



DESCRIPCION

- Roto Avant FB 80100 SC (*Quemador Frontal*) es fruto de una nueva visión innovativa. Es la evolución de nuestros mejores hornos rotativos, creado para dar vida a una nueva línea que tiene como objetivo volverse una referencia proyectual y constructiva. Especialmente flexible en la producción, riguroso como ningún otro en consumo, perfecto por su calidad de horneado en todas y cada una de las fases del mismo en panadería y pastelería.
- Roto Avant FB 80100 SC prevé una instalación veloz y permite aprovechar al máximo los espacios, ya que está proyectado para que se pueda acceder frontalmente a todos sus componentes y hacer la manutención.
- Proyectado y creado en sus versiones (Smart y HI Control *bajo pedido), se adapta a la producción específica y particular de cada laboratorio. Dispone de un set de funciones innovativas que aumentan cada vez más la performance y simplifican el trabajo del operador.

VENTAJAS**ESPACIO****Acceso frontal para la manutención**

Roto Avant FB 80100 SC ha sido estudiado para reducir los obstáculos al máximo, dando la posibilidad de acceder frontalmente al sistema de calor (quemador y resistencias), al cuadro eléctrico, a los circuitos hidráulicos. Esto permite una instalación de serie que optimiza al máximo los grandes espacios.

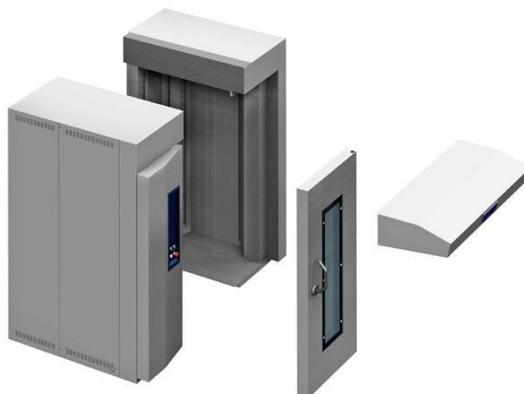
Puedes apoyarlo al muro

El acceso frontal al quemador, al cuadro de controles y a los circuitos hidráulicos permite la instalación de los hornos, en serie y pegados a la pared para poder aprovechar al máximo el espacio del laboratorio.

**INSTALACIÓN****El que prevé una instalación más rápida y simple**

El Roto Avant FB para han sido proyectados para reducir al mínimo el tiempo de montaje y poder entregar al cliente un horno listo para producir.

El horno se manda con 2/3 de los elementos principales ya montados a los que se añade la puerta y la campana. Las operaciones de montaje dentro del laboratorio se hacen rápidamente y son las más sencillas.



** Roto Avant FB 80100 SC salen de fábrica con 2/3 elementos principales ya montados a los que se añaden la puerta y la campana*

PRODUCCIÓN

Todas las funciones para simplificar la producción

Roto Avant FB mejora la producción también gracias a una serie de funciones pensadas para facilitar y optimizar su trabajo como:

- El encendido programado;
- La función que indica el tiempo necesario para tener el horno a la temperatura ideal una vez que se ha apagado o está en standby;
- La facilidad de programar ciclos de cocción gestionando el vapor y estableciendo todas las variables en cada fase;

- La memorización de las recetas;
- La posibilidad de hacer el back up de recetas en hornos con versiones que proveen el Pen Drive.

Un horno que aumenta tu productividad

RotoAvant FB proporciona muy rápidamente una gran cantidad de calor. Esto determina una gran flexibilidad cuando se cambia la temperatura establecida, y una mayor productividad porque permite reducir los tiempos de cocción con la garantía de obtener un producto siempre perfecto.



Rapid Cooling System: desde la cocción del pan hasta la cocción de la pastelería en 15 minutos
El sistema de enfriamiento rápido permite la reducción drástica de los tiempos de espera necesarios para pasar de una producción a alta temperatura a una más baja. Todo esto con la puerta del horno cerrada y manteniendo invariable el microclima de trabajo en la panadería.

EFICIENCIA**Equipado con un sistema de calor certificado a bajos consumos**

RotoAvant FB tiene un sistema de generación del calor a alta eficiencia (High Efficiency System).

