 2395
Passage de porte	mm	753x1845	
Diagonal max chariot	mm	1010	Espace prévu entre le chariot et les parois de la chambre de cuisson: 20 mm
Charge max chariot	kg	300	
Caractéristiques techniques			
Surface de cuisson	m2	6,30	chariot 18 plaque 50x70
Production horaire	kg	81	Ex nr. 324baguette heure
Température max d'exercice	°C	300	
Gradient montée température	°C/min	12	avec four vide
Gradient montée température	°C/min	8/10	avec four à plein charge
Temps de travail en continu	H	24h/24h	
Caractéristiques du ventilateur			
Débit air ventilateur	m3/min	16÷35	
Puissance moteur ventilation	kw	0.75	Amp 1.90. CL.H C3. 400/50/3. voir le tableau 3
Caractéristiques du extracteur vapeur			
Débit air extracteur	m3/min	22÷32	
Puissance moteur	kw	0.37	Amp 1.20. CL.H. 400/50/3. Voir le tableau 3
Diamètre évacuation vapeurs	mm	180	
Caractéristiques du motoréducteur du chariot			
Vitesse de rotation	gr/min	3,4/4,0	1350/1600 gr*400:1
Puissance moteur	kw	0.09	Amp 0.40.400/50/3. Voir le tableau 3
Caractéristiques humidification			
Intervalle d'humidification	min	20	température four à 250 °C
Pression eau à l'entrée	bar	1-3	
Diamètre canalisation de l'eau	inch	½"	
Diamètre évacuation de l'eau	inch	¾"	
Puissances installées			
Puissance électrique	kw	1,7	(4.0 amp) 3F+N+T 400/50/3 (5, 35 amp, 2,5 m)
Puissance thermique	kw/h	36	15x2400 w
Consommations			
Consommations moyenne	kw/h	14 ÷ 22	donnée à titre indicatif, après 8 heures de fonctionnement
Caractéristiques du brûleur			
Typologie	AISI	304	éléments chauffants tubulaires gainés en acier inoxydable et muni d'ailettes
Tension d'alimentation	volt	230	
Nombre	nr	15+1	nr. 1 pièces de rechange et pas connectés

ОПИСАНИЕ	ЕД. ИЗМ.	ЗНАЧЕНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Конструктивные характеристики			
Вес	кг	1360	
Наибольшие габариты	мм	970x2200	наибольшая составная часть, необходимое минимальное пространство для перемещения разобранной печи
Размер установленного оборудования	мм	1431x2269	в: 2395
Дверной проем	мм	753x1845	
Макс. диагональ тележки	мм	860	предусматривается расстояние 20 мм между тележкой и стенками пекарной камеры
Макс. нагрузка на тележку	кг	300	
Технические характеристики			
Площадь выпекания	м ²	6,30	тележка с 18 противнями 50x70
Производительность в час	кг	81	например, 324 багетов в час
Макс. рабочая температура	°C	300	
Скорость увеличения температуры	°C/мин	12	пустая печь
Скорость увеличения температуры	°C/мин	8/10	полностью загруженная печь
Рабочий цикл	ч	24h/24h	
Характеристики вентилятора			
Воздушный поток	м ³ /мин	16÷35	
Мощность двигателя	кВт	0.75	Amp 1.90. CL.H C3. 400/50/3. См. таблицу 3
Характеристики вытяжного устройство			
Воздушный поток	м ³ /мин	22÷32	
Мощность двигателя	кВт	0.37	Amp 1.20. CL.H. 400/50/3. См. таблицу 3
Диаметр трубы пар отвода	мм	180	
Характеристики фоторедатора вращения тележки			
Скорость вращения	об/мин	3,4/4,0	1350/1600 об*400:1
Мощность двигателя	кВт	0.09	Amp 0.40. 400/50/3. См. таблицу 3
Характеристики парогенератора			
Интервал увлажнения	мин	20	при температуре печи 250 °C
Давление подаваемой воды	бар	1-3	
Диаметр трубы подачи воды	дюйм	1/2"	
Диаметр трубы отвода воды	дюйм	3/4"	
Установленная мощность			
Электрическая мощность	кВт	1,7	(4.0 amp) 3F+N+T 400/50/3 (5, 35 amp, 2,5 m)
Тепловая мощность	кВт /ч	36	15x2400 w
Расход топлива			
Ежедневный средний расход	кВт /ч	14 ÷ 22	рассчитано приблизительно за 8 часов работы
Характеристики горелки			
Тип	AISI	304	оболочкой трубчатые нагревательные элементы с ребрами, нержавеющей стали
Электрическая мощность	В	230	
Номер	nr	15+1	№. 1 запасных частей и не подключены

