



BIMONT PRESENTA

ROTORES

PARA ALTA TEMPERATURA
Y HORNOS DE CONVECCIÓN

Funcionamiento y ventajas

Los rotores centrífugos son un **componente esencial** en hornos de convección forzada y en **sistemas de circulación de aire caliente**

Tienen la función de mover el aire caliente de forma constante y uniforme dentro de la **cámara de cocción**.

Un rotor adecuado logrará **circular el aire** alrededor para luego volver a aspirarlo para **recalentarlo y volver a distribuirlo**

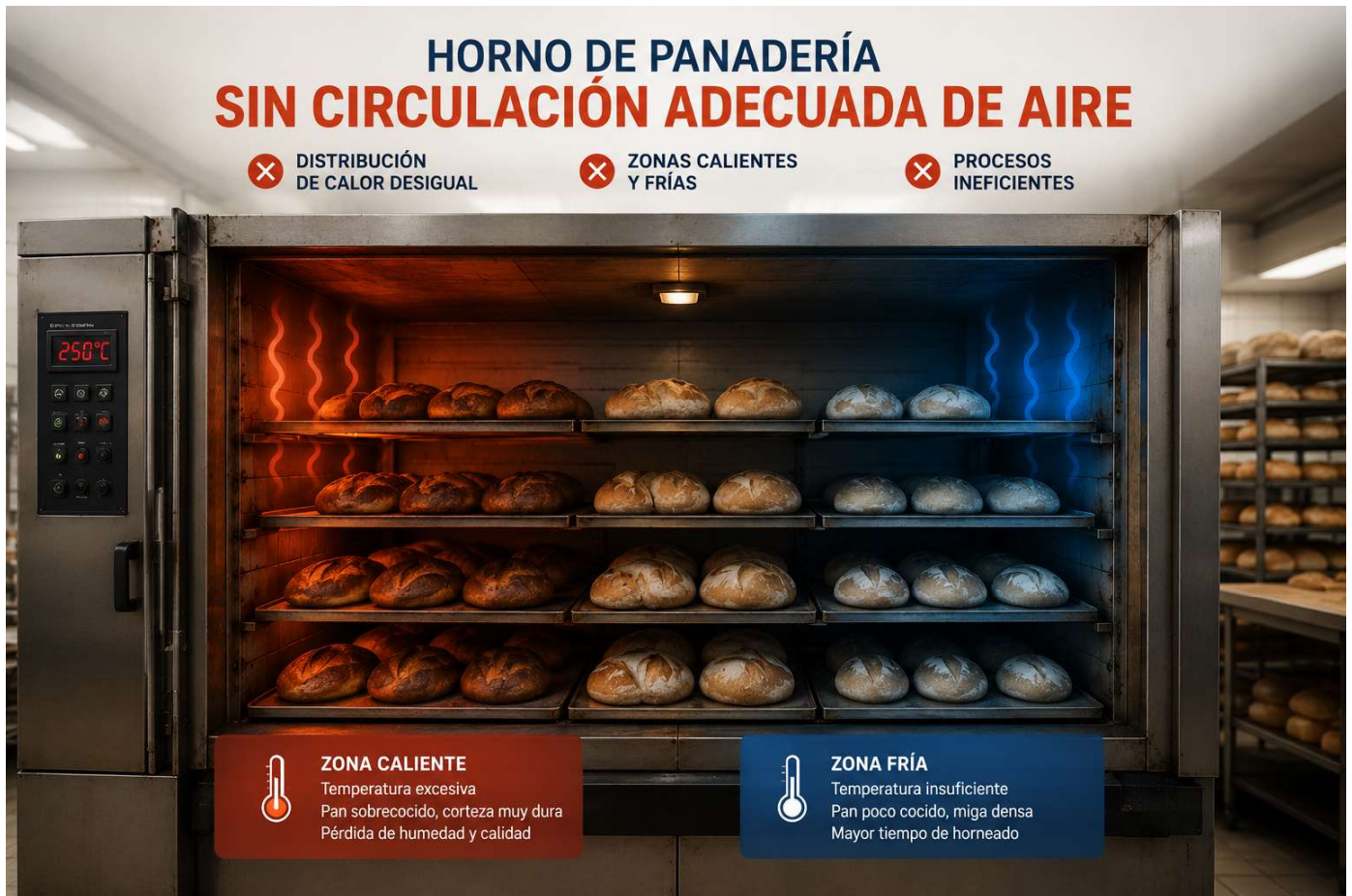
Logra reducir las diferencias de temperatura en las distintas bandejas

