

**ITALIANO**

Robot Gir è la linea di forni a carrello girevole con riscaldamento a gas, gasolio o elettrico, con scambiatore laterale, che risponde alla crescente esigenza del contenimento dei costi, abbattendo sia le spese per la manodopera che il consumo energetico. Il sistema di immissione d'aria, regolato da una serie di alette, garantisce una cottura eccellente. La porta è in acciaio inox, di elevato spessore, isolata con materiale coibente. Il quadro di manovra è sistemato sulla parte anteriore, e gestisce con semplicità operazioni molto complesse. Robot Gir è adatto ai prodotti di pasticceria, panifici, e ad altri prodotti da forno. Le medesime caratteristiche si ritrovano nel Robot Gir Minius, che ha dimensioni più contenute.

**FRANÇAIS**

Robot Gir c'est la gamme de fours à plateau tournant, qui fonctionnent au gas, au fuel ou avec l'électricité. Cette gamme répond à la nécessité grandissante de restreindre les coûts, réduisant aussi bien les frais de main-d'œuvre que la consommation d'énergie. Une excellente cuisson est garantie grâce au système d'injection d'air chaud et d'échappement de la vapeur. La porte est en acier inox de forte épaisseur, et isolée avec des matériaux calorifuges. Le cadran de manœuvre est positionné sur la partie antérieure et a un fonctionnement très simple. Robot Gir est adapté à tous les produits de pâtisserie et à tous les produits dont la cuisson se fait au four. Robot Gir Minus dont les dimensions sont moindres est doté des mêmes caractéristiques du Robot Gir.

**ENGLISH**

Robot Gir is the oven set with rotating carriage, fueled with gas, gas oil or electric resistance system, with lateral exchanger, that replies to the growing demand of cost containment, cutting down expenses for manpower and energetic consumption. The letting in of air system and steam output guarantees an excellent cooking. Door is made of stainless steel, high thickness, insulated thanks to a particular nonconducting material. Control panel is in front, and easily manages very complex operations. Robot Gir is created for pastry cooking, and other oven products. Same characteristics are in Robot Gir Minius, in a smaller size.

**DEUTSCH**

Robot Gir ist der Ofen Linie mit Drehwagen und Erhitzung am Gas, Gasöl oder elektrischen, mit Rippen für Warmlufteinlass und ein grossartiges Kochen zu erreichen. Die Tür aus grösser Stärke rostfreierem Stahl, mit besonderem nichtleitendem Material isoliert. Die Manövertafel im Vorderteil des Ofens geordnet und es ist aus den stärksten und überfeinertsten Apparaturen ausgestattet. Robot Gir ist tauglich zum kochen der Konditorei allgemein, der Bröchten und anderen Ofen Produkten. Das selber Charakteristik habe der Ofen Robot Gir Minius aber mit enthalten Grösse.



## ROBOT GIR



### CARATTERISTICHE

**Robot Gir**  
Forno con scambiatore termico allungato, con piattaforma rotante, base isolata, bruciatore montato a sbalzi davanti alla porta. Carrello rotante 18/23. Consumi bassissimi. Riscaldamento a gasolio, a gas o elettrico. Isolamento termico con pannelli in lana di roccia. Illuminazione con lampade alogene a bassa tensione. Rotazione carrello con motoriduttore a bagno d'olio, con frizione automatica con limitatore di coppia. Regolazione flusso aria con alettature di forte spessore. Silenziosità della rotazione garantita.



Controlli intuitivi



Raffinati particolari

	Superf. cottura mq.	Largh. cm.	Prof. cm.	Alt. cm.	Dim. teglie cm.	Teglie per carrello	Prod. di pane kg/h	Carrelli	Potenza KW	Gas Gasolio Kcal
<b>ROBOT GIR BABY</b>	3,60 - 5,60	165	155	200	40x60	da 18 a 23	50	1	24	40.000
<b>ROBOT GIR T6</b>	8,60 - 11	220	195	230	60x80	da 18 a 23	100	1	48	65.000
<b>ROBOT GIR MAJOR T8</b>	11,50 - 14,50	243	206	230	80x80	da 18 a 23	125	1	50	75.000

alimentazione elettrica 380 volt

## ROBOT GIR MINIUS



### CARATTERISTICHE

**Robot Gir Minius**  
Forno a carrello girevole. Capacità 18 posti per teglie 40x60, 60x80, 80x80. Dimensioni compatte, consumi bassissimi, riscaldamento a gas, gasolio, o elettrico. Camera di cottura in acciaio, scambiatore termico ad aria pulita. Camera di combustione realizzata in acciaio refrattario di forte spessore con all'interno mattoni refrattari. Scambiatore posizionato a destra, o su richiesta a sinistra. Trasmissione dell'aria calda con ventilatore a doppia aspirazione, con rotazione a bassa velocità. Circolazione dell'aria dal basso verso l'alto, in modo da creare l'effetto suolo. Regolazione del flusso d'aria con tre batterie di alettature, realizzate con piastre da 6mm di spessore. Isolamento termico con pannelli di lana di roccia. Porta isolata, con ampio cristallo e maniglia eccentrica. Illuminazione con lampade alogene a bassa tensione. Valvola scarico vapore ampia. Cappa raccolta vapore ampia, con filtri. Convogliatore scarico vapore e cappa. Rotazione carrello con motoriduttore ad ingranaggi lubrificati ad olio, frizione con limitatore di coppia automatico. Sollevamento del carrello con gancio eccentrico. Guarnizione della porta in silicone per alte temperature, montata ad incastro e protetta. Silenziosità di rotazione assoluta. Quadro elettrico semplice e funzionale.

Carrello estraibile



## ROBOT GIR 2 CAMERE



### CARATTERISTICHE

**Robot Gir 2 camere**  
Forno rotativo con due camere di cottura indipendenti, scambiatore allungato ad alto rendimento

## ROBOT GIR 2 CAMERE ELETTRICHE



### CARATTERISTICHE

**Robot Gir 2 camere elettriche**  
Forno rotativo combinato con 2 camere elettriche indipendenti

### ROBOT GIR 2 CAMERE

	Superf. cottura mq.	Largh. cm.	Prof. cm.	Alt. cm.	Dim. teglie cm.	Teglie per carrello	Prod. di pane kg/h	Carrelli	Potenza KW	Gas Gasolio Kcal
<b>ROBOT GIR 2B</b>	7,20 - 12,20	320	155	200	40x60	da 18 a 23	50+50	1+1	24+24	40.000+40.000
<b>ROBOT GIR 2T6</b>	17,20 - 22	430	195	230	60x80	da 18 a 23	100+100	1+1	48+48	65.000+65.000
<b>ROBOT GIR 2T8</b>	23 - 29	475	206	230	80x80	da 18 a 23	125+125	1+1	50+50	75.000+75.000

alimentazione elettrica 380 volt

	Superf. cottura mq.	Largh. cm.	Prof. cm.	Alt. cm.	Dim. teglie cm.	Teglie per carrello	Prod. di pane kg/h	Carrelli	Potenza KW	Gas Gasolio Kcal
<b>GIR MINIUS</b>	3,60 - 5,60	125	110+55	200	40x60	da 18 a 23	50	1	24	40.000
<b>GIR MINIUS T6</b>	8,60 - 11	155	225	230	60x80	da 18 a 23	100	1	48	95.000
<b>GIR MINIUS T8</b>	11,50 - 14,50	165	250	230	80x80	da 18 a 23	125	1	50	100.000

alimentazione elettrica 380 volt