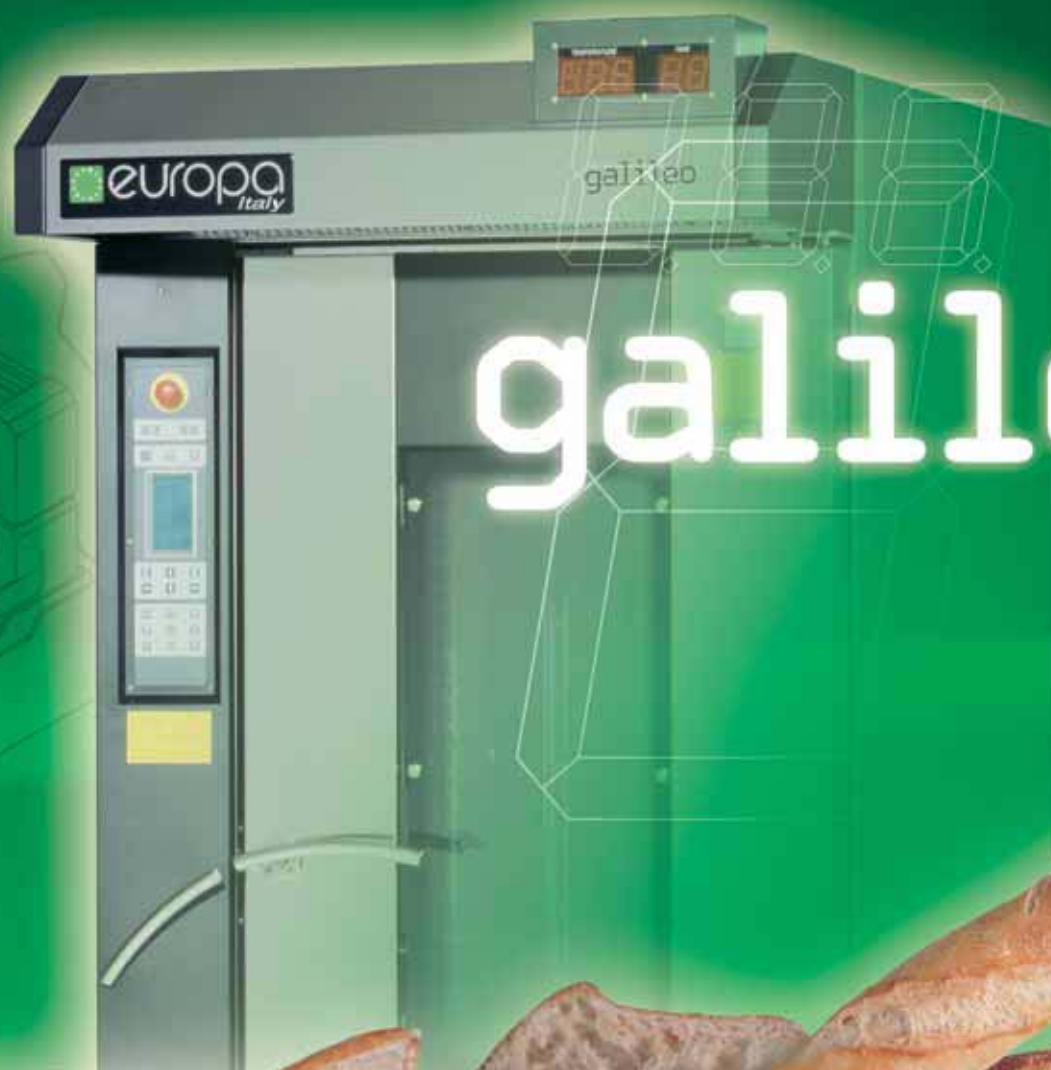




 **europa** s.r.l.

Forni rotativi
Rotary rack ovens
Stikkenöfen
Hornos rotativos
Fours rotatifs



galileo



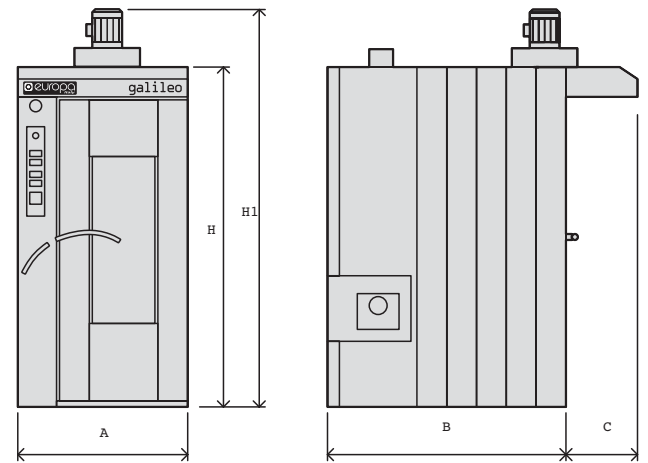
La nuova linea di forni rotativi galileo è nata per soddisfare le esigenze del panettiere che si prepara ad affrontare in piena regola il nuovo millennio, cercando di mantenere il giusto rapporto tra "tradizione" ed "innovazione".
Lo studio dei nostri forni parte dalle esigenze primarie dell'utilizzatore finale: COMPATTEZZA, FUNZIONALITÀ E SOLIDITÀ sono i criteri che abbiamo seguito, garantendo allo stesso tempo un design innovativo ed elegante.

The new range of **rotary rack ovens galileo** was conceived to satisfy the needs of the baker which is about to go through the new millennium, trying to keep the right relation between "tradition" and "innovation".
The conception of our ovens starts from the end user's primary requirements: COMPACT DIMENSIONS, FUNCTIONALITY AND SOLIDITY are the leads that we have followed, guaranteeing, at the same time, a new and exclusive design.