Resultado: Cocción más pareja y color uniforme en panes, facturas y productos de pastelería

Rotores Bimont para hornos de convección

- **Fabricados a medida:** Diámetro, altura y centro de eje
- **Balanceados estática y dinámicamente** con tecnología de última generación
- **Diseño y fabricación** según necesidad:
 - En SAE1010, Aluminio y Acero inoxidable
 - Reforzados y soldados
 - Con buje o manchón en diferentes posiciones y dimensiones
 - Con palas inclinadas hacia adelante
 - Con palas rectas
 - Con palas inclinadas hacia atrás





¿Cómo funciona un horno de convección?

1°. Generación de calor

- El horno produce calor mediante quemadores a gas o resistencias eléctricas.
- Ese calor se concentra en una cámara o intercambiador.

2°. Acción del rotor centrífugo

- Un rotor centrífugo aspira el aire y lo impulsa con presión.
- El aire caliente es distribuido por conductos o plenos hacia toda la cámara de cocción.

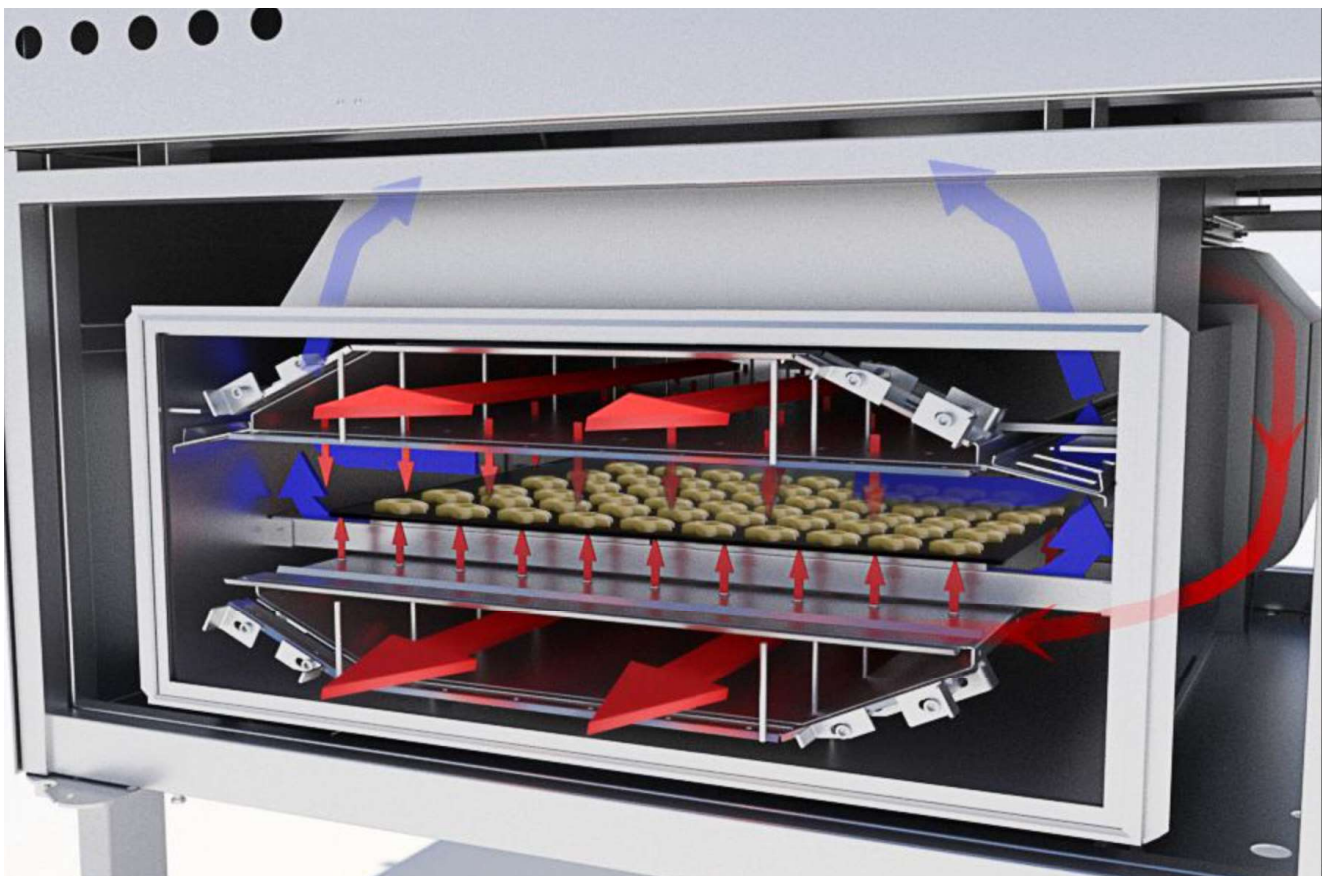
¿Cómo funciona un horno de convección?