El funcionamiento optimizado de la cámara de combustión determina un alto nivel de rendimiento que se demuestra porque su temperatura de trabajo es inferior respecto a aquella de las cámaras de combustión normales. Esto reduce los consumos y aumenta la duración en el tiempo. Una eficiencia certificada por el DVGW, uno de los entes europeos más acreditados.

La dispersión térmica se ha reducido al mínimo

La dispersión térmica se reduce al mínimo, gracias a los materiales empleados y a los abundantes detalles en fase de proyección, entre los cuales:

- La doble guarnición en silicona-inox en todo el perímetro de la puerta;
- El sistema de doble cierre de la puerta que hace perfecto el mantenimiento del vapor;
- El espesor de la puerta de 110 mm;
- Los aislamientos en lana comprimida de 120 kg/mq.
- El cristal a espejo a baja emisión que reduce del 4% la dispersión del calor;
- La posibilidad de tener un sistema de gestión optimizado de los descargues.

Ahorro de energía en las fases no productivas

Gracias a la función StandBy, el consumo energético durante las fases no productivas se reduce al mínimo y el horno está ya preparado para volver a empezar rápido.



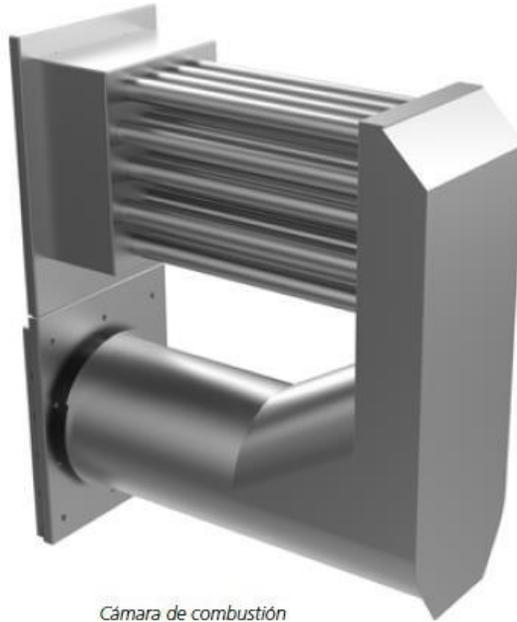
SISTEMA DE CALOR

PARA HORNEAR PERFECTAMENTE SE NECESITA MUCHA TECNOLOGÍA

Cámara de combustión de alta eficiencia (versión SC)

El corazón del sistema de calor de RotoAvant FB es la cámara de combustión en acero inoxidable refractario de gran espesor con una forma del circuito humos estudiada para obtener la máxima eficiencia.

Funciona a temperaturas inferiores que las cámaras normales, asegurando un alto rendimiento y una larga duración. La gran cantidad de calor que produce, hace posible que el producto esté siempre a una óptima temperatura.

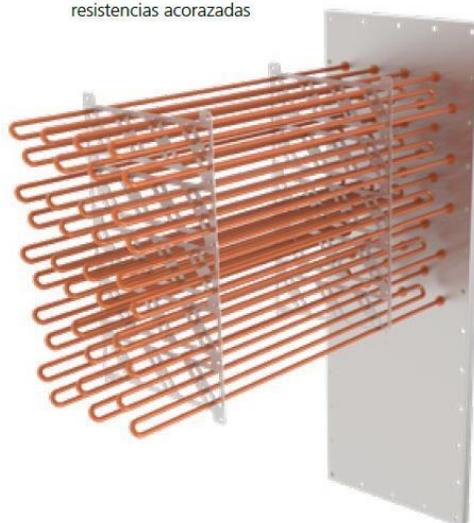


Cámara de combustión sobredimensionada con amplia superficie radiante.

Resistencias acorazadas especiales (versión SE)

En la versión eléctrica (SE) los hornos de la línea RotoAvant FB, poseen unas resistencias acorazadas, en acero, estudiadas en el espesor, en la forma y en la potencia para mejorar las prestaciones. Gracias a un tratamiento especial de la superficie, la radiación y penetración del calor en el producto, es mejor.