Die neue Linie von **Stikkenöfen galileo** wurde studiert, um den Ansprüchen des Bäckers gerecht zu werden, der dem neuen Jahrtausend schon vorbereitet entgegentreten will, indem er versucht den richtigen Ausgleich zwischen "Tradition" und "Erneuerung", zu finden. Der Entwurf unserer Öfen beginnt aus diesem Grund mit den wichtigsten Ansprüchen des Endverbrauchers: KOMPAKTHEIT, ZWECKMÄßIGKEIT UND SOLIDITÄT, welches die Richtlinien sind, die wir verfolgt haben, verbunden mit einem innovativem und elegantem Design.

La nueva línea de **hornos rotativos galileo** nace para satisfacer las exigencias del panadero que se prepara a enfrentar en pleno orden el nuevo milenio, buscando mantener el justo contacto entre la "tradición" e "innovación".
El estudio de estos hornos se inicia, en la exigencia primera del usuario final: REDUCIDAS DIMENSIONES, FUNCIONALIDAD Y SOLIDEZ son los criterios que hemos seguido, garantizando al mismo tiempo, un diseño innovador y elegante.

La nouvelle ligne de **fours rotatifs galileo** est née pour satisfaire les exigences du boulanger qui se prépare à affronter en bonne et due forme le nouveau millénaire, en essayant de maintenir le juste rapport entre "tradition" et "innovation".
L'étude de nos fours part des exigences principales du client final: COMPACTITÉ, FONCTIONNALITÉ ET SOLIDITÉ sont les conceptions que nous avons suivi, en garantissant, au même temps, un design innovant et élégant.