3°. Circulación continua

- El aire caliente circula alrededor de los productos.
- Luego vuelve a ser aspirado por el rotor para recalentarse y volver a distribuirse.

4°. Uniformidad térmica

- Se reducen las diferencias de temperatura entre bandejas y distintos sectores del horno.
- Se logra una cocción más pareja y un color uniforme en panes, facturas y productos de pastelería.





Ventajas

- 1) Menor diferencia de temperatura entre pisos y laterales
- 2) Mejor coloración de los productos
- 3) Menor tiempo de cocción
- 4) Mayor rendimiento energético
- 5) Menos productos quemados o crudos



MALA CIRCULACIÓN
RESULTADOS DESPAREJOS



BUENA CIRCULACIÓN
COCCIÓN UNIFORME



¿Qué pasa si la circulación es mala?

Cuando el rotor está mal dimensionado, gira lento o la distribución del aire es deficiente:

- Algunas bandejas se doran más que otras.
- Aparecen zonas calientes y zonas frías.
- Los productos salen con distintos colores.
- Aumenta el tiempo de horneado.
- Se pierde humedad de forma desigual.

HORNO DE PANADERÍA CON ROTORES CENTRÍFUGOS

La circulación de aire hace la diferencia en la calidad, el rendimiento y la eficiencia.

✗ MALA CIRCULACIÓN DE AIRE

Sin rotor centrífugo o con circulación deficiente

-  **TEMPERATURA DESIGUAL**
Zonas calientes y frías dentro del horno.
-  **COCCIÓN DESPAREJA**
Algunas bandejas se doran más que otras.
-  **MAYOR TIEMPO DE COCCIÓN**
Se necesita más tiempo para lograr el punto justo.
-  **PÉRDIDA DE HUMEDAD DESIGUAL**
Productos resecos o con diferente terminación.
-  **MÁS MERMAS**
Mayor cantidad de productos quemados o crudos.



■ ZONAS CALIENTES ■ ZONAS FRÍAS

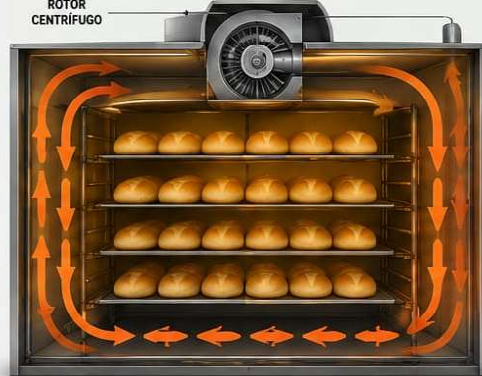


RESULTADO DESPAREJO

✓ BUENA CIRCULACIÓN DE AIRE

Con rotor centrífugo y distribución uniforme

-  **TEMPERATURA UNIFORME**
El aire caliente llega a todos los puntos por igual.
-  **COCCIÓN PAREJA**
Mismo color y punto de cocción en todas las bandejas.
-  **MEJOR CONTROL DE HUMEDAD**
Productos más jugosos y con mejor terminación.
-  **MAYOR RENDIMIENTO Y MENOS MERMAS**
Menos productos defectuosos y más rentabilidad.