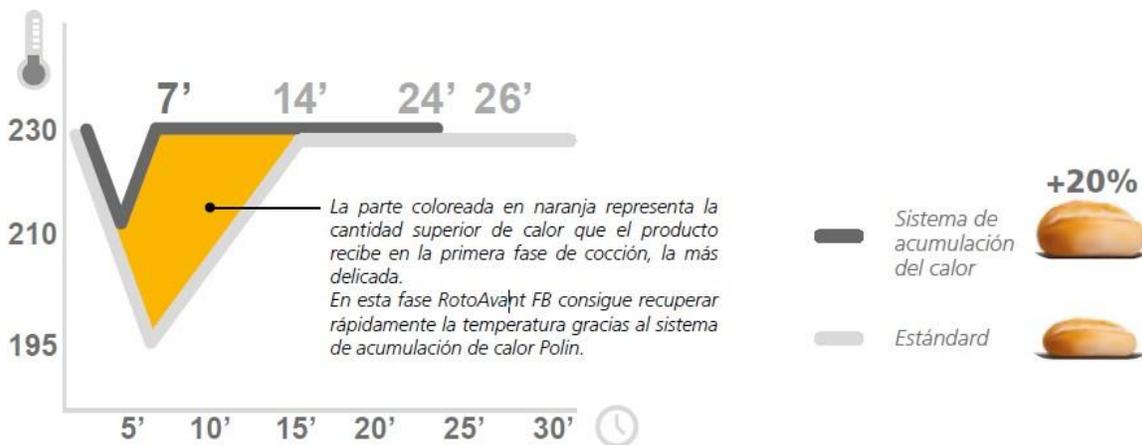
Generador de calor con resistencias acorazadas



ÓPTIMO CALOR DESDE LA PRIMERA FASE DE DESARROLLO DEL PRODUCTO
El sistema de acumulación del calor

La primera fase de desarrollo del producto es la más delicada porque influye en todo resto de la cocción.

Por este motivo, hemos creado un sistema de acumulación del calor que lleva rápidamente el horno a la temperatura deseada, con una velocidad de recuperación tal que permite la reducción de los tiempos de cocción, garantizando siempre un resultado perfecto.

COMPARACIÓN ENTRE UN SISTEMA STANDARD Y EL SISTEMA DE ACUMULACIÓN DEL CALOR


	Sistema ESTÁNDAR	Sistema de ACUMULACIÓN DEL CALOR
Pérdida de temperatura en el horneado	50°C	20°C
Tiempo para alcanzar la temperatura óptima	14 min.	7 min.
Duración del horneado	26 min.	24 min.

UN FLUJO DE AIRE SUAVE Y HOMOGÉNEO SOBRE EL PRODUCTO

Un amplio flujo de aire que envuelve el producto

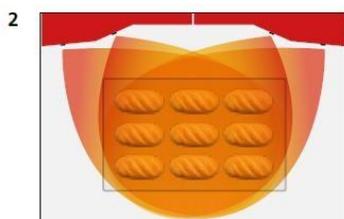


Para garantizar una mayor cantidad de flujo de aire en la cámara de cocción, RotoAvant FB utiliza el **sistema Wide Flow**, con el cual la gran masa de aire generada viene transportada a través de conductos estudiados y construidos sobre los principios del movimiento de los flujos de aire.

Este sistema permite una relación perfecta cantidad / presión de aire, y un amplio flujo envolvente que garantiza una cocción activa y uniforme en toda la superficie de la bandeja.



En la figura 1 se puede observar los flujos del aire en un Horno Rotativo Normal.

