

Nuovo forno rotativo **Boss** (2022)

New rotor oven Boss (2022)

Principali caratteristiche e differenze con Boss precedente

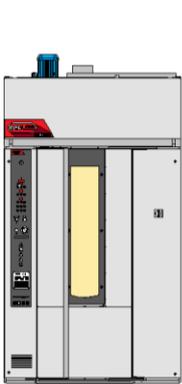
Main features and differences with previous Boss





Boss 60.80 Touch

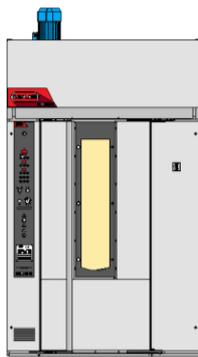
- **La gamma resta invariata - The range remains unchanged**



50.70

mm
L 1310
W 1240
H 2520

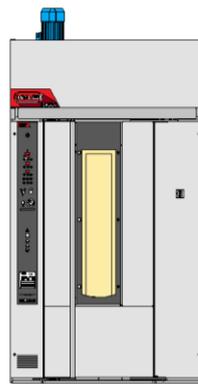
**Disponibile
Available**



60.80 R

mm
L 1440
W 1370
H 2600

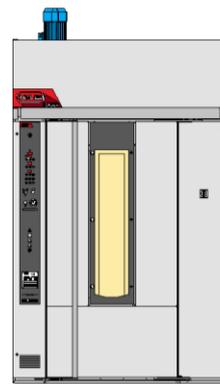
Da gennaio 2023
From gennyary 2023



60.80

mm
L 1440
W 1370
H 2800

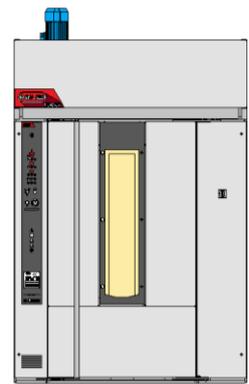
**Disponibile
Available**



60.100

mm
L 1600
W 1530
H 2800

Da maggio 2023
From may 2023



80.100

mm
L 1725
W 1655
H 2800

Da definire
To be defined

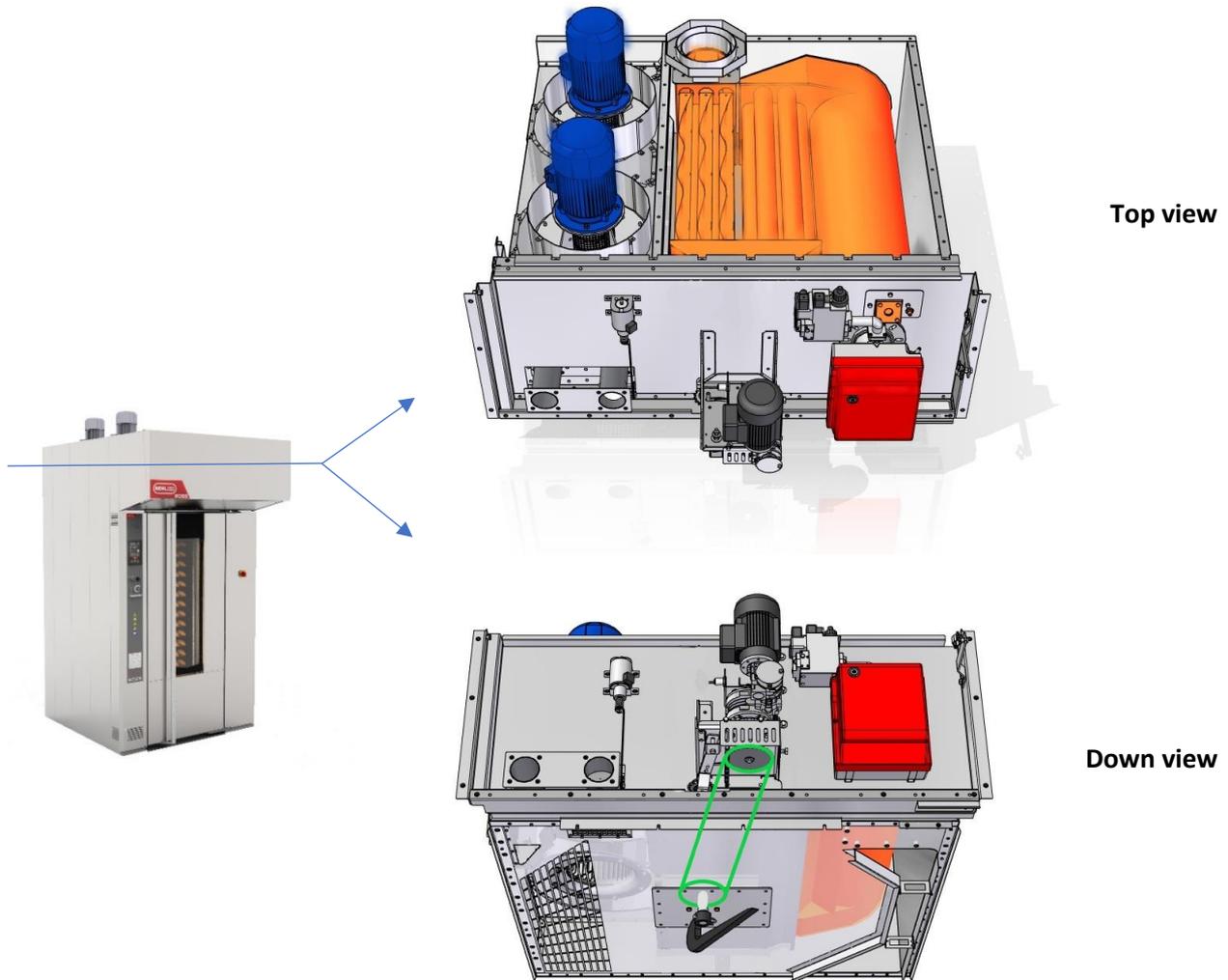


- **Larghezza e profondità dei forni identiche al modello precedente - Width and depth of the ovens identical to the previous model**



- **Ottima silenziosità dovuta alla dimezzata velocità di rotazione dei ventilatori - *Excellent silence due to the half speed rotation of the fans***
- **Aumento dell'altezza minima richiesta del locale - *Increase of the required minimum height of the room***
- **Cottura perfetta di qualsiasi prodotto - *Perfect baking of any kind of product***
- **Maniglia di apertura porta con doppia chiusura e palo in alluminio satinato - *Door opening handle with double locking and satin aluminum pole***

- **Trasmissione rotazione carrello posta sopra la camera di cottura per una comoda pulizia del forno** - *Trolley rotation transmission placed above the baking chamber for easy cleaning of the oven*