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS - DONNÉES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODELL MODELO MODÈLE	POTENZA INSTALLATA - INSTALLED POWER EINGebaUTE LEISTUNG - POTENCIA INSTALADA PUISSANCE INSTALLÉE			TEGLIE TRAYS BACKBLECHE BANDEJAS PLAQUES	NR. PIANI CARRELLO RACK LEVELS NO. WAGENETAGEN NR. N° DE PISOS DEL CARRO NO. ETAGES DU CHARIOT	ALTEZZA MIN. LOCALE MIN. ROOM HEIGHT MIN. RAUMHOCH ALTURA MIN. LOCAL HAUTEUR MIN. DU LOCAL	DIMENSIONI DEL FORNO OVEN DIMENSIONS MABE DES OFENS DIMENSIONES DEL HORNO DIMENSIONS DU FOUR						
	TERMICA - THERMIC WÄRME - TÉRMICA THERMIQUE		ELETTRICA ELECTRIC ELEKTRISCHE ELECTRICA ELECTRIQUE				PLUS*	mm					
	kW	Kcal/h						= B.t.u./h	kW	kW	cm	n°	mm
GALILEO 72 C	46,5	25.000	= 40.000 = 160.000	1,5		40x60 45x55 50x50 (SP)	10 > 22	2500	1000	1420	400	2000	2340
GALILEO 72 E				18 24	(24) (32)								
GALILEO 89 C	58	30.000	= 50.000 = 200.000	1,5		40x80 - 45x60 46x61 - 46x66 45x75 - 46x76 47x63 - 50x70 53x65 - 60x65	10 > 22	2700	1160	1620	400	2200	2540
GALILEO 89 E				24 32	(32) (44,5)								
GALILEO 108 C	81	40.000	= 70.000 = 280.000	2,3		60x80 - 60x90 65x85 - 70x80 2/ 40x60 2x45x60	10 > 22	2700	1430	1970	400	2200	2540
GALILEO 108 E				36 49	(45) (56)								
GALILEO 128 C	104	50.000	= 90.000 = 360.000	3		80x80 - 80x100 60x100 - 65x110 2/ 45x75 - 2/ 46x61 2/ 46x66 - 2/ 46x76 2/ 47x63 - 2/ 50x70 (SP) 2x53x65	10 > 22	2700	1690	2230	400	2200	2540
GALILEO 128 E				45 62	(60) (73)								
GALILEO 158 C	140	70.000	= 120.000 = 480.000	3,2		80x120 - 2/ 60x80 2x60x90 - 3/ 40x80 3/ 45x60 - 3/ 46x61 3/ 46x66 - 3/ 45x75 3/ 46x76 - 3/ 47x63 3/ 50x70 - 4/ 40x60	10 > 22	2700	1970	2510	400	2200	2540
GALILEO 158 E				67 82	(80) (97,5)								

N.B.: Capacità garantita solo con carrelli forniti da Europa s.r.l., per carrelli esistenti capacità da verificare
Guaranteed capacity only with racks provided by Europa s.r.l., for existing racks capacity to be verified
Capacité garantie seulement avec chariots fournis par Europa s.r.l., pour chariots existants la capacité doit être vérifiée
Capacidad garantizada solamente con carros suministrados por Europa s.r.l., en el caso de carros existentes, hay que verificar la capacidad
Garantierte Kapazität nur mit Wagen von Europa s.r.l. ausgeliefert, wenn man schon Wagen hat, muß man die Kapazität prüfen

PLUS* : CON RESISTENZE MAGGIORATE - REINFORCED HEATING ELEMENTS - ERHÖHTE WIDERSTÄNDE - RESISTENCIAS POTENCIADAS - RESISTANCES AUGMENTÉES
— : POTENZA MEDIA ORARIA - AVERAGE POWER PER HOUR - STUNDENMITTELLEISTUNG - POTENCIA MEDIA HORARIA - PUISSANCE MOYENNE HORAIRE
— : POTENZIALITÀ BRUCIATORE - BURNER POWER - BRENNERSLEISTUNGSFÄHIGKEIT - POTENCIA QUEMADOR - PUISSANCE BRULEUR
SP : CON CARRELLO MODIFICATO - WITH MODIFIED RACK - MIT VERÄNDERTEM WAGEN - CON CARRO MODIFICADO - AVEC CHARIOT MODIFIÉ
2X60x80=CARRELLO SINGOLO 80x120 - SINGLE RACK 80x120 - EINZELNER WAGEN 80x120 - CARRO INDIVIDUAL 80x120 - CHARIOT SINGULE 80x120
2/60x80= DUE CARRELLI 60x80 - TWO RACKS 60x80 - ZWEI WAGEN 60x80 - DOS CARRÓS 60x80 - DEUX CHARIOTS 60x80



galileo



galileo 72



galileo 89



galileo 108



galileo 128



galileo 158

FUNZIONALITÀ

- Piano d'inserimento del carrello liscio, raccordato alla camera di cottura con una piccola rampa
- Guarnizioni di tenuta montate sulla porta per evitare il rischio d'impatti con il carrello
- Prolungamento della maniglia con funzione di protezione meccanica contro possibili urti del carrello
- Generatore di calore ispezionabile sia dal lato sinistro del forno che posteriormente
- Con un semplice e veloce intervento tecnico, si può trasformare, in qualsiasi momento, un forno a combustione in elettrico e viceversa