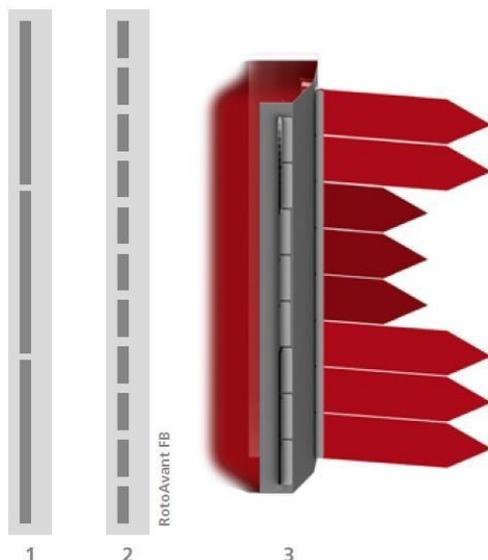


En la figura 2 se pueden observar los flujos de un sistema a doble conducto Wide Flow que permite generar un flujo de aire caliente que envuelve todo el producto.

Cocción perfectamente distribuida por toda la altura del carro



La homogeneidad vertical del flujo del aire está garantizada gracias al Vertical Air Direction a 30 o 44 salidas. Gracias a este sistema compuesto por registros especiales, el aire viene dirigido hacia el producto en modo preciso, envolviendo al máximo el producto y optimizando el calor en el centro de la bandeja, a lo largo de todo el perímetro, y altura del carro. Cuantos más registros hay, mejor es la dirección del flujo, por eso, en RotoAvant FB, así como en otros hornos rotativos, se han previsto muchos más en comparación con los rotativos normales presentes en el mercado: 30 modelos de carro sencillo 6646, y 44 de carro doble 6692.



En comparación con un rotativo normal (figura 1), RotoAvant FB, posee un número de registros superior a través de los cuales viene dirigido el aire (figura 2). Esto consiente regular con mucha más precisión el flujo de aire que envuelve el producto, haciendo que la cocción sea mejor (figura 3).

Proyectado para recrear el efecto suelo

Para recrear el efecto suelo en la base del pan y obtener una cocción perfecta, a lo largo de los conductos que suavemente mandan el flujo del aire desde abajo hacia arriba.

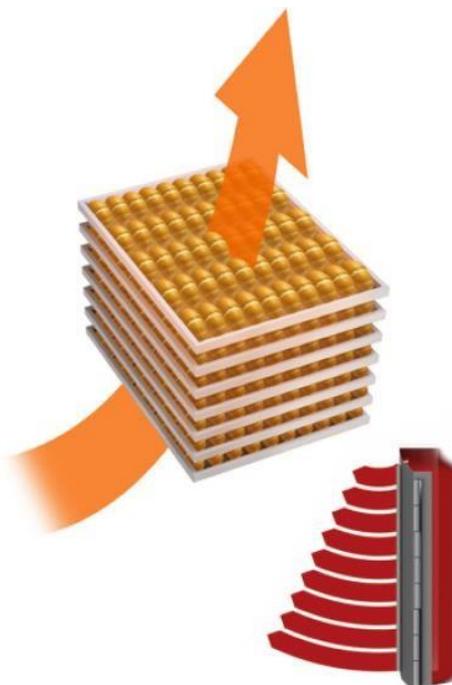


La justa cantidad de aire con base al producto

El empleo de la tecnología inverter en RotoAvant FB permite seleccionar en cada fase de cocción la cantidad de aire adecuada que el producto requiere, sea en los ciclos manuales o en aquellos automáticos. Hay 5 velocidades que tienen un valor ya programado pero que se puede modificar en cualquier momento con base a las propias exigencias y necesidades productivas.

Este sistema - **Air Fine Control** - permite una cocción óptima para cada tipo de producto, desde el pan de grandes dimensiones hasta la pastelería finísima (de serie en las versiones Flex Energy y HiControl).

Los conductos presentes en los canales guían el flujo de aire desde el bajo hacia el alto creando el efecto suelo en la base del producto en cocción.



SISTEMA DE VAPOR

EL MEJOR VAPOR UNIFORME EN EL PRODUCTO.

Un vapor de calidad en el producto

Para asegurar una cocción perfecta del producto, el sistema de generación del vapor de RotoAvant FB ha sido proyectado para ofrecer un constante abundante y homogéneo flujo. El sistema está compuesto por un generador de vapor a esferas de gran masa que dispone de un grupo de generadores de vapor modulares con elementos a cascada, dotados de esferas. El sistema de aspiración que conduce el vapor a la cámara, la posición del generador de vapor y el trayecto del aire dentro del horno, se han pensado para que el vapor adhiera fácilmente al producto.

