



LINEA FORNI - *Oven line*

# ROTO FB 4676

PER PANE E PASTICCERIA

*For bread and pastry*



# GRANDI PRESTAZIONI MASSIMO SPAZIO UTILE

*High performance, maximum working space*



Roto FB 4676 è il nuovo rotativo Polin progettato per unire cottura perfetta e prestazioni brillanti, al vantaggio di ottimizzare al meglio gli spazi di un laboratorio.

Ideale per la produzione di pane e di pasticceria, offre alte performance e grande flessibilità produttiva.

Dispone di un set di funzioni evolute che aumentano ulteriormente le performance del forno e semplificano il lavoro. Le versioni disponibili (Smart, Flex Energy, Hi Control) sono state pensate per soddisfare ogni esigenza di produzione. Roto FB 4676 è predisposto anche per BakeApp, il software di controllo remoto del forno.

*Roto FB 4676 is the new Polin rotary oven designed to combine perfect baking and brilliant performance, with the added advantage of optimizing space in a workshop.*

*Ideal for the production of bread and pastry products, it provides high performance and great production flexibility.*

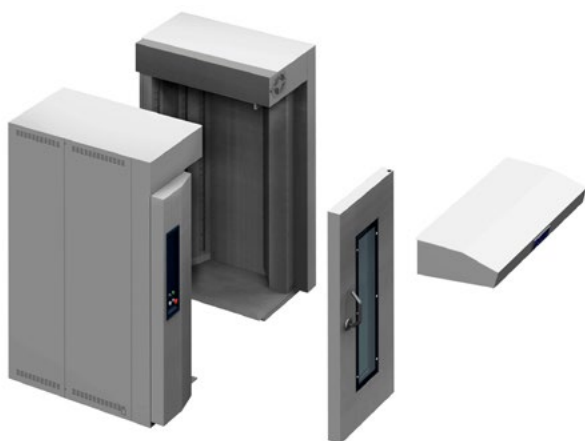
*It features a set of advanced functions that further increase the performance of the oven and make work easier. The versions available (Smart, Flex Energy, Hi Control) have been designed to meet all production requirements. Roto FB 4676 is also pre-set for BakeApp, the remote monitoring software for ovens.*

## Installazione rapida e semplice

Roto FB 4676 può essere spedito già completamente montato, oppure in due elementi premontati, più porta e cappa a parte, facilmente accoppiabili in breve tempo.

## Quick and easy installation

*Roto FB 4676 can be delivered completely assembled, or in two pre-assembled elements, plus the door and extractor hood apart, that can be easily coupled in a short time.*



## Tante funzioni per semplificare la produzione e ridurre lo spreco energetico

Roto FB 4676 agevola la produzione di fornai e pasticceri anche grazie ad una serie di funzioni pensate per facilitare il loro lavoro e ridurre i consumi, come:

- Accensione programmata
- Programmazione dei cicli cottura
- Memorizzazione delle ricette
- Backup ricette nelle versioni con chiave USB
- Stand-by del forno durante le fasi non produttive

## Many functions to simplify production and reduce energy waste

*Roto FB 4676 helps the production of bakers and pastry chefs thanks to a series of functions designed to facilitate their work and reduce fuel consumption, such as:*

- Timed Power On
- Programming of baking cycles
- Storage of recipes
- Backup of recipes in versions with USB key
- Stand-by of the oven during non-productive phases

# PER USARE AL MEGLIO IL TUO SPAZIO

*For a better use of your space*

## Accesso frontale alle manutenzioni

Roto FB 4676 è stato studiato per offrire ingombri estremamente ridotti, con la possibilità di accedere in modo frontale a bruciatore, quadro elettrico, impianti idraulici. Questo permette un'installazione in serie che ottimizza al massimo gli spazi.