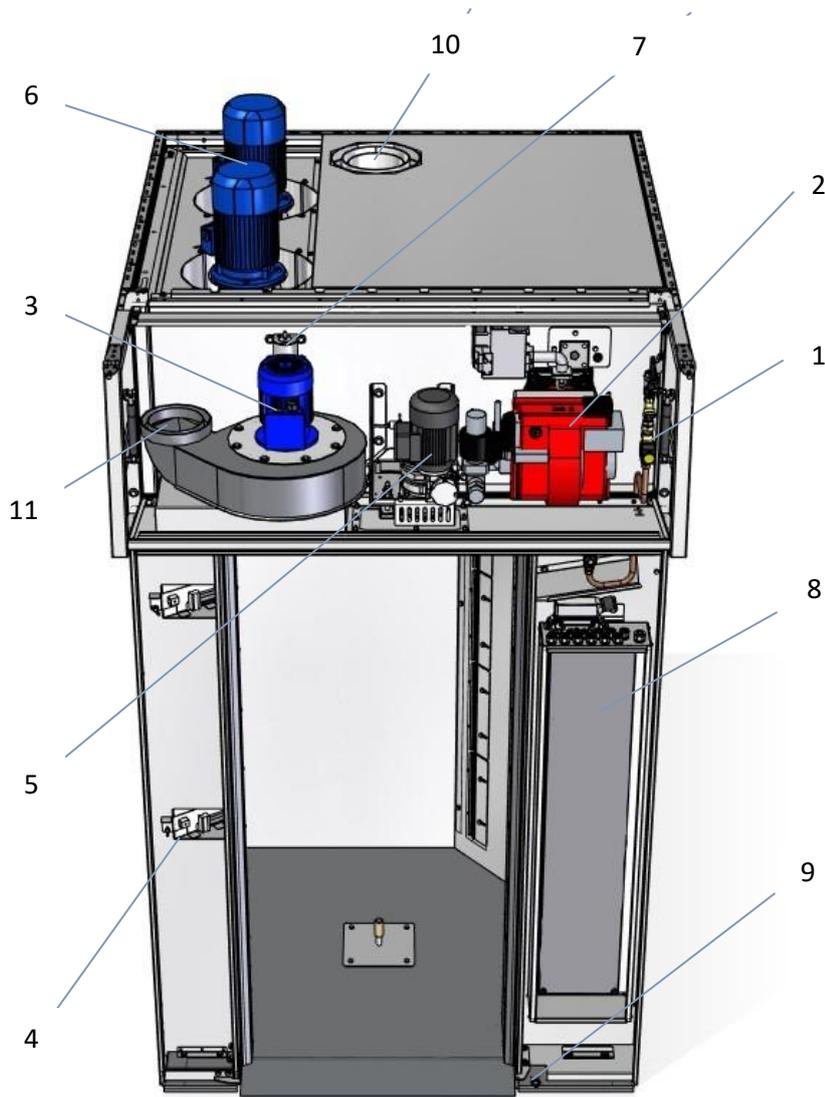


- **Di serie aggancio del carrello nella parte superiore, carrelli identici al forno SP/SP2 con gancio** - *Upper trolley hook as standard, trolleys identical to the SP/ SP2 oven with upper hook*
- **Aspiratore vapori potenziato, con portata di 23 mc/min invece dei 18 mc/min precedenti** - *Enhanced steam exhauster, with a flow rate of 23 mc/min instead of the previous 18 mc/min*



- **Optional piattaforma inferiore con aggancio a sfera identica al modello precedente, carrelli identici al Boss precedente e al forno SP2 con piattaforma – As *optional platform for coupling the trolley at the bottom identical to the previous model, identical trolleys to the previous Boss and to the SP/ SP2 oven with platform***



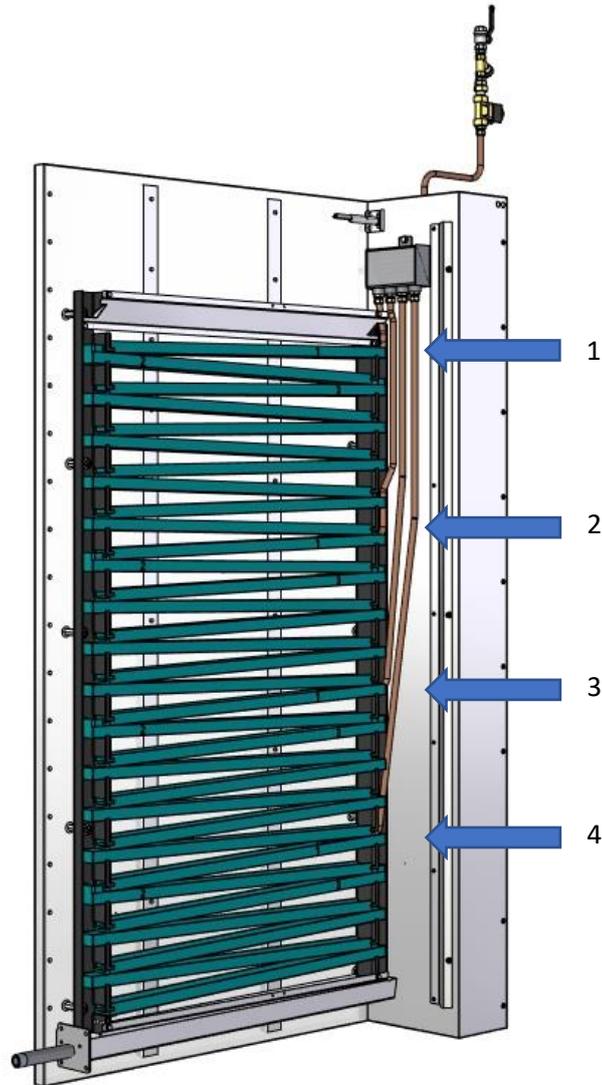


Manutenzione semplificata
Simplified maintenance

- 1 – Elettrovalvola ingresso acqua
1 – Water inlet solenoid valve
- 2 – Bruciatore
2 – Burner
- 3 – Aspiratore vapori
3 – Steam fan
- 4 – Illuminazione led
4 – Led lighting
- 5 – Motoriduttore rotazione carrello
5 – Trolley rotation gearmotor
- 6 – Ventilatori
6 – Fans
- 7 – Elettrovalvola scarico vapori
7 – Steam exhaust solenoid valve
- 8 – Cassetta di potenza elettrica
8 – Electric power box
- 9 – Blocco porta aperta
9 – Door lock open
- 10 – Uscita fumi
10 – Smoke outlet
- 11 – Uscita vapori
11 – Steam outlet