ERGONOMIA

- Cappa di aspirazione vapori sovradimensionata con elettroaspiratore di serie
- Sistema di apertura della porta totalmente nuovo che permette un'apertura superiore ai 180°, lasciando così completamente libera la zona di carico/scarico del carrello
- Chiusura della porta "senza sforzo"
- Completa visibilità del prodotto in cottura
- Di serie, gancio di rotazione superiore che facilita la movimentazione del carrello e la pulizia del forno

ZWECKMÄßIGKEIT

- Glatte Einführplatte des Wagens, welche mit der Backkammer durch eine kleine Rampe verbunden ist
- Die Dichtungen sind so auf der Tür montiert, daß die Gefahr eventueller Stöße des Wagens entfallen
- Die Verlängerung des Türgriffes stellt einen mechanischen Schutz gegen eventuelle Stöße des Wagens dar
- Der Wärmeerzeuger kann von den linken wie auch von der hinteren Seite des Ofens überprüft werden
- Jederzeit kann ein Ofen mit Brennspeisung in einen elektrischen Ofen oder umgekehrt verwandelt werden, durch einen einfachen und schnellen technischen Eingriff

ERGONOMIE

- Die Dampfabzugshaube ist überdimensioniert und mit einer serienmäßigen elektrischen Absauger ausgestattet
- Das neue Öffnungssystem der Tür erlaubt eine Öffnung von über 180° und läßt die Ein- und Ausladezone des Wagens komplett frei
- Schließung der Tür "ohne Anstrengung"
- Vollsicht des Produktes beim Backvorgang
- Serienmäßig Oberhaken, der die Wagensverschiebung und die Ofenreinigung erleichtert

FUNCIÓNALIDAD

- Plano de entrada del carro liso, empalmado con una ligera rampa a la cámara de cocción
- Juntas montadas sobre la puerta de tal manera que se evita el riesgo de impacto con el carro
- Prolongación de la manija con función de protección mecánica contra los impactos del carro
- Es posible inspeccionar el generador de calor tanto desde el lado derecho del horno, como por detrás
- Gracias a una intervención técnica simple y rápida, es posible, en cualquier momento, transformar un horno a combustión en horno eléctrico y viceversa

ERGONOMÍA

- Campana de extracción sobredimensionada con aspirador de serie
- Sistema de apertura de la puerta totalmente nuevo que permite una apertura superior a 180°, dejando completamente libre la zona de carga y descarga del carro
- Cerradura de la puerta "sin esfuerzo"
- Completa visibilidad del producto durante la cocción
- Estándar, gancho de rotación superior que simplifica la movilización del carro y la limpieza del horno

PRACTICAL ASPECTS

- Smooth rack insertion level, linked to the baking chamber by a slight ramp
- Gaskets mounted on the door in order to avoid the risk of impacts with the rack
- Handle extension protecting the panel from possible collisions with the rack
- The heat generator can be inspected both from the left and the rear part of the oven
- Thanks to a simple technical intervention, it is possible to change the type of feeding at any time (from fuel to electric and vice versa)

ERGONOMICS

- Over-dimensioned hood equipped with steam exhauster
- The totally new door opening system permits an opening of over 180°, leaving the rack loading/unloading zone completely free
- "Effort-free" door closing
- Complete visibility of the product during the baking process
- Equipped with upper rotation hook favouring the rack's movement and the oven's cleaning



FONCTIONNALITÉ

- Plateaux d'introduction du chariot lisse, raccordé à la chambre de cuisson avec une légère rampe
- Bourrelets assemblés sur la porte afin d'éviter le risque d'impact avec le chariot
- Prolongement de la poignée avec fonction de protection mécanique contre les coups du chariot
- L'inspection du générateur de chaleur peut être effectuée soit par la gauche soit par l'arrière du four
- Grâce à une intervention technique simple et rapide, il y a toujours la possibilité de transformer un four à combustion en four électrique et vice-versa