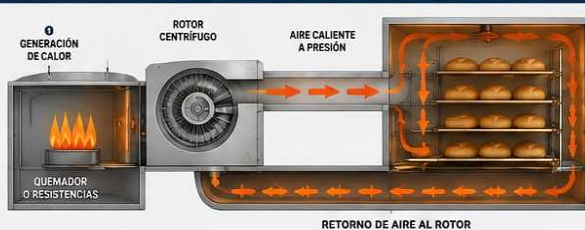


RESULTADO UNIFORME

¿CÓMO FUNCIONA?

- 1 **Generación de calor**
El horno produce calor mediante quemadores a gas o resistencias eléctricas.
- 2 **Acción del rotor centrífugo**
El ventilador aspira el aire y lo impulsa con presión hacia toda la cámara.
- 3 **Circulación continua**
El aire caliente circula alrededor de los productos, vuelve a ser aspirado, se recalienta y se repite el ciclo.
- 4 **Uniformidad térmica**
Se logra una cocción pareja y un color uniforme en todos los productos.

ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO CON ROTORES CENTRÍFUGOS



EN HORNO ROTATIVOS

En muchos hornos rotativos modernos se combinan:

-  Un carro que gira lentamente.
-  +
-  Uno o más rotores centrífugos de alta eficiencia.
-  =
-  Distribución extremadamente uniforme del aire caliente alrededor de todas las bandejas.



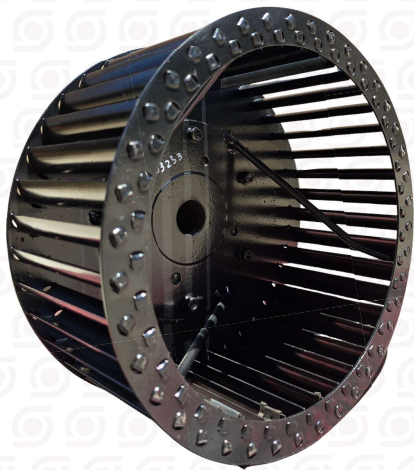
 **EN RESUMEN:** Un buen sistema de circulación con rotores centrífugos garantiza temperatura uniforme, cocción pareja, menor consumo de energía, más producción y productos de mayor calidad.

 **AIRE EFICIENTE**
TECNOLOGÍA EN VENTILACIÓN

En muchos hornos rotativos modernos se combinan:

- Un carro que gira lentamente.
- Uno o más rotores centrífugos de alta eficiencia.

De esta forma se consigue una **distribución extremadamente uniforme** del aire caliente alrededor de todas las bandejas.



