

# VICTUS



ELICOTT

Forno a carrello rotante · Rotating rack oven · Four à chariot tournant

Drehbarer Wagenofen · Horno rotativo con carro giratorio · Печь с вращающейся тележкой

# ELICOTT

Forno a carrello rotante · Rotating rack oven · Four à chariot tournant  
Drehbarer Wagenofen · Horno rotativo con carro giratorio · Печь с вращающейся тележкой



Forno a carrello rotante di moderna concezione in grado di assicurare ottimi risultati di cottura con tutti i tipi di pane, pasticceria e pizza. Progettato per rispondere alla richiesta del mercato di forni: compatti, efficienti, affidabili e capaci di cotture perfette con tutti i prodotti. Tale forno si distingue infatti per:

**Compattezza:** Sono fra i forni più compatti esistenti sul mercato a parità di dimensione teglie.

**Efficienza:** Consumi ridotti grazie allo scambiatore ad alto rendimento.

**Cottura perfetta:** Grazie alla grande portata d'aria a bassa velocità ed alla particolare distribuzione della stessa che assicura un buon "effetto suolo".

**Vapore abbondante:** La generosa vaporiera.

**Affidabilità massima:** Assicurata dal robusto scambiatore di calore.

Rotating rack oven of modern design capable of ensuring the best baking results with all types of bread, pastries, and pizza. It is designed to meet the demand of the oven market: compact, efficient, reliable, and capable of high-quality baking of all products. In fact, this oven can be distinguished by the following qualities:

**Compactness:** These are among the most compact ovens on the market with the same baking-pan dimensions.

**Efficiency:** There is reduced consumption thanks to the high-performance heat exchanger.

**High-quality baking:** Thanks to the low-speed high air flow and the special way in which it is distributed to ensure a good "ground effect".

**Plenty of steam:** The generous steam generator, is capable of promptly providing all the steam required.

**Maximum reliability:** This is ensured by the robust heat exchanger.

Four à chariot rotatif aux lignes modernes en mesure d'assurer une cuisson irréprochable aux pains, à la pâtisserie et aux pizzas en tout genre. Conçu pour répondre aux attentes du marché des fours: compacts, efficaces, fiables et capables d'une cuisson parfaite pour tous les produits. Ce four se distingue en effet par les caractéristiques suivantes:

**Encombrement réduit:** Ce sont les fours parmi les plus compacts en vente sur le marché à plat égal.

**Efficacité:** Consommation réduite grâce à l'échangeur haute performance.

**Cuisson irréprochable:** Grâce au débit d'air élevé à faible vitesse et à sa distribution particulière qui assure un bon « effet de sol ».

**Vapeur en abondance:** Le générateur de buées fournit toute la vapeur nécessaire en très peu de temps.

**Fiabilité redoublée:** Garantie par un robuste échangeur thermique.

### *Caratteristiche tecniche*

- Funzionamento a scelta:  
Gas, Gasolio o Elettrico
- Esterno in acciaio inox AISI 430
- Frontale in inox AISI 304
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430
- Aggancio carrello sulla parte superiore
- Cappa di aspirazione vapori
- Possibilità di regolare:
  - temperatura di cottura
  - durata
  - durata e numero sbuffi di vapore

### *Opzionale*

- Quadro elettronico a n.50 programmi. Ogni programma permette n.8 fasi di: Temperatura di cottura, Durata, Durata e numero sbuffi di vapore, Apertura automatica della serranda di uscita vapore.
- Pre-accensione forno programmabile all'ora desiderata.
- Apertura motorizzata della serranda uscita vapore.
- Piattaforma girevole per lavorare con tutti i tipi di carrelli.
- Flusso d'aria di cottura a velocità regolabile con inverter.

### *Technical features*

- Operating Selection:  
Gas, Gas Oil or Electric
- Stainless-steel AISI 430 outside
- Stainless-steel AISI 304 frontal
- Stainless-steel AISI 430 baking chamber
- Rack hooking in the upper part
- Steam ventilation hood
- Possibility to adjust:
  - baking temperature
  - time
  - duration and number of steam puffs

### *Optionals*

- Electronic control board with n.50 programs. Each program enables n.8 phases of: baking temperature, duration, duration and number of steam puffs, automatic opening of steam-exhaust louvre.
- Pre-ignition oven programmable to the desired time.
- Motorised opening of the steam-exhaust louvre.
- Turntable working with all rack types.
- Baking air flow with speed adjustable by inverter.

### *Caractéristiques techniques*

- Fonctionnement au choix:  
Gaz, Gasoil ou Électrique
- Habillage en acier inox AISI 430
- Façade en acier inox AISI 304
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 430
- Fixation du chariot sur la partie supérieure
- Hotte d'aspiration des buées
- Possibilité de régler:
  - température de cuisson
  - durée
  - durée et nombre de bouffées de vapore

### *Options*

- Tableau électronique à n.50 programmes. Chaque programme gère n.8 phases: température de cuisson, durée, durée et nombre bouffées de vapore, ouvertures automatiques du volet d'évacuation des buées
- Pré-allumage du four programmable à l'heure désirée.
- Ouverture motorisée du volet d'évacuation des buées.
- Plateau tournant recevant tous types de chariots.
- Débit d'air de cuisson avec vitesse réglable par inverseur.