## Front access for maintenance

*Roto FB 4676 has been designed to have extremely compact dimensions, with the ability to access the burner, electric panel and plumbing system from the front. This permits serial installation therefore optimizing space to the maximum.*

Accesso frontale a bruciatore, quadro comandi, impianti idraulici

*Front access to the burner, the control panel and plumbing*



# SISTEMA CALORE

Heating system

## TECNOLOGIA PER UNA COTTURA DI QUALITÀ

Technology for a quality bake

### Air Direction: un flusso d'aria perfettamente uniforme

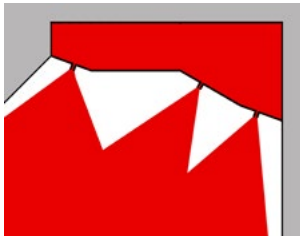


Il sistema di diffusione dell'aria è stato progettato con serrandine che consentono di direzionare l'aria in modo molto preciso. La loro disposizione su 3 linee permette di ottenere un flusso d'aria avvolgente, abbondante e omogeneo lungo tutta l'altezza del carrello.

### Air Direction: a perfectly uniform air flow



The air distribution system is designed with shutters that allow you to direct the air in a very precise way. Their layout over 3 lines lets you achieve an abundant and homogeneous air-flow along the whole height of the trolley.



### Air Fine Control: la giusta quantità d'aria sul prodotto

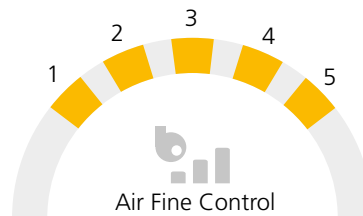


L'impiego della tecnologia inverter consente di poter selezionare, per ogni fase di cottura, la giusta quantità d'aria che il prodotto richiede. Ci sono 5 velocità che hanno un valore preimpostato ma liberamente modificabile in base alle proprie specifiche necessità produttive, assicurando una cottura ottimale per ogni tipo di prodotto.

### Air Fine Control: the right amount of air on the product



The use of inverter technology allows you to select the right amount of air that the product requires for each stage of baking. There are 5 speeds that have a set value but can be freely modified to suit your specific production needs, ensuring perfect baking for each type of product.



# SISTEMA VAPORE

Steam system

## IL VAPORE IDEALE SUL PRODOTTO

The ideal vapour on the product

### Vaporiera a sfere per un vapore di qualità



Per assicurare una cottura ottimale del prodotto, il sistema di generazione del vapore è composto da una vaporiera a sfere di grande massa che dispone di un gruppo vaporizzatori modulare ad elementi in cascata, dotati di sfere. Assicura l'apporto di un vapore alla temperatura ideale sulla superficie del prodotto.

### Steam generator with spheres for quality vapour



In order to ensure the perfect baking of the product, the system of steam generation is composed of a large steam generator with spheres that has a group of modular vaporisers with cascade elements, with spheres. It ensures the supply of vapour at an ideal temperature on the surface of the product.

### Camera di combustione in acciaio con accesso frontale (SC)

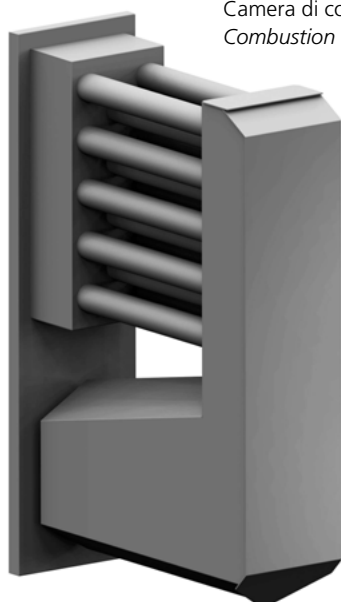


Le dimensioni della camera di combustione e il circuito fumi, sono stati progettati per assicurare un elevato rendimento termico. Realizzata in acciaio di elevato spessore, la camera garantisce grande robustezza e durata nel tempo.

### Steel combustion chamber with front access (SC)



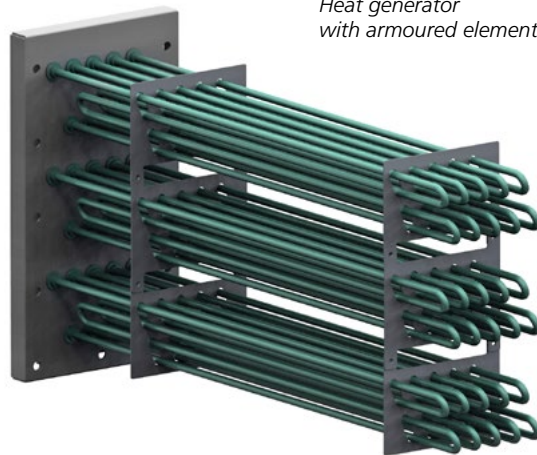
The dimensions of the combustion chamber and the fume circuit, are designed to ensure high thermal efficiency. Made of extra thick steel, the chamber guarantees robustness and durability.