RCE MP ARG



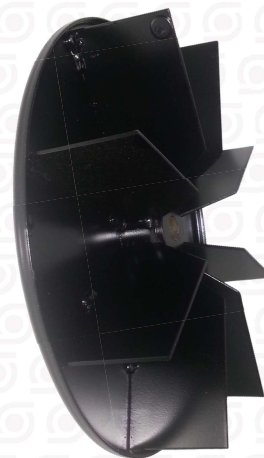
RCE MPS PANADERIA



RCE ESTAMPADO



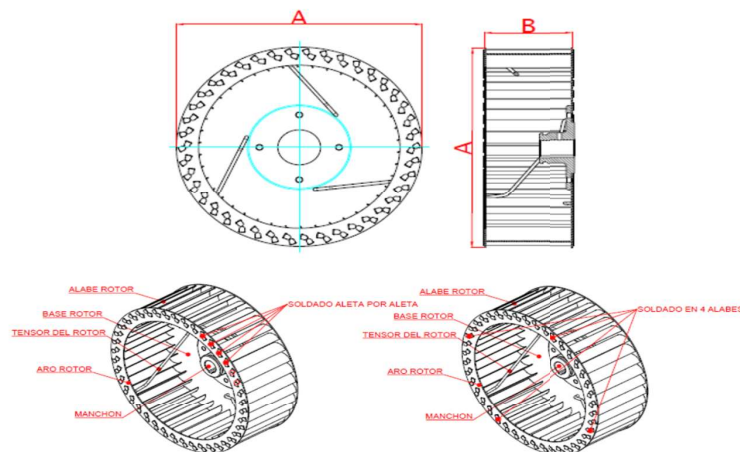
RCE MPS VIEGAS



RCE PALA RECTA

LINEA MULTIPALA

ROTORES RECOMENDADOS PARA ALTA TEMPERATURA Y HORNOS



LINEA	A	B	Ø BUJE	MANCHON	CM
MULTI PALA	DE 160 A 560	DE 50 A 280	8 A 48	X	CM1 / CM4
	DE 160 A 560	DE 50 A 280	X	Ø11 A Ø48	CM1 / CM4 CM3 / CM3

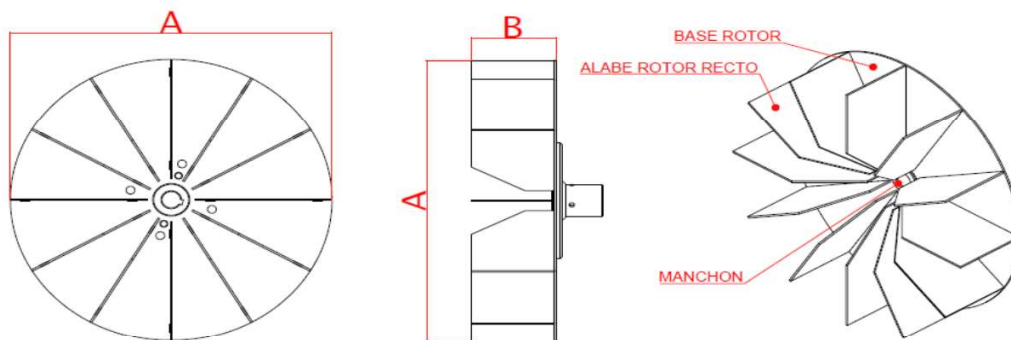
GIROS DEL ROTOR MULTIPALA



LINEA PALA RECTA

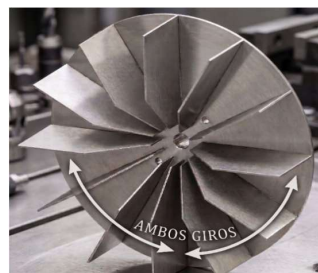
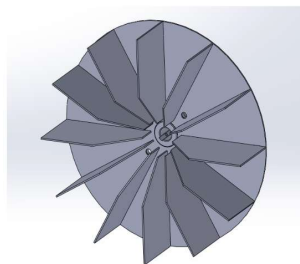
ROTORES RECOMENDADOS PARA ALTA TEMPERATURA Y HORNOS