Drehbarer Wagenofen moderner Gestaltung, der in der Lage ist, hervorragende Backergebnisse bei allen Arten von Brot, Gebäck und Pizza zu gewährleisten. Entworfen, um den Anforderungen des Marktes der Backöfen gerecht zu werden: kompakt, leistungsstark, zuverlässig und zu einem perfekten Garen bei allen Produkten in der Lage. Dieser Ofen unterscheidet sich durch:

**Kompaktheit:** Es handelt sich bei gleichen Backblechabmessungen, um die kompaktesten Öfen auf dem Markt.

**Leistungsfähigkeit:** Reduzierter Verbrauch auf Grund des Wärmetauschers mit hoher Leistung.

**Perfektes Garen:** Auf Grund der großen Luftmenge bei niedriger Geschwindigkeit und ihrer besonderen Verteilung, die einen guten "Bodenneffekt" gewährleistet.

**Reichlich Dampf:** Der großzügige Dampferzeuger ist in der Lage, sofort allen erforderlichen Dampf bereit zu stellen.

**Höchste Zuverlässigkeit:** Gewährleistet durch den robusten Wärmetauscher.

#### Technische Daten

- Funktionsweise nach Wahl: Gas, Gasöl oder Elektrisch
- Außenseite aus Edelstahl AISI 430
- Backkammer aus Edelstahl AISI 304
- Einhängung des Wagens am oberen Teil
- Dampfzugshaube
- Möglichkeit zur Einstellung von:
  - Backtemperatur
  - Backdauer
  - Dampfdauer und Anzahl von Dampfauströßen

#### Optional

- Elektronischer Schaltkasten mit Nr.50 Programmen. Jedes Programm ermöglicht Nr.8 Phasen: Backtemperatur, Backdauer, Dampfdauer und Anzahl von Dampfauströßen, automatische Öffnung des Dampfaustrasschiebers.
- Programmierbare Voreinschaltung des Backofens zur gewünschten Uhrzeit.
- Motorbetriebene Öffnung des Dampfaustrasschiebers.
- Drehbare Plattform zum Arbeiten mit allen Wagenarten.
- Luftstrom zum Backen mit Geschwindigkeit durch den Inverter geregelt.

Horno rotativo con carro giratorio de moderna concepción capaz de asegurar óptimos resultados de cocción con todo tipo de pan, pastelería o pizza. Diseñado para responder a la demanda del mercado de hornos: compactos, eficientes, confiables y capaces de hornearlos perfectos con todos los productos. Tal horno se distingue, de hecho, por:

**Compactibilidad:** Son entre los hornos más compactos que existen en el mercado a igualdad de dimensiones de bandejas.

**Eficiencia:** Consumos reducidos gracias al intercambiador de alto rendimiento.

**Cocción perfecta:** Gracias a la gran capacidad de flujo de aire a baja velocidad y a la particular distribución del mismo que asegura un buen "efecto de tierra".

**Abundante vapor:** La vaporera es capaz de suministrar con rapidez todo el vapor requerido.

**Confiabilidad máxima:** Asegurada por el robusto intercambiador de calor.

#### Características técnicas

- Funcionamiento a escoger: Gas, Gasóleo o Electricidad
- Exterior en acero inoxidable AISI 430
- Frontal en acero inoxidable AISI 304
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 430
- Gancho para el carro sobre la parte superior
- Capa de aspiración de vapores
- Posibilidad de regular:
  - temperatura de cocción
  - tiempo
  - duración y número soplos de vapor

#### Opciones

- Panel electrónico con n.50 programas. Todo programas permite n.8 fases: temperatura de cocción, tiempo, duración y número soplos de vapor, aperturas automáticas de la persiana de salida de vapor.
- Preencendido programable del horno a la hora deseada.
- Apertura motorizada de la persiana de salida de vapor.
- Plataforma giratoria para trabajar con todo tipo de carritos.
- Flujo de aire de cocción a velocidad ajustable con convertidor.

Sovremennaya pech s povоротной тележкой для превосходного приготовления различных сортов хлеба, кондитерских изделий и пиццы. Сочетает в себе все необходимое: компактность, производительность, надежность и возможность выпечки любых видов продукции. Отличительными чертами печи являются:

**Компактность:** Одна из наиболее компактных печей на рынке с аналогичным размером формы для выпечки.

**Производительность:** Низкое энергопотребление благодаря высокоэффективному теплообменнику in controcorrente che

**Отличное качество выпечки:** Повышенная подача воздуха на низкой скорости и его продуманное распределение обеспечивают «эффект слоистости»

**Обильное образование пара:** Мощный паровик быстро обеспечивает необходимое количество пара.

**Максимальная надежность:** Обеспечивается прочным теплообменником

#### Технические характеристики

- Выбор режима работы: газ, газойль или электричество
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430
- Фронтальная часть из нержавеющей стали AISI 304
- Печная камера из нержавеющей стали AISI 430
- Верхнее крепление тележки
- Вытяжка
- Возможность регулировки:
  - температуры выпекания
  - продолжительности
  - длительности подачи и количества струй пара

#### Дополнительные опции

- Электронная панель с 50 программами управления. Каждая программа рассчитана на 8 этапов: температура выпечки, продолжительность, длительность и количество струй пара.
- автоматическое открывание заслонки для выпуска пара, Таймер предварительного включения печи.
- Моторизованная заслонка для выпуска пара.
- Поворотная платформа для работы на тележках любого вида.
- Регулируемая инвертором скорость подачи воздуха.

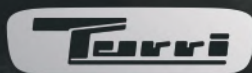


## TURRI GROUP

*Soluzioni per la panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de panadería*

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italia  
Tel. +39 0425497075 - Fax. +39 0425 497110

---



Macchine  
Machinery  
Maquinaria  
[www.turri-srl.com](http://www.turri-srl.com)



Refrigerazione  
Refrigeration  
Refrigeración  
[www.alaska.it](http://www.alaska.it)



Forni  
Ovens  
Hornos  
[www.victus-srl.com](http://www.victus-srl.com)