




FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.



ROTOR WIND

FORNI ROTATIVI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE
ROTOR CONVECTION OVENS FOR BREAD AND PASTRY






IT La ventilazione combinata con la distribuzione uniforme del calore grazie alla rotazione del prodotto nel corso della cottura garantisce qualità eccellente ad ogni infornata.

POTENZA UNIFORME

U N I F O R M P O W E R

EN The ventilation combined with the even heat distribution, thanks to the rotation of the product during cooking, guarantees excellent quality in every batch.



Del Rotor Wind di Zanolli amo la concretezza. Fa quello che promette, in modo semplice. Questo è quello che cerco in un forno.

I love the practicality of Rotor Wind by Zanolli. It does what it promises, in a simple way. That's what I look for in an oven.

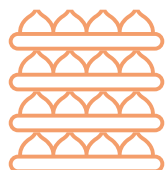
Alessandro Dalmasso:

Presidente della Squadra Italiana, medaglia d'oro alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *President of the Italian Team, gold medal at the Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*

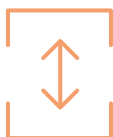
5

OTTIME RAGIONI PER SCEGLIERE ROTOR WIND

5 GOOD REASONS TO CHOOSE
ROTOR WIND



IT Ideale per laboratori con elevata produzione.
EN *Ideal for high production kitchens.*



IT Puoi scegliere il modello che meglio si adatta al tuo spazio grazie allo sviluppo verticale della camera di cottura.
EN *You can choose the model that best suits your space thanks to the vertical development of the oven chamber.*



IT Le dimensioni delle teglie e dei relativi carrelli variano a seconda della specialità del prodotto scelto di panificazione e pasticceria.
EN *The size of the trays and related trolleys varies according to the speciality of the bread and pastry product chosen.*



IT La gestione intelligente del vapore durante la cottura può rendere la crosta più lucida e sottile e aumentare il volume del pane.
EN *Smart steam management during baking makes the crust shinier and thinner and increase the volume of the bread.*



IT Eccellente per la cottura di grandi lievitati come per la piccola pasticceria.
EN *Excellent for cooking large leavened products as well as small pastries and cakes.*



QUALITÀ

QUALITY

+

VERSATILITÀ

VERSATILITY

+

PRODUTTIVITÀ

PRODUCTIVITY

POTENZA UNIFORME

UNIFORM POWER

IT ROTOR WIND è un forno a convezione con carrello rotante a infornamento e sfornamento rapido progettato per panifici e pasticcerie con elevate produzioni. Disponibile con pannello comandi elettromeccanico tradizionale o nella versione con pannello Touch (opzionale), funziona a gas o elettricità.

VERSIONI GAS:

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 ELETTRICHE:

Il flusso di aria attraversa un fascio di resistenze corazzate disposte per ottenere il massimo rendimento.

EN ROTOR WIND is a convection oven with rotating trolley for rapid loading and unloading, designed for high production bakeries and pastry shops. Available with traditional electromechanical control panel or in the version with Touch panel (optional), it runs on gas or electricity.

GAS VERSIONS:

The heat exchanger is made of special steel and achieves remarkable efficiency with significant energy savings. In addition to the traditional version with front burner, it is also produced in versions with rear burner (suitable for long and narrow rooms).

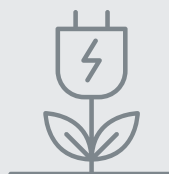
ELECTRIC VERSIONS:

The flow of air passes through a bundle of armoured heating elements arranged to achieve maximum efficiency.



INFORNAMENTO
E SFORNAMENTO
RAPIDO

RAPID LOADING
AND UNLOADING



RISPARMIO
DI ENERGIA

ENERGY
SAVINGS



MASSIMO
RENDIMENTO

MAXIMUM
EFFICIENCY

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES



UNIFORM POWER

POTENZA UNIFORME

- ① — **IT** Aspiratore vapori di serie.
EN *Standard steam extractor.*
- ② — **IT** Facciata e camera di cottura in acciaio inox.
EN *Front and oven chamber in stainless steel.*
- ③ — **IT** Maniglia atermica.
EN *Athermic handle.*
- ④ — **IT** Illuminazione della camera tramite lampade alogene.
EN *Chamber lighting with halogen lamps.*
- ⑤ — **IT** Il nuovo vaporizzatore inglobato nella zona di ventilazione aria diffonde il vapore nella camera di cottura in modo perfettamente omogeneo.
EN *The new steamer incorporated in the air ventilation area diffuses the steam evenly in the oven chamber.*