ROTOR PALA RECTA



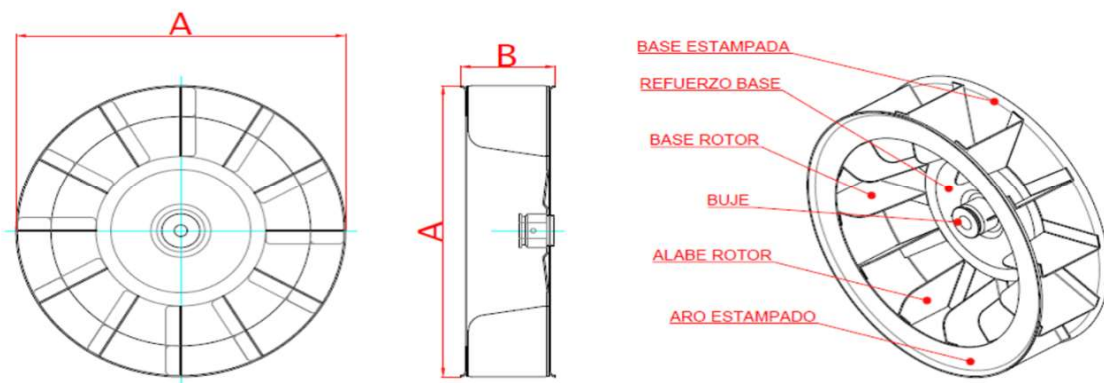
LINEA	A	B	Ø BUJE	MANCHON	CM
PALA RECTA	160 A 650	60 A 227	Ø12 A Ø48	X	CM1 / CM4
	160 A 650	60 A 227	X	Ø12 A Ø48	CM1 / CM4 CM3 / CM3

GIROS DEL ROTOR MULTIPALA



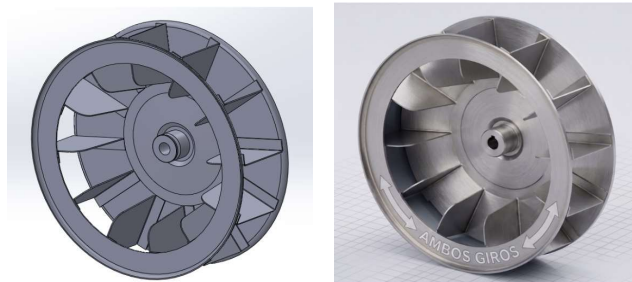
LINEA ESTAMPADO

ROTORES RECOMENDADOS PARA ALTA TEMPERATURA Y HORNOS



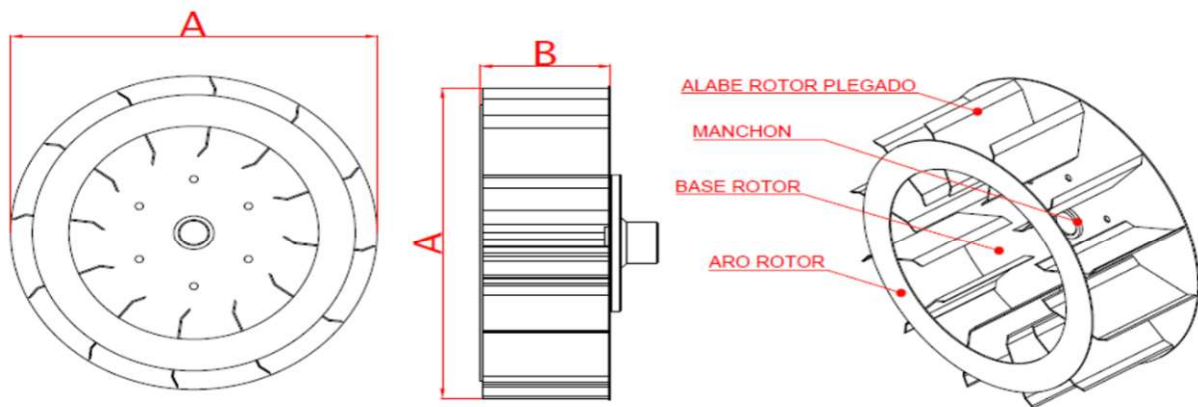
LINEA	A	B	Ø BUJE	MANCHON	CM
ESTAMPADO	330	60	Ø12 A Ø30	Ø12 A Ø30	CM4
	330	95 / 135	Ø12 A Ø30	Ø12 A Ø30	CM4