Distribución automática del vapor

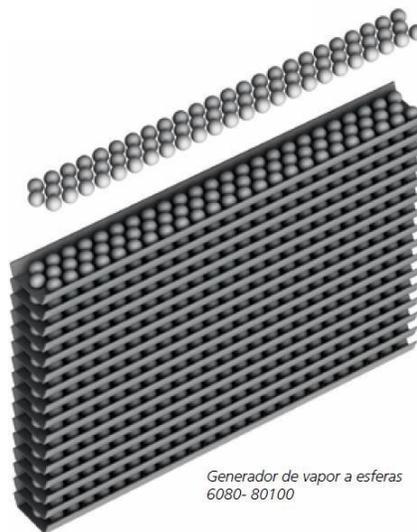
El sistema automático de distribución del vapor está controlado por el software de gestión del horno. Integrado con la presión constante en la cámara, hace que la humedad esté siempre activa en la superficie del producto durante la primera fase de cocción, la más delicada.

Generador de vapor a esferas.

Las esferas, que se limpian en automático, en contacto con el agua, vibran permitiendo acabar con la formación de cal, con un efecto autolimpiante de los componentes.



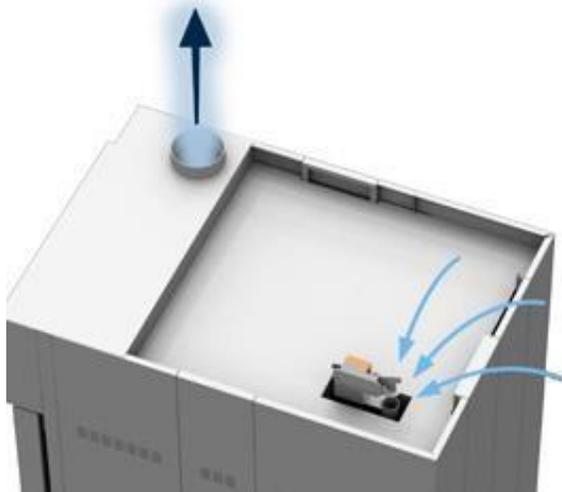
Generador de vapor a esferas 4676



Generador de vapor a esferas 6080- 80100

Para obtener productos más crujientes cuando lo desees

RotoAvant FB viene equipado con el sistema **Fast Air**, una función que permite la evacuación de vapor rápidamente, ideal para conseguir productos crujientes.



Cuentalitros para el dosaje del agua que se quiere evaporar y guarniciones en acero inox

El cuentalitros regula la entrada del agua que se evaporará según la cantidad que elijamos en el programa y no con base al tiempo. Esto hace que la cantidad de agua vaporizada sea siempre la cantidad deseada, independientemente de la presión de la red hidráulica o de cualquier obstrucción caliza que reduce el flujo. Las guarniciones están hechas en acero para garantizar la máxima duración. **El cuentalitros es opcional y tiene un costo adicional**



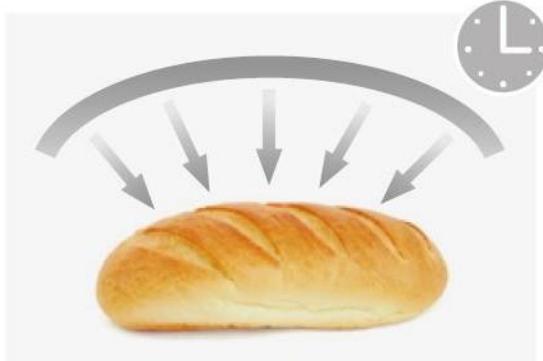
Gran campana de aspiración en acero inoxidable

La Gran campana de aspiración de vapores en acero inox, limita las fugas en el ambiente cuando se abre la puerta. Tiene una profundidad de 660 mm, con una capacidad de hasta 315 litros y una capacidad de aspiración que alcanza los 700 m3/h con la doble velocidad.