ERGONOMIE

- Hotte d'aspiration des vapeurs surdimensionnée et équipée d'un électroaspirateur
- Système d'ouverture de la porte complètement nouveau, qui permet une ouverture supérieure à 180°, en laissant complètement libre la partie opérative de charge/décharge du chariot
- Fermeture de la porte "sans effort"
- Visibilité complète du produit pendant la cuisson
- Standard, crochet de rotation supérieur qui facilite le déplacement du chariot et le nettoyage du four



OPTIONAL

- Visualizzatore Tempo/Temperatura
- Piattaforma girevole
- Sollevatore automatico carrello
- Resistenze maggiorate (per forni elettrici)
- Doppia velocità di ventilazione (per pasticceria)
- Pannellatura esterna in acciaio inox
- Pannello comandi elettromeccanico
- Pannello comandi computerizzato a 150 programmi (istruzioni a video multilingue)
- Scambiatore di calore con bruciatore a destra
- Bruciatore a GPL, gas metano, gas città o gasolio

OPTIONS

- Time/Temperature top display
- Revolving platform
- Automatic rack lifting
- Reinforced heating elements (for electric ovens)
- Two speed fan (for pastry)
- Stainless steel outer panels
- Electromechanical control panel
- Computer control panel with 150 programs (multilingual video instructions)
- Heat exchanger with burner on the right side
- LPG, gas or oil (diesel) burner

AUF WUNSCH

- Display Zeit/Temperatur
- Drehteller
- Automatische Hebevorrichtung des Wagens
- Erhöhte Widerstände (für elektrische Backöfen)
- Doppelte Belüftungsgeschwindigkeit (für Konditorei)
- Außentafelung aus Edelstahl
- Elektromechanische Steuerung
- Computersteuerung mit 150 Programmen (Mehrsprachige Anleitung auf Video)
- Wärmeaustauscher mit Brenner an der rechten Seite
- Flüssiggas- (LPG), Methangas- oder Ölbrenner

OPCIONES

- Display Tiempo/Temperatura
- Plataforma giratoria
- Elevador automático de carro
- Resistencias potenciadas (para hornos eléctricos)
- Doble velocidad de ventilación (para pastelería)
- Paneles externos en acero inoxidable
- Tablero de mandos electromecánico
- Tablero de mandos computerizado con 150 programas (instrucciones en video multilingüe)
- Intercambiador de calor con quemador a la derecha
- Quemador de GPL, gas o gasóleo

OPTIONS

- Display Temps/Température
- Plaque tournante
- Élévation automatique du chariot
- Résistances augmentées (pour fours électriques)
- Double vitesse de ventilation (pour pâtisserie)
- Panneaux extérieurs en acier inox
- Tableau de commande électromécanique
- Tableau de commande informatisé à 150 programmes (instructions multilingues sur video)
- Échangeur de chaleur avec brûleur du côté droit
- Brûleur à GPL, gaz ou gasoil (mazout)



STANDARD
Pannello digitale
Digital panel
Digitalsteuerung
Tablero digital
Tableau digital



OPTIONAL
Pannello Elettromeccanico
Electromechanical panel
Elektromechanische Steuerung
Tablero electromecánico
Tableau électromécanique



OPTIONAL
Pannello computerizzato
Computer panel
Computersteuerung
Tablero computerizado
Tableau informatisé



EUROPACAB:
Programma gestionale fino a 30 forni
Program manager up to 30 ovens
Führungsprogramm bis zum 30 Backöfen
Programa de gestión hasta 30 hornos
Programme gestionnaire jusqu'à 30 fours



ECOLOGIA

- Camera di combustione ad alto rendimento termico, completamente ispezionabile
- Nelle versioni a combustibile è stato ottimizzato il rendimento di combustione, garantendo così l'emissione di fumi puliti, nel pieno rispetto ambientale
- Elevata percentuale di materiali riciclabili

ECOLOGY

- High thermal efficiency combustion chamber that can be totally inspected
- Projecting the fuel versions, we have optimized the combustion efficiency, guaranteeing the emission of clean combustion fumes, for the protection of the environment
- High percentage of recyclable materials