- **Due ventilatori posti sul lato sinistro con velocità di rotazione di 1400 rpm invece che a 2800 rpm** – *Two fans located on the left side with a rotation speed of 1400 rpm instead of 2800 rpm*
- **Volume di aria circa +6%** - *Volume of air about + 6%*
- **Maggior rapidità nella salita di temperatura** - *Greater rise of the temperature*
- **Minori consumi** - *Lower consumption*

- **Aumento della massa della vaporiera grazie ai profilati ad U da 50 mm al posto di quelli da 40 mm, (da 97 kg a 106 kg per 60.80) - Increase in the mass of the steamer thanks to the 50 mm U profiles instead of the 40 mm ones, (from 97 kg to 106 kg for 60.80)**



- **Vaporiera con 4 ingressi d'acqua invece dei 3 precedenti, vaporizzazione più abbondante e istantanea - Steamer with 4 water inlets instead of the previous 3, more abundant and instant vaporization**

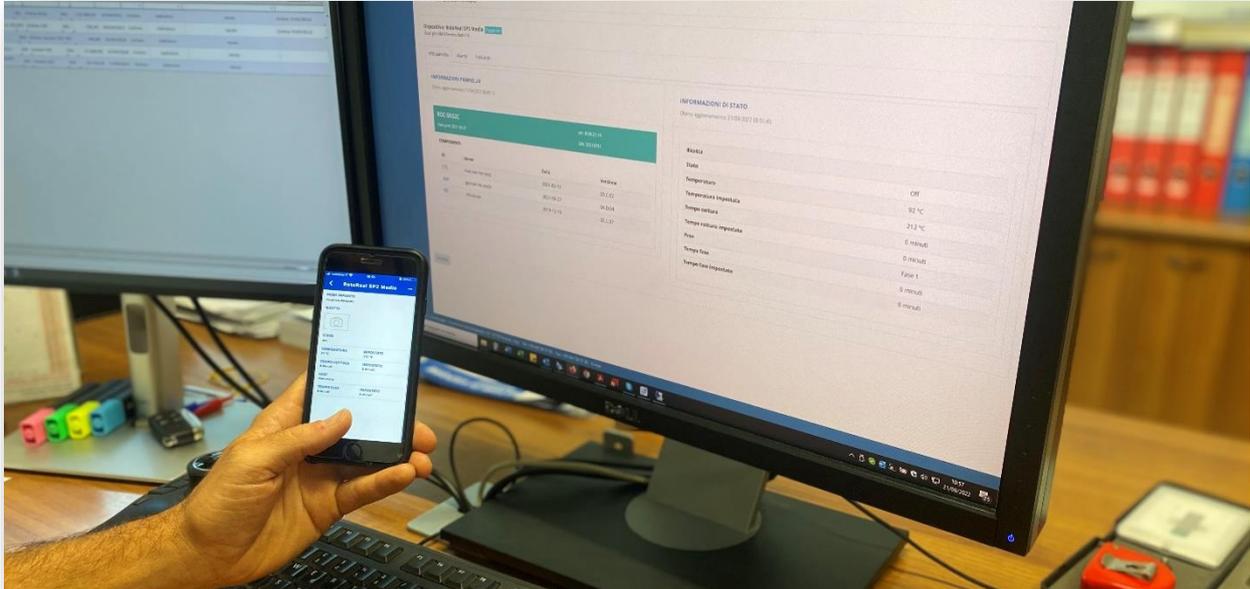


- Di serie comandi digitali con valvola vapore motorizzata e comandi ausiliari di emergenza, come modello precedente - *Digital controls with motorized steam valve as standard and auxiliary emergency controls, like previous model*

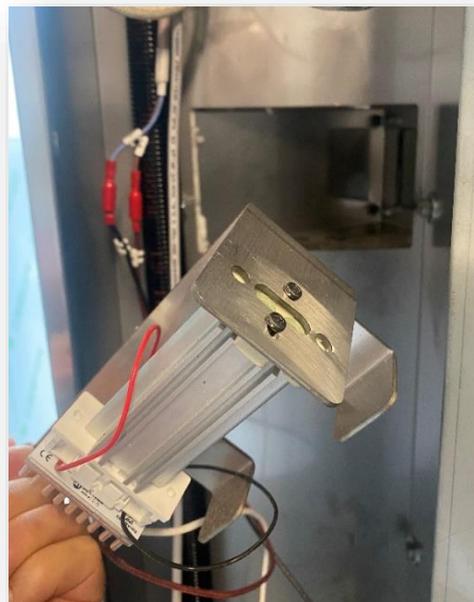


- **Optional comandi con display touch screen da 7" e 100 programmi di cottura - *Optional controls with 7" touch screen display and 100 cooking programs***