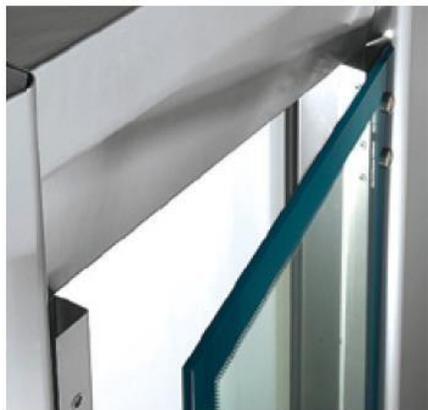
Un producto mejor gracias a la constante presión en la cámara

Un innovador sistema de válvula de gravedad mantiene constante la presión en la cámara garantizando homogeneidad en la producción diaria con cualquier tipo de factor ambiental. (incluido de serie en Hi-Control)



OTRAS CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN Y ACCESORIOS

RotoAvant FB es un horno preparado para responder siempre de manera excelente a todas las necesidades de panaderos y pasteleros. Cuidado en todos y cada uno de los detalles, en las características de fabricación estándar, que demuestran su construcción de alta calidad, junto con la posibilidad de elegir muchos accesorios útiles para aumentar aún más el rendimiento.

**Apertura a compás**

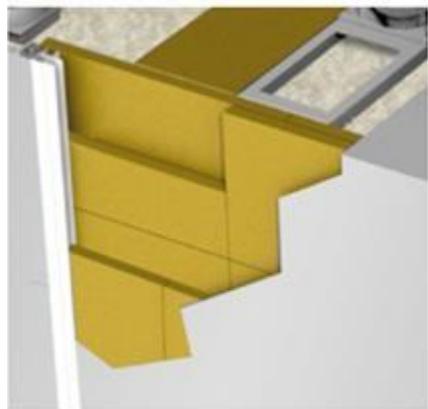
La apertura a compás del doble cristal facilita la limpieza.

**Gancho de fusión más grande**

Único gancho fundido a presión de gran tamaño. La sección principal aumenta la superficie de contacto con los cojinetes, reduciendo el desgaste.

**Suelo liso**

El suelo liso simplifica las operaciones de limpieza interior.

**Paneles aislantes en placas**

La dispersión térmica ha sido reducida al mínimo gracias también al uso de paneles aislantes en placas y lana comprimida 120 kg/cm³.

**Manija ergonómica de color**

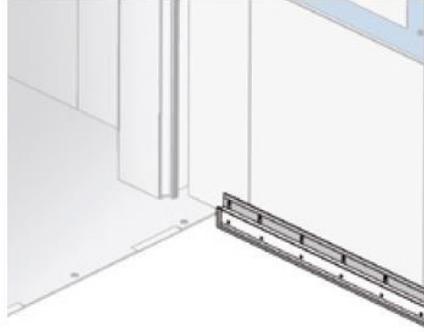
La forma de la manija está pensada para facilitar el enganche y hacer más fácil la apertura de la puerta.

**Cobertura en acero inoxidable**

RotoAvant FB da la opción de ser mucho más resistente, revistiéndolo con paneles hechos de acero inoxidable.

**Doble sello de silicona / acero inoxidable**

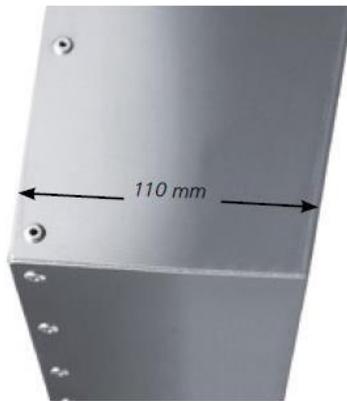
Presente en todo el perímetro de la puerta, permite un sellado perfecto y una mayor resistencia.

**Sello inferior ajustable**

La junta de la puerta inferior, en goma, es regulable en altura.

**Rejilla para la campana**

Rejilla funcional para distribuir de manera homogénea la aspiración a lo largo de toda la campana.

**Gran espesor de la puerta**

Un óptimo aislamiento térmico garantizado por el gran espesor de la puerta.

**Grupo rotación en fusión**

La estructura del grupo de rotación formada por una sola pieza de fundición de aluminio "Anticorodal" (resistente a la corrosión atmosférica).