Camera di combustione  
Combustion chamber

Generatore di calore con resistenze corazzate

Heat generator with armoured elements



### Resistenze corazzate con accesso frontale (SE)



Nella versione elettrica di Roto FB 4676, il calore viene generato da un sistema di resistenze corazzate realizzate in acciaio speciale.

### Armoured heating elements with front access (SE)



In the electric version of Roto FB 4676, the heat is generated by a system of armoured heating elements made of special steel.

### Contalitri per il dosaggio dell'acqua da vaporizzare (optional)



Il contalitri dosa l'immissione dell'acqua da vaporizzare secondo la quantità impostata nel programma, e non in base al tempo. Questo fa sì che la quantità d'acqua vaporizzata sia sempre quella voluta, indipendentemente dalla pressione della rete idrica o da eventuali ostruzioni calcaree che ne riducono il flusso.

### Flowmeter for measuring the water to be vaporised (optional)



The flowmeter measures the feed of the water to be vaporised according to the quantity set in the program, and not according to time. This ensures that the amount of water vaporised is always the one desired, independently of the pressure of the water mains or any limestone obstructions that would reduce the flow.



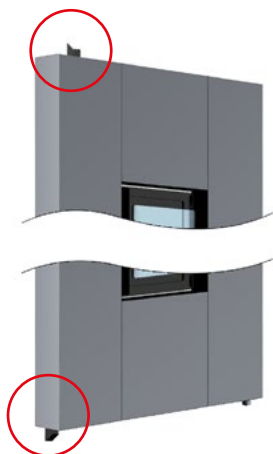
Vaporiera a sfere  
Steam generator with spheres

# CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

## Design features

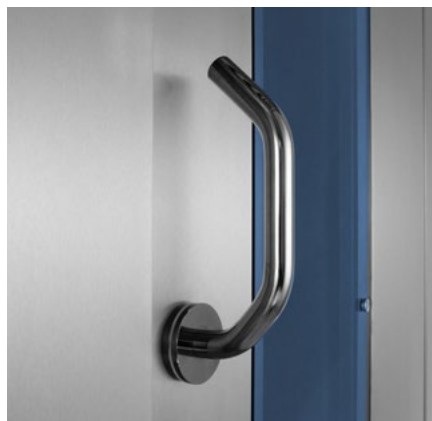
Roto FB 4676 è un forno progettato per rispondere sempre in modo eccellente alle necessità di fornai e pasticceri, curato nelle sue caratteristiche costruttive in ogni minimo dettaglio.

*Roto FB 4676 is an oven designed to best respond to the needs of bakers and pastry chefs. Every care has been taken in its design features to the smallest detail.*



**Porta con doppia chiusura a cardini regolabili**

*Dual closing door and adjustable hinges*



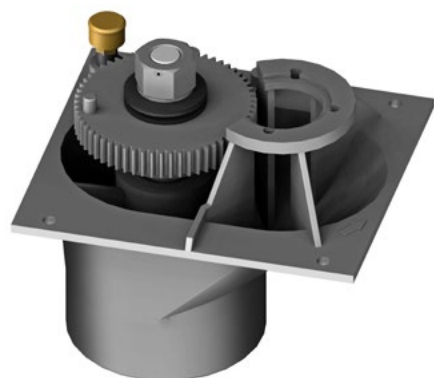
**Maniglia ergonomica per una presa confortevole**

*Ergonomic handle for a comfortable grip*



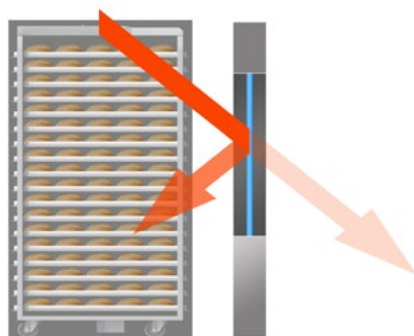
**Sollevamento automatico a leve (optional)**