- **Optional, per versione Touch, inverter con regolazione della velocità dall'aria** - *Optional, for Touch version, inverter with air speed adjustment*

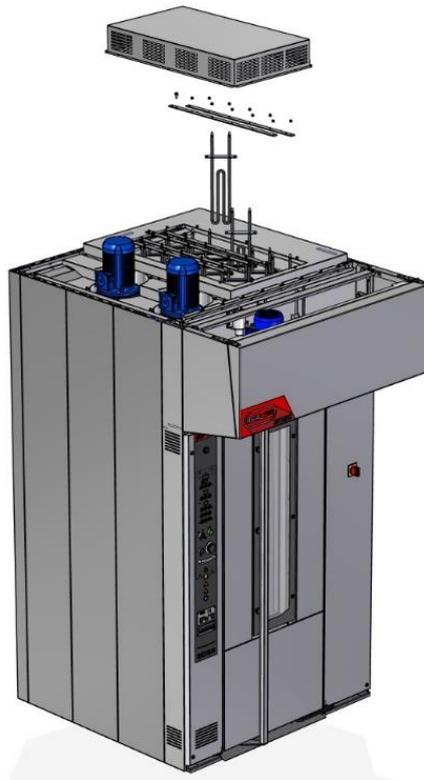


- **Possibilità di collegamento ad un software su pc, smartphone o tablet per monitoraggio da remoto (industria 4.0)** (solo per versione Touch) - *Possibility of connecting to a software on a pc, smartphone or tablet for remote monitoring (industry 4.0)* (for Touch version)



- **Nuova illuminazione led per un risparmio energetico** - *New led lighting for energy saving*

- Nella versione elettrica le resistenze vengono inserite singolarmente dalla parte superiore del forno - *In the electric version the resistances are inserted individually from the upper part of the oven*



- Carter del vano cappa apribile con molle a gas - *Hood compartment cover that can be opened with gas springs*



Boss 60.80



Boss 2 60.80



Altezza minima locale (mm) <i>Minimum room height (mm)</i>	2650 (consigliata 2950)	2950
Ingombro a terra (mm) <i>Footprint (mm)</i>	1440 x 1380	1440 x 1380
Tipo di isolamento <i>Type of insulation</i>	Triplo strato di lana di roccia <i>Triple layer of rock wool</i>	Triplo strato di lana di vetro <i>Triple layer of glass wool</i>
Spessore di isolamento (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	90	90
Potenza termica installata (kW) <i>Installed thermal power (kW)</i>	58	58
Temperatura massima (°C) <i>Maximum temperature (°C)</i>	280	280
Tempo di salita a 230°C (min) <i>Rise time at 230°C (min)</i>	25	22
Gancio superiore rotazione carrello <i>Upper trolley rotation hook</i>	Non disponibile	Di serie
Piattaforma rotazione carrello <i>Trolley rotation platform</i>	Standard	Optional
Pannello comandi digitale <i>Digital control panel</i>	Standard	Standard
Pannello comandi touch screen programmabile <i>Programmable touch screen control panel</i>	Optional	Optional
Serranda scarico vapori <i>Steam exhaust damper</i>	Motorizzata <i>Motorized</i>	Motorizzata <i>Motorized</i>
Materiale vaporizzatore <i>Steamer material</i>	U da 40 mm in acciaio dolce <i>40 mm U in mild steel</i>	U da 50 mm in acciaio dolce <i>50 mm U in mild steel</i>
Peso vaporizzatore (kg) <i>Steamer weight (kg)</i>	97	106
Entrate acqua vaporizzatore <i>Enter water steamer</i>	3 ingressi <i>3 inlet</i>	4 ingressi <i>4 inlet</i>
Ventilazione <i>Ventilation</i>	n.2 x 0,75 kW 2800 rpm	n.2 x 1,1 kW 1400 rpm
Aspirazione vapore <i>Steam extraction</i>	motore monofase 0,21 kW <i>single-phase motor 0.21 kW</i>	Aspiratore trifase 0,37 kW <i>Three-phase motor 0.37 kW</i>
Portata d'aria aspiratore <i>Extractor air flow</i>	18 mc/min	23 mc/min
Illuminazione camera <i>Room lighting</i>	Lampade alogene da 3 x 20W - 205 lm <i>3 x 20W halogen lamps - 205 lm</i>	Lampade led da 2 x 4,2W - 315 lm <i>Led lamps of 2 x 4.2W - 315 lm</i>