GIROS DEL ROTOR MULTIPALA



LINEA ED

ROTORES RECOMENDADOS PARA ALTA TEMPERATURA Y HORNOS



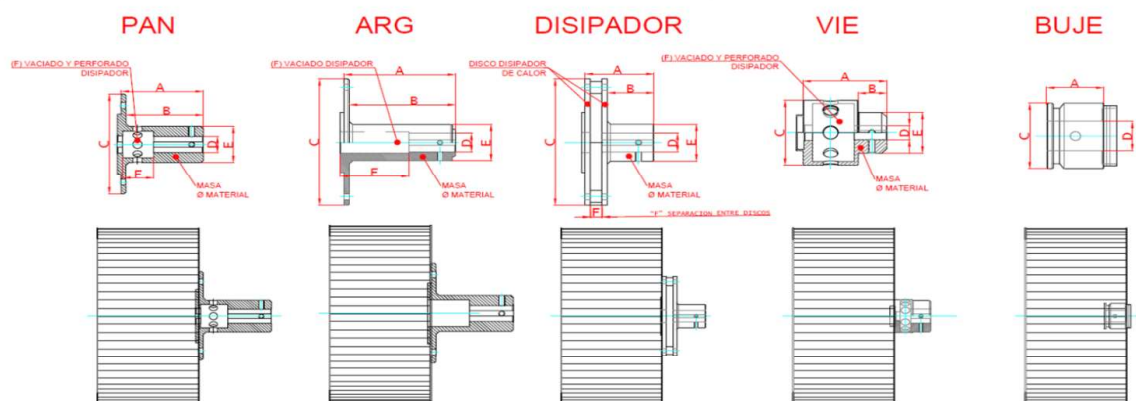
LINEA	A	B	Ø BUJE	MANCHON	CM
ESTAMPADO	318	148	Ø12 A Ø30	Ø12 A Ø30	CM1 / CM4

GIROS DEL ROTOR MULTIPALA



MODELOS Y DIMENSIONES

BUJES Y MANCHONES DE ROTORES PARA ALTA TEMPERATURA Y HORNOS

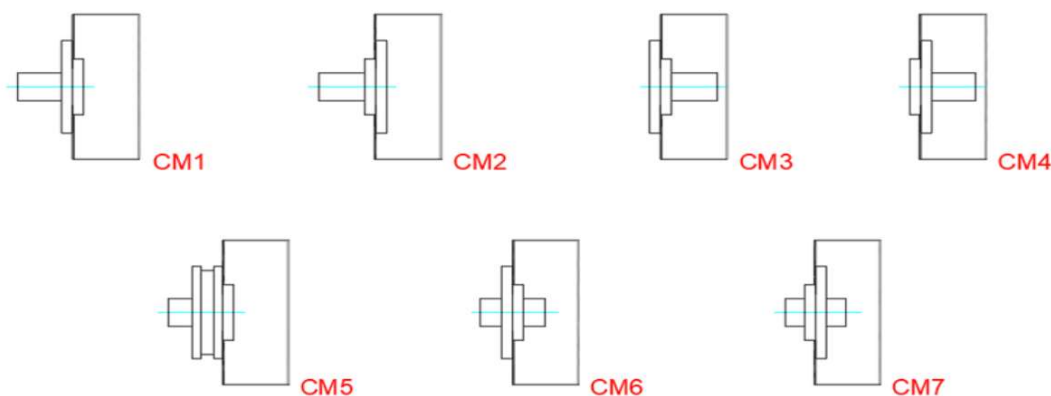


TIPO	A	B	C	D	E	F	POSIC
PAN	106	150	100	24	55	40	CM1
ARG	142	190	137	24/28	55	89	CM1
DISIPADOR	48,5	85	26,5	19	38	10	CM5
	89	150	60	19/24/28	55	15	CM5
	109	150	80	38	76	15	CM5
	139	150	90	42/48	76	15	CM5
	89	190	60	24/28	55	15	CM5
	109	190	80	38	76	15	CM5
VIE	139	190	110	42/48	76	15	CM5
	51	44	25	11/14	35	15	CM5
BUJE	52	55	26	19	40	15	CM5
	39	40	X	17/25	X	X	CM1/CM4