NEW
2022

PANNELLO DI CONTROLLO ROTOR WIND

ROTOR WIND CONTROL PANEL

PANNELLO ELETTROMECCANICO / ELECTROMECHANICAL PANEL

IT I COMANDI CONSENTONO DI:

- impostare la temperatura mediante termoregolatore digitale
- azionare la ventilazione
- azionare la rotazione del carrello
- attivare l'aspiratore dei vapori
- impostare la vaporizzazione
- attivare il timer di fine cottura (buzzer a volume alto, attivo fino a spegnimento manuale)
- accendere l'illuminazione interna

THE COMMANDS ALLOW YOU TO:

- set the temperature using a digital thermoregulator
- activate the ventilation
- activate the carriage rotation
- activate the steam extractor
- set the steaming
- activate the end of cooking timer (high volume buzzer, active until manual switch-off)
- switch on the interior lighting

PANNELLO TOUCH (OPZIONALE) / TOUCH PANEL (OPTIONAL)

- EN**
- Produzione personalizzabile memorizzando fino a 49 programmi distinti con 8 cicli di cottura per ciascun programma
 - Accensione differita giornaliera e/o settimanale
 - Auto-diagnostica
 - Valvola di scarico vapori automatica

- Customizable production by saving up to 49 separate programmes with 8 cooking cycles for each programme
- Daily and/or weekly delayed start-up
- Self-diagnostics
- Automatic steam exhaust valve

Nei modelli con 15/18/36 teglie il carrello è estraibile con aggancio superiore / In models with 15/18/36 trays, the trolley can be removed with an upper hook

ATTENZIONE: Si realizzano su richiesta configurazioni speciali di ROTOR WIND. L'azienda si riserva di concordare con la clientela il tempo di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione / ATTENTION: Special configurations of ROTOR WIND can be created on request. The company reserves the right to agree the delivery time with customers, subject to approval by the design department

LA GAMMA ROTOR WIND

THE ROTOR WIND SERIES

ROTOR WIND

MODELLO MODEL	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING SURFACE m ²	TEGLIE PANS N° (cm)	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
ROTOR WIND 1E	92X124X227	300	1.9	8 (40x60)	350	13
ROTOR WIND 2E	107X140X22	300	2.3-2.8	8 (45X65 - 50X70)	410	13
ROTOR WIND 3E	98X175X224	300	3.6-4.3	15/18 (40X60)	650	23.5
ROTOR WIND 4E L	112X193X224	300	4.4-6.3	15/18 (45X65 - 50X70)	800	28
ROTOR WIND 4E F	155X152X224	300	4.4-6.3	15/18 (45X65 - 50X70)	700	28
ROTOR WIND 5E L	133X245X252	300	8.6	18/36 (60X80 - 40X60)	1.100	47
ROTOR WIND 5E F	183X186X252	300	8.6	18/36 (60X80 - 40X60)	1.380	47

I modelli 1 e 2 sono dotati di cella di lievitazione
Models 1 and 2 are equipped with proofing cabinet

MODELLO MODEL	DIM. EXT AxBxH cm	TEMP. MAX °C	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING SURFACE m ²	TEGLIE PANS N° (cm)	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER	
						gaskW (Kcal/h)	elet./elect (kW)
ROTOR WIND 1G	92X124X242	300	1.9	8 (40x60)	400	20.9 - 18000	2
ROTOR WIND 2G	107x140x242	300	2.3-2.8	8 (45x65 - 50x70)	470	23.3 - 20000	2
ROTOR WIND 3G L	98X175X224	300	3.6-4.3	15/18 (40X60)	650	33.7 - 29000	1
ROTOR WIND 3G F	140X139X224	300	3.6-4.3	15/18 (40X60)	650	33.7 - 29000	1
ROTOR WIND 4G L	112X193X224	300	4.4-6.3	15/18 (45X65 - 50X70)	800	40.7 - 35000	1
ROTOR WIND 4G F	155X152X224	300	4.4-6.3	15/18 (45X65 - 50X70)	700	40.7 - 35000	1
ROTOR WIND 5G L	133X245X252	300	8.6	18/36 (60X80 - 40X60)	1100	64 - 55000	2
ROTOR WIND 5G F	183X186X252	300	8.6	18/36 (60X80 - 40X60)	1380	64 - 55000	2