**Boquilla anti explosiva**

Los modelos con quemador vienen con una boquilla anti explosiva.



Doble cierre de la puerta
El sistema de doble cierre de la puerta conserva mejor el vapor.



Enfriamiento de la puerta
La parte exterior de la puerta se enfría gracias a un sistema específico que hace que fluya el aire a través de un conducto específico.

CARACTERÍSTICAS

Teclado de reserva

Un segundo panel independiente garantiza la continuidad de trabajo en caso de avería del teclado principal porque dispone de todos los comandos esenciales para controlar el horno.



CONTROL		
TIPO DE CONTROL	Multibake	Polin Touch
TECLADO DIGITAL DE RESERVA	-	✓
PROGRAMA DE COCCIÓN	100	100
RECETAS PROTEGIDAS GRACIAS A UNA CONTRASEÑA	✓	✓
FASES PARA CADA CICLO DE COCCIÓN	10	10
DISPLAY	LCD	touch screen
USB PARA GUARDAR LOS PROGRAMAS + PEN DRIVE	○	✓
APAGADO PARA AHORRO DE ENERGÍA	✓	✓
LIMITADOR DE TIEMPO Y TEMPERATURA	✓	✓
ENCENDIDO AUTOMÁTICO	✓	✓
ALARMAS CON AVISO AVERÍA	✓	✓
PREDISPOSICIÓN CONEXIÓN BAKEAPP	○	✓
SEÑALADORES LUMINOSOS A LED PARA CAMPANA	○	○
DIAGNOSIS DE AVISO	✓	✓
APAGADO AUTOMÁTICO	✓	✓
ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS		
FACHADA EN ACERO	✓	✓
AISLAMIENTO EN LANA COMPRIMIDA 120 KG/MQ	✓	✓
CÁMARA DE COCCIÓN EN ACERO INOX	✓	✓
CUADRO COMANDOS FRONTAL	✓	✓
VIDRIO CON ABERTURA A COMPÁS	✓	✓
CUADRO ELÉCTRICO Y QUEMADOR CON ACCESO FRONTAL	✓	✓
PUERTA CON DOBLE CRISTAL	✓	✓
PUERTA CON DOBLE CIERRE	✓	✓
GRUPO ROTACIÓN EN FUSIÓN	✓	✓
CRISTAL BAJO EMISIVO INTERIOR Y EXTERIOR	○	○
ELEVACIÓN AUTOMÁTICA A LEVA	○	○
SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE LA PUERTA	✓	✓
GANCHO EN FUSIÓN MAYORADO	✓	✓
SUELO LISO	✓	✓
AISLAMIENTO CON PANELES PRECOMPRESOS	✓	✓
MANGO ERGONÓMICO CROMADO	✓	✓
PLATAFORMA ROTATIVA	○	○
GRANDE ESPESOR DE LA PUERTA	✓	✓