MODELOS Y POSICIONES

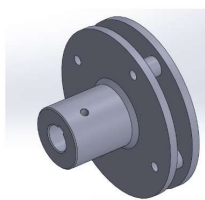
BUJES Y MANCHONES DE ROTORES PARA ALTA TEMPERATURA Y HORNOS

POSICIONES DEL BUJE Y MANCHON

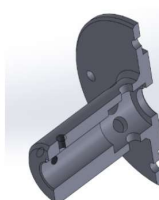


MODELOS DE BUJES Y MANCHONES

MANCHON DISIPADOR



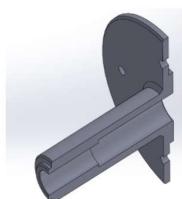
MANCHON PAN



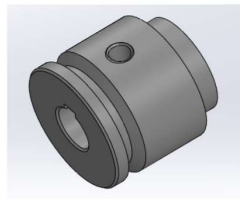
BUJE VIE



MANCHON ARG

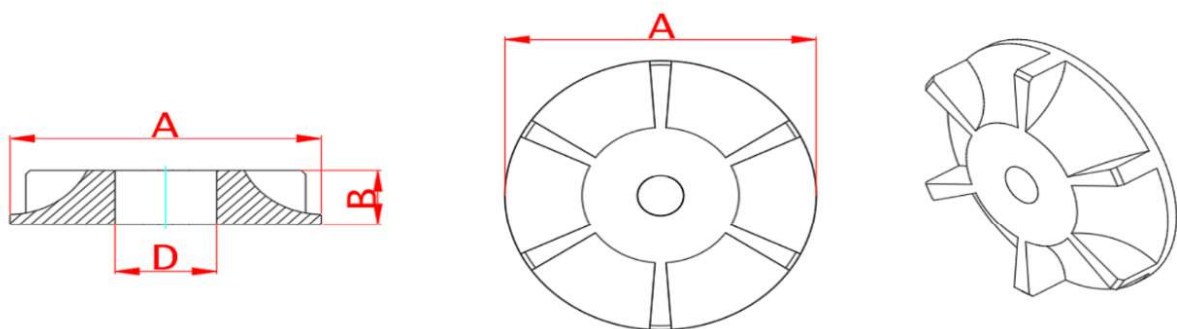


BUJE

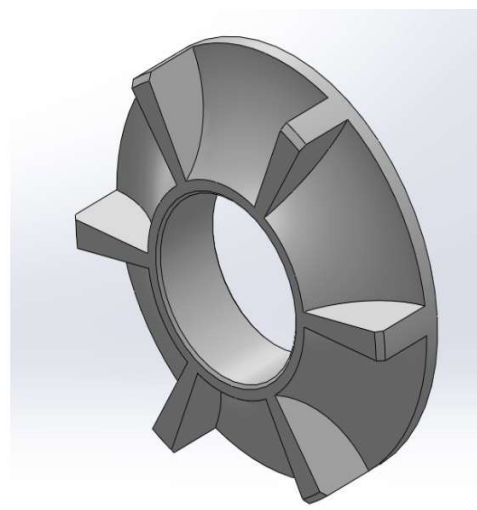
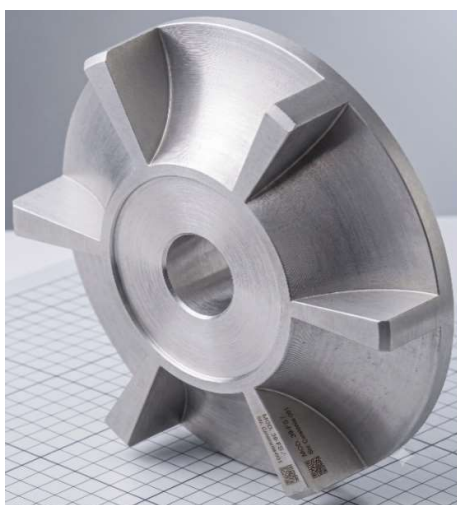


LINEA DISIPADORES

DISPADORES DE TEMPERATURA PARA ROTORES DE HORNO



TIPO	MATERIAL	A	B	D
DISIPADOR	FUNDICION ALUMINIO	128	26	Ø56 - MAX





Escribinos

Te ayudamos a identificar
el producto ideal para
optimizar tu espacio

50 años ayudando a que el aire circule mejor