



:: Forno a piani per sistemi di caricamento e scaricamento multiplo
Deck oven for multiple loading and unloading systems
Etagenofen für Vielfachbeladung und Ausladungssysteme
Horno de pisos para sistemas de carga y descarga múltiple
Four à étages pour systèmes de charge et décharge multiple



volta

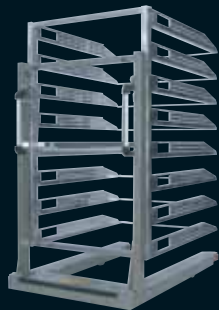
volta



volta c



volta ct



SISTEMA DI CARICAMENTO/SCARICAMENTO MULTIPLO PER TEGLIE
 SYSTEME DE CHARGE/DECHARGE MULTIPLE POUR PLAQUES
 SISTEMA DE CARGA/DESCARGA MULTIPLE PARA BANDEJAS
 MULTIPLE LOADING/UNLOADING SYSTEM FOR TRAYS
 VIELFACHBESCHICKUNGSSYSTEME FÜR BAIKBLECHE



SISTEMA DI CARICAMENTO/SCARICAMENTO MULTIPLO PER TELAI
 SYSTEME DE CHARGE/DECHARGE MULTIPLE POUR TAPIS
 SISTEMA DE CARGA/DESCARGA MULTIPLE PARA TAPICES
 MULTIPLE LOADING/UNLOADING SYSTEM FOR SETTERS
 VIELFACHBESCHICKUNGSSYSTEME FÜR ABZIEHBRETTEN



PATENTED

UNA SVOLTA NELLA COTTURA!

- Un forno che unisce la VELOCITÀ d'informamento e sfornamento di un forno a carrello, con la tradizionale QUALITÀ di cottura di un forno a piani
- Lo strumento ideale per la cottura di qualsiasi tipo di prodotto, sia esso di panificazione, pasticceria o pizzeria
- Due NUOVI sistemi di caricamento/scaricamento multiplo: cottura DIRETTA sui piani (informamento e sfornamento multiplo tramite caricatore a telai) oppure su teglie (informamento e sfornamento a carrello)
- Le teglie vengono introdotte nel forno per mezzo di uno SPECIALE carrello che le deposita direttamente sopra i piani (sistema brevettato) garantendo un "reale" effetto suolo
- ECCELLENTE produzione di vapore
- Dimensioni esterne ESTREMAMENTE CONTENUTE (largo solo 140 cm)
- Apertura della porta superiore a 180° con sistema di apertura/chiusura senza sforzo
- Piano d'inserimento del carrello senza rampe

A TURNING POINT IN BAKING!

- An oven combining the EFFICIENCY of a rack oven's loading and unloading operation, together with the traditional baking QUALITY of a deck oven
- The perfect oven for any type of product whether it is for bread, pastry or confectionery
- Two NEW multiple loading/unloading systems: DIRECT baking on the soles (loading/unloading multiple system with setters) or on trays (placed on soleplates by trolley)
- Trays are loaded by a SPECIAL trolley and are placed directly on the soles of the oven (patented system), giving a "real" sole effect
- EXCELLENT steam production
- EXTREMELY SMALL external dimensions (width only 140 cm)
- Door opening of more than 180° and effort free opening/closing system
- Effortless horizontal rack entry (without ramps)

EIN WENDEPUNKT IN DER BACKKUNST!

- Ein Backofen, der die GESCHWINDIGKEIT des Beschickens und Entladens eines Stikkenbackofens mit der traditionellen BACKQUALITÄT eines Etagenbackofens vereinigt
- Das ideale Gerät zum Backen einer jeden Produktart, sei es von Brot-, Pizza- oder Konditoreiwaren
- Zwei NEUE Systeme des Mehrfachbeladens/-entladens: DIREKTES Backen auf den Etagenböden (Mehrfachbeschickung und -entladung durch Abziehbrettbelader) oder auf Blechen (Beschickung und Entladen mit Wagen)
- Die Bleche werden mit einem SPEZIELLEN Wagen in den Ofen geschoben, der diese direkt über den Etagenböden ablädt (patentiertes System) und so einen "wirklichen Bodeneffekt" garantiert
- AUSGEZEICHNETE Dampf Bildung
- Die äußeren Abmessungen sind SEHR REDUZIERT (nur 140 cm breit)
- Öffnung der Tür von über 180°, mit einem System, das müheloses Öffnen und Schließen erlaubt
- Einschubebene des Wagens ohne Rampen

UN NUEVO CONCEPTO EN LA COCCIÓN

- Un horno que une la VELOCIDAD de enhornado y deshornado de un horno de carro con la CALIDAD de cocción de un horno de pisos
- El instrumento ideal para la cocción de cualquier tipo de producto tanto de panadería como de pastelería o de pizzería.
- Dos NUEVOS sistemas de carga/descarga múltiple: cocción DIRECTA sobre los pisos (carga y descarga múltiple por medio de un cargador de tapices) o sobre bandejas (carga y descarga con carro).
- Las bandejas son introducidas por medio de un carro ESPECIAL y son colocadas directamente sobre las soleras (sistema patentado), para garantizar un efecto suelo "real"
- EXCELENTE producción de vapor
- Dimensiones externas MUY REDUCIDAS (140 cm de ancho solamente)
- Puerta con apertura superior de 180° con sistema de apertura/cierre sin esfuerzo
- Nivel de introducción del carro sin rampas



UN TOURNANT EN LA CUISSON!

- Un four à sole qui unit la VITESSE d'enfournement et de défournement d'un four à chariot à la QUALITÉ de cuisson d'un four à étages
- L'instrument idéal pour la cuisson de n'importe quel type de produit de boulangerie, pâtisserie ou pizzeria
- Deux NOUVEAUX systèmes de charge/décharge multiple: cuisson DIRECTE sur sole (enfournement et défournement multiple par un enfourneur à tapis) ou sur plaques (enfournement et défournement par chariot)
- Les plaques sont introduites par un chariot SPÉCIAL et sont déposées directement sur les étages de cuisson (système breveté), en garantissant un "vrai" effet sole
- EXCELLENTE production de buée
- Dimensions extérieures TRÈS RÉDUITES (largeur seulement 140 cm)
- Porte avec ouverture supérieure à 180° avec système de ouverture/fermeture sans effort
- Plan d'introduction du chariot sans rampes

OPZIONI

- Pannello comandi elettromeccanico
- Pannello comandi computerizzato (150 programmi)
- Pannellatura esterna in acciaio INOX
- Display tempo/temperatura posto sulla cappa
- Porta con 2 portine indipendenti

OPTIONS

- Electromechanical control panel
- Computer control panel (150 programs)
- STAINLESS STEEL outer panels
- Time/temperature display on the hood
- Door with 2 independent small doors

OPTIONEN