ÖKOLOGIE

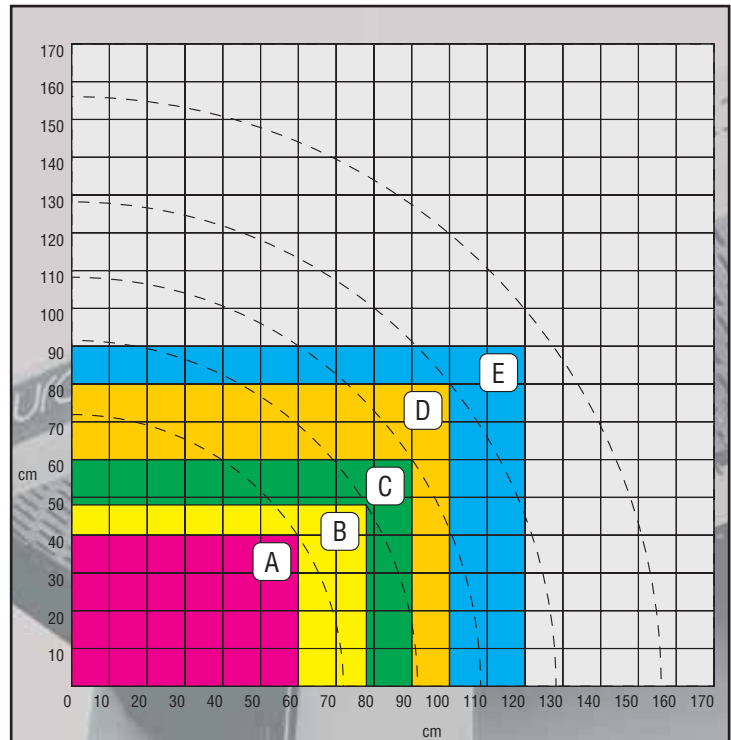
- Verbrennungskammer mit hohem Wärmewirkungsgrad, komplett überprüfbar
- In den Brennspeisungsversionen wurde die Brennleistung verbessert um so die Emission von sauberem Rauch zu garantieren und damit die Umwelt zu berücksichtigen
- Hoher Prozentsatz an Material das rezykliert werden kann

ECOLOGIA

- Cámara de combustión de alto rendimiento térmico que se puede ispezionar
- En los modelos a combustible hemos optimizado el rendimiento de la combustión, garantizando la emisión de humos limpios para el respeto del medio ambiente
- Elevado porcentaje de materiales reciclables

ÉCOLOGIE

- Chambre de combustion à haut rendement thermique que l'on peut complètement inspecter
- Dans les versions à combustible on a optimisé le rendement de la combustion en garantissant l'émission des fumées propres, pour le respect de l'environnement
- Pourcentage élevé de matériaux recyclables



A GALILEO 72 (Ø MAX 720 mm)

B GALILEO 89 (Ø MAX 890 mm)

C GALILEO 108 (Ø MAX 1080 mm)

D GALILEO 128 (Ø MAX 1280 mm)

E GALILEO 158 (Ø MAX 1580 mm)

Grafico

Per scegliere il modello **galileo** più idoneo alla teglia, verificare che le dimensioni della teglia siano iscritte nel diametro di rotazione relativo

Graph

To choose the mod. **galileo** suitable for the tray, verify if the tray dimensions are included in the referred rotation diameter

Diagramm

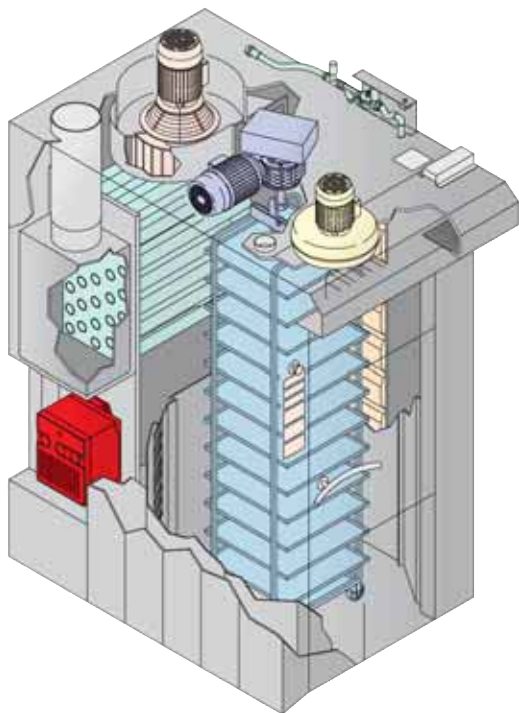
Für die Wahl des Modells **galileo**, überprüfen Sie, daß die Maße des Backblechs im Rotationsdurchmesser eingeschlossen sind