ACCESSORI ACCESSORIES

- Pannello Touch con valvola di scarico vapori automatica / Touch panel with automatic steam exhaust valve
- Variatore velocità ventilazione - Inverter Rotor 1/2/3/4 / Variable speed system for ventilation - Inverter Rotor 1/2/3/4
- Variatore velocità ventilazione - Inverter Rotor 5 / Variable speed system for ventilation - Inverter Rotor 5
- Carrello Inox Rotor 3/4 / Stainless steel rack Rotor 3/4
- Carrello Inox Rotor 5 / Stainless steel rack Rotor 5
- Bruciatore 1G / 2G per gas metano o GPL / Methane or LPG burner 1G / 2G
- Bruciatore 1G / 2G per gasolio / Fuel oil burner 1G / 2G
- Bruciatore 3G per gas metano o GPL / Methane or LPG burner 3G
- Bruciatore 3G per gasolio / Fuel oil burner 3G
- Bruciatore 4G per gas metano o GPL / Methane or LPG burner 4G
- Bruciatore 4G per gasolio / Fuel oil burner 4G
- Bruciatore 5G per gas metano o GPL / Methane or LPG burner 5G
- Bruciatore 5G per gasolio / Fuel oil burner 5G

ROTOR WIND 1E-2E



ROTOR WIND 3G F



ROTOR WIND 5G L



ROTOR WIND 5G F



LA GAMMA ROTOR WIND

THE ROTOR WIND SERIES

CELLE ROTOR WIND

ROTOR WIND PROOFERS

IT Le celle di lievitazione permettono di riporre i prodotti da cuocere in un ambiente con temperatura e umidità controllate garantendo una lievitazione perfetta. Dal pannello comandi è possibile impostare la temperatura desiderata all'interno della cella (temp. max. 50°C) e scegliere il grado di umidità (max. 90%). La compatibilità delle celle con i carrelli dei forni rotativi ROTOR WIND consente di risparmiare tempo e lavoro spostando l'intero carrello all'interno del forno per procedere con la cottura.

EN The proofing chambers allow you to store the products to be cooked in an environment with controlled temperature and humidity, guaranteeing perfect leavening. You can set the desired temperature inside the chamber (max. Temp. 50 °C) and choose the degree of humidity (max. 90%) from the control panel. The compatibility of the chambers with the trolleys of the ROTOR WIND rotary ovens saves time and work by moving the entire trolley inside the oven for baking.

ROTOR WIND	MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm		TEMP. MAX °C	PORTE DOOR N°	CARRELLI RACK N°	PORT. ASPIRATORE VAPORI STEAM EXTRACTOR FLOW RATE m³/min	UMIDITÀ HUMIDITY % MAX	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
		EXT.	INT.							
3E 3GL 3GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-40X60	98X128X219	83X102X169	50	1	2	1-6	90	120	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-40X60	160X110X219	139X85X169	50	2	2	1-6	90	150	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-40X60	202X138X219	185X108X169	50	2	4	1-6	90	200	3
4EL 4EF 4GL 4GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-50X70	98X138X219	83X112X169	50	1	2	1-6	90	130	3
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-50X70	160X110X219	139X85X169	50	2	2	1-6	90	150	3
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-50X70	202X138X219	185X108X169	50	2	4	1-6	90	200	4
5EL 5EF 5GL 5GF	ROTOR WIND/CL 1P 2C-60X80	108X175X246	91X175X196	50	1	2	1-6	90	180	4
	ROTOR WIND/CL 2P 2C-60X80	218X114X246	197X88X196	50	2	2	1-6	90	250	4
	ROTOR WIND/CL 2P 4C-60X80	218X175X246	201X148X196	50	2	4	1-6	90	300	5

Alessandro Dalmasso:

Presidente della Squadra Italiana, medaglia d'oro alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 - *President of the Italian Team, gold medal at the Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021*



CELLE FINO A 4 CARRELLI
CHAMBERS FOR UP TO 4 RACKS

Sono disponibili celle in grado di contenere fino a 4 carrelli, in caso di grandi carichi di lavoro. Specificare, in fase di ordine, il lato desiderato di apertura della porta e la misura delle teglie che si vogliono utilizzare.

Chambers able to hold up to 4 racks are available, in case of large work loads. When ordering, specify the desired side for the door opening and the measurements of the baking trays to be used.



MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.



DR. ZANOLLI SRL

Via Casa Quindici, 22
Caselle di Sommacampagna
37066 Verona - Italy

T. +39 045 8581500

zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it