INDUSTRY PACK

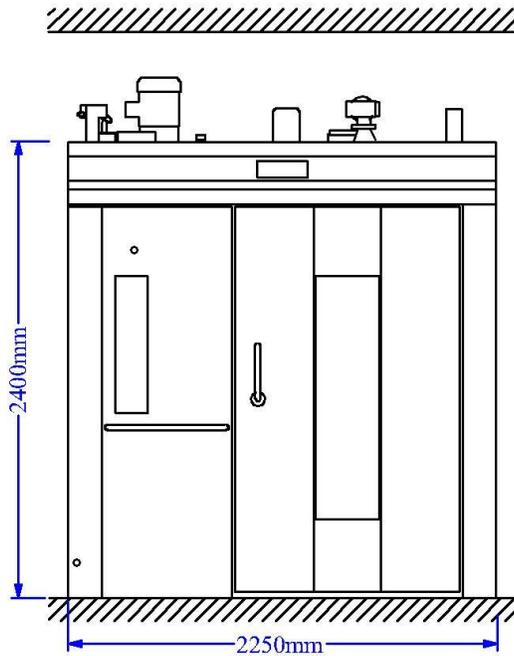


✓ ESTÁNDAR ○ OPCIONAL - NO DISPONIBLE

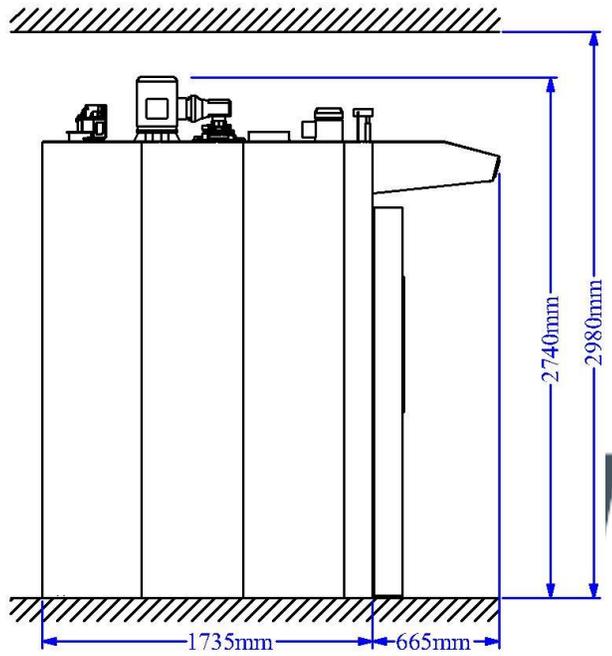
	Smart	Hi Control	INDUSTRY PACK
ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS			
BOQUILLA ANTIEXPLOSIÓN	✓	✓	
SIFÓN EN FUSIÓN ÚNICA (EXCLUIDO EL MODELO 4676)	✓	✓	
JUNTA DOBLE SILICONA / ACERO INOXIDABLE	✓	✓	
GUARNICIÓN INFERIOR REGULABLE	✓	✓	
SISTEMA SEGURIDAD PUERTA	✓	✓	
SISTEMA DE CALOR			
CONDUCCIÓN DEL AIRE	✓	✓	
VELOCIDAD AIRE CON INVERTER (AIR FINE CONTROL)	-	✓	
QUEMADOR O RESISTENCIAS ACORAZADAS FRONTALES	✓	✓	
SISTEMA DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO (RAPID COOL SYSTEM)	✓	✓	
SISTEMA DE VAPOR			
GENERADOR DE VAPOR A ESFERAS	✓	✓	
CONTALITROS AGUA VAPOR	○	○	●
CAMPANA DE ASPIRACIÓN DE VAPORES CON REJILLA	✓	✓	
SISTEMA DE ESCAPE AUTOMÁTICO DE VAPOR (FAST AIR)	✓	✓	
GENERADOR DE VAPOR MEJORADO CON DOBLE INGRESO	○	○	●
PRESIÓN CONSTANTE EN CÁMARA	○	✓	

✓ ESTÁNDAR ○ OPCIONAL - NO DISPONIBLE

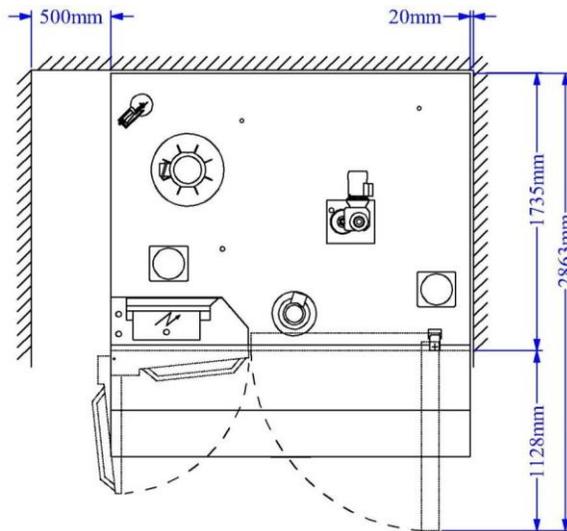
DIMENSIONES:



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

INFORMACION TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia
HORNO AVANT FB80100 SC	2250	1735	2740	18 charolas De 80x50	3 Kw

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: 52 (01) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: 52 (01) 55 45 62 85