*Automatic lift with levers (optional)*



**Gruppo rotazione in fusione**

*Cast rotation group*



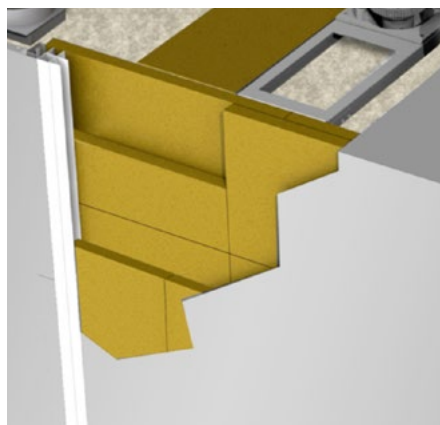
**Vetri a bassa emissività (di serie su Flex Energy)**

*Low emissivity glass (standard on Flex Energy)*



**Rivestimento in acciaio inox**

*Stainless steel coating*



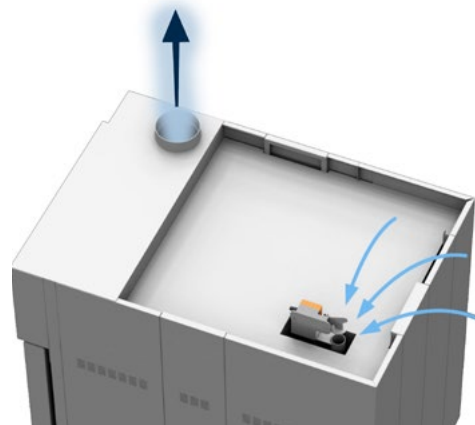
**Pannelli precompressi per un isolamento ottimale**

*Precompressed panels for optimal insulation*



**Cappa con aspiratore vapori e griglia**

*Extraction hood with steam exhauster and grid*



**Sistema scarico vapori automatico (Fast Air)**

*Automatic steam exhaust system (Fast Air)*

## Tastiera di riserva

Un secondo pannello indipendente garantisce continuità lavorativa in caso di guasto della tastiera principale perché dispone di tutti i comandi essenziali di controllo del forno.

## Spare keyboard

A second independent panel ensures working continuity in case of failure of the main keyboard because it has all the essential controls for oven control.



Smart

Flex Energy

Hi Control

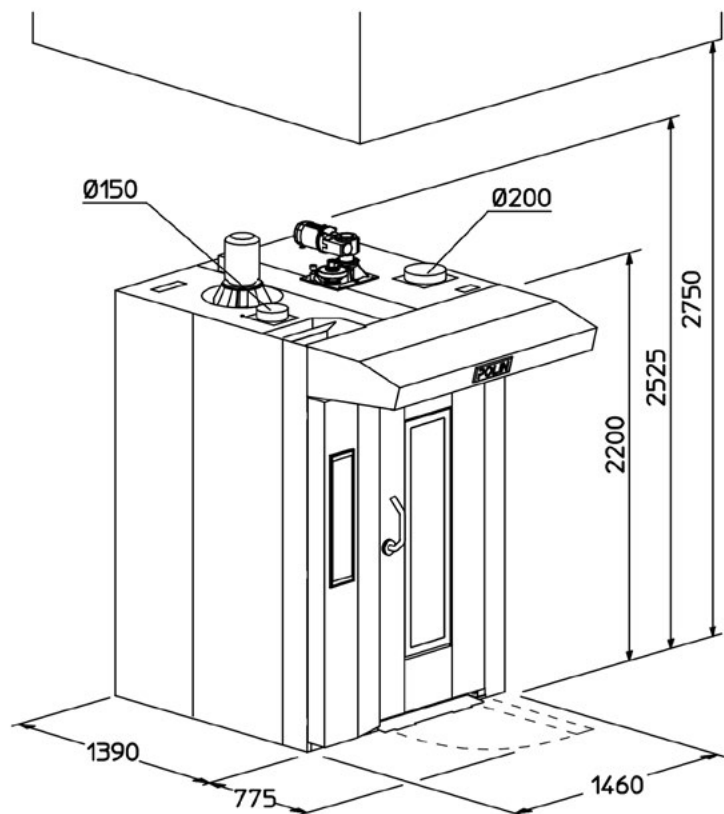
CONTROLLO <i>Control</i>				
TIPO DI CONTROLLO	Control type	Multibake	Multibake	Polin Touch
TASTIERA DIGITALE DI RISERVA	Spare digital keyboard	-	✓	✓
PROGRAMMI DI COTTURA	Baking time	100	100	300
RICETTE PROTETTE DA PASSWORD	Password-protected recipes	✓	✓	✓
FASI PER OGNI CICLO DI COTTURA	Phases for each baking cycle	12	12	10
DISPLAY	Display	LCD	LCD	touch screen
PORTA USB SALVATAGGIO PROGRAMMI + PEN DRIVE	USB port and pen drive to save programs	○	✓	✓
STAND-BY ENERGETICO	Energy Stand-by	✓	✓	✓
LIMITATORE TEMPO/TEMPERATURA	Time/temperature limiter	✓	✓	✓
ACCENSIONE AUTOMATICA	Automatic start	✓	✓	✓
ALLARMI CON VISUALIZZAZIONE GUASTI	Alarms to display malfunction	✓	✓	✓
PREDISPOSIZIONE CONNESSIONE BAKE APP	Preset for connection to Bake App	○	✓	✓
ELEMENTI COSTRUTTIVI <i>Building elements</i>				
RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX	Stainless steel coating	✓	✓	✓
ISOLAMENTI IN LANA COMPRESSA 120 KG/MQ	Compressed rock wool insulation 120 kg/sqm	✓	✓	✓
CAMERA COTTURA IN ACCIAIO INOX	Stainless steel baking chamber	✓	✓	✓
QUADRO COMANDI FRONTALE	Frontal control panel	✓	✓	✓
VETRO CON APERTURA A COMPASSO	Glass with compass opening	✓	✓	✓
QUADRO ELETTRICO FRONTALE	Front electric panel	✓	✓	✓
PORTA CON DOPPIO VETRO	Dual glass door	✓	✓	✓
PORTA CON DOPPIA CHIUSURA	Dual closing door	✓	✓	✓
GRUPPO ROTAZIONE IN FUSIONE	Cast rotation group	✓	✓	✓
VETRO BASSO EMISSIVO FUMÈ SPECCHIATO	Low emission glass smoky grey mirrored	○	✓	○
SOLLEVAMENTO AUTOMATICO A LEVE	Automatic lifting with levers	○	○	○
SISTEMA CALORE <i>Heating system</i>				
DIREZIONAMENTO DELL'ARIA	Air direction	✓	✓	✓
VELOCITÀ ARIA CON INVERTER (AIR FINE CONTROL)	Air speed with inverter (Air Fine Control)	-	✓	✓
BRUCIATORE O RESISTENZE CORAZZATE FRONTALE	Front burner or heating elements	✓	✓	✓
SISTEMA VAPORE <i>Steam system</i>				
VAPORIERA A SFERE	Spherical steam generator	✓	✓	✓
CONTALITRI ACQUA VAPORIERE	Steam generator liter counter	○	○	○
CAPPA ASPIRAZIONE VAPORI CON GRIGLIA	Vapour extractor hood with grill	✓	✓	✓
SISTEMA SCARICO VAPORI AUTOMATICO (FAST AIR)	Automatic steam exhaust valve (Fast Air)	✓	✓	✓
VAPORIERA MAGGIORATA	Larger steam generator	○	○	○

- NON DISPONIBILE NOT AVAILABLE

✓ STANDARD

○ OPTIONAL





Roto FB 4676

<b>CAPACITÀ PADELLE</b> <i>Pan capacity</i>	n° passo/pitch	15 105	18 87
<b>DIMENSIONE PADELLE</b> <i>Pan size</i>	mm	460x760	
<b>PESO</b> <i>Weight</i>	kg	1300	
<b>PASSAGGIO MINIMO PORTA LOCALI</b> <i>Minimum local entrance passage</i>	mm	770x2250	
<b>ALIMENTAZIONE</b> <i>Voltage</i>	V/~/Hz	400/3N/50	
<b>VERSIONE SC</b> <i>SC version</i>	kW kcal/h	1,0 45.000	
<b>VERSIONE SE</b> <i>SE version</i>	kW	normal potentied	39 49