Gráfico

Para elegir el modelo **galileo** mas adecuado a la bandeja, comprobar que las dimensiones de la bandeja sean inscritas en el diámetro de rotación correspondiente

Graphique

Pour choisir le mod. **galileo** plus indiqué à la plaque, vérifiez si les dimensions de la plaque sont comprises dans le diamètre de rotation correspondant



SICUREZZA

- Forno conforme alle vigenti normative comunitarie
- Doppio vetro di serie sulla porta del forno
- Maniglia della porta in acciaio a bassa conduzione termica
- Isolamento termico garantito da pannelli di lana di roccia ad elevato potere isolante
- Camera di cottura dotata di valvola di sovrappressione
- Supporto bruciatore dotato di sistema antisceppio
- Camera di cottura e facciata interamente in acciaio inox
- Sono stati eliminati tutti i bordi taglienti, anche all'interno della camera di cottura, per favorire una comoda pulizia senza rischi

SAFETY

- Oven in accordance with the rules in force in the European Community
- Standard double glass mounted on the oven door
- Door handle made of low thermal conduction steel
- Thermal insulation obtained using the high insulating power of rockwool panels
- Baking chamber equipped with overpressure valve
- Burner support equipped with anti-explosion device
- Baking chamber and front entirely made of stainless steel
- All cutting edges have been eliminated, even inside the baking chamber, so as to permit an easy and safe cleaning

SICHERHEIT

- Der Ofen entspricht den Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft
- Serienmäßiges Doppelglas montiert an der Tür des Ofens
- Türgriff aus niedrig wärmeleitendem Stahl
- Der Wärmeschutz ist durch Gesteinswolleplatten garantiert, welche eine große Isolierkraft besitzen
- Die Backkammer besitzt ein Überdruckventil
- Der Träger des Brenners besitzt ein Antiexplosionssystem
- Backkammer und Vorderfront aus Edelstahl
- Es wurden alle schneidenden Kanten beseitigt, auch im Inneren der Backkammer, um die sichere und einfache Reinigung zu garantieren

SEGURIDAD

- Horno conforme a las normas vigentes en la Comunidad Económica Europea
- Doble cristal de serie sobre la puerta
- Manija de la puerta de acero de baja conducción térmica
- Aislamiento térmico realizado con paneles en lana de roca de elevado poder aislante
- Cámara de cocción dotada de válvula de sobrepresión
- Soporte del quemador dotado de sistema antideflagante
- Cámara y fachada enteramente en acero inoxidable
- Han sido eliminados todos los bordes cortantes, incluso en el interior de la cámara de cocción, para permitir una cómoda limpieza sin riesgos

SÉCURITÉ

- Four conforme aux règles en vigueur dans la Communauté Européenne
- Double verre standard monté sur la porte du four
- Poignée de la porte en acier à faible conduction thermique
- Isolation thermique garantie de panneaux en laine de roche à haut pouvoir isolant
- Chambre de cuisson dotée de soupape de surpression
 - Support du brûleur équipé de système antiexplosion
 - Chambre de cuisson et façade entièrement en acier inox
 - On a éliminé toutes les bordures tranchantes, aussi à l'intérieur de la chambre de cuisson, pour permettre un nettoyage pratique sans risques





 **europa** s.r.l.

36034 Molina di Malo (VI) Italy
Via del Lavoro, 53
Tel. 0039. 04.45. 63.74.44
Telefax 0039. 04.45. 63.74.55
<http://www.europa-zone.com>
e-mail: europa@europa-zone.com

DISTRIBUTED BY