1- GENERAL DETAILS

MODEL	TRAYS DIMENSIONS		POWER			BAKING SURFACE	DIMENSIONS	WEIGHT
	cm	nr	kw	kcal	Electric kw	mq	mm WxLxH	kg
ROTOR 57	50x70	18	1,7	45000	15X2400W 36.0	6,3	1239x1619x2068+330	1180
ROTOR 68	60x80	18	2,5	58000	18X3000W 54.0	8,6	1440x1930x2220+330	1360
ROTOR 610	60x100	18	3,0	70000	18X3400W 61.2	10,8	1630x2140x2220+350	1630
ROTOR 89	80x90	18	3,0	70000	18X3400W 61.2	13,0	1630x2140x2220+350	1630
ROTOR 812	80x120	18	3,8	100000	24X4200W100.8	17,2	1725x2225x2220+350	2100
ROLLER 68	60x80	18	2,5	58000	18X3000W 54.0	8,6	1910x1550x2220+330	1530
ROLLER 610	60x100	18	3,0	70000	18X3400W 61.2	10,8	2110x1750x2220+350	1769
ROLLER 89	80x90	18	3,0	70000	18X3400W 61.2	13,0	2110x1750x2220+350	1760

2- SUPPLY

MODEL	BUERNER	MANUFACTURER	NOZZLE	KW	KG/H
DIESEL				min-max	min-max
57	40 F 5	RIELLO	0.75x 60°	30-60	2.5-5
68	40 F 10	RIELLO	1.50x 60°	54-107	4.5-9
88	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
89	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
610	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
810	40 F 20	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
812	40 F 20	RIELLO	2.50x 60°	95-202	8-17

MODEL	BUERNER	MANUFACTURER	KW	Kcal/H
GAS			min-max	min-max
57	40 FS 5	RIELLO	23-58	20000-50000
68	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
88	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
89	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
610	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
810	40 FS 15	RIELLO	81-175	70000-150500
812	40 FS 15	RIELLO	81-175	70000-150500

MODEL		POWER	POWER
ELECTRIC		max	working
57	E	(15+1X2400W) 36.0	(8X2400W) 18.0
68	E	(18+2X3000W) 54.0	(9X3000W) 27.0
88	E	(18+2X3400W) 61.2	(9X3400W) 30.6
89	E	(18+2X3400W) 61.2	(9X3400W) 30.6
610	E	(18+2X3400W) 61.2	(9X3400W) 30.6
810	E	(24X3400W) 81.6	(12X3400W) 54.4
812	E	(24X4200W) 100.8	(12X4200W) 67.2

3- MOTORS

MODEL	DESCRIPTION	POWER	HZ	POWER		
		Volt		KW	RPM	Amp
57 – 68 – 610 – 89 – 810	HOOD	230/400	50	0.37	1380	2.10/1.20
57 – 68 – 610 – 89 – 810	HOOD	230/400	60	0.37	1660	2.10/1.20
57 – 68 – 610 – 89 – 810	HOOD	208	60	0.37	1690	1.15
812	HOOD	230/400	50	0.55	1380	2.74/1.58
812	HOOD	230/400	60	0.55	1660	2.74/1.58
57	VENTILATION	230/400	50	0.75	1400	3.30/1.90
57	VENTILATION	230/400	60	0.75	1680	3.30/1.90
68	VENTILATION	230/400	50	1.50	1400	6.40/3.70
68	VENTILATION	230/400	60	1.50	1680	6.40/3.70
610 – 89 – 810 – 812	VENTILATION	230/400	50	2.20	1400	9.20/5.30
610 – 89 – 810 – 812	VENTILATION	230/400	60	2.20	1680	9.20/5.30
610 – 89 – 810 – 812	VENTILATION	208	60	2.20	1700	11.70
57	ROTING RACK TOOL	230/400	50	0.09	1350	0.70/0.40
57	ROTING RACK TOOL	230/400	60	0.09	1620	0.70/0.40
68	ROTING RACK TOOL	230/400	50	0.18	1350	1.18/0.68
68	ROTING RACK TOOL	230/400	60	0.20	1620	1.18/0.68
610 – 89 – 810 – 812	ROTING RACK TOOL	230/400	50	0.25	1350	1.53/0.91
610 – 89 – 810 – 812	ROTING RACK TOOL	230/400	60	0.30	1620	1.58/0.91
610 – 89 – 810 – 812	ROTING RACK TOOL	208	60	0.22	1630	1.7

forma s.r.l.
Via Dell'Artigianato
36064 Mason Vicentino (VI) - Italy
Tel. +39 0424 411325
www.bassanina.com
info@bassanina.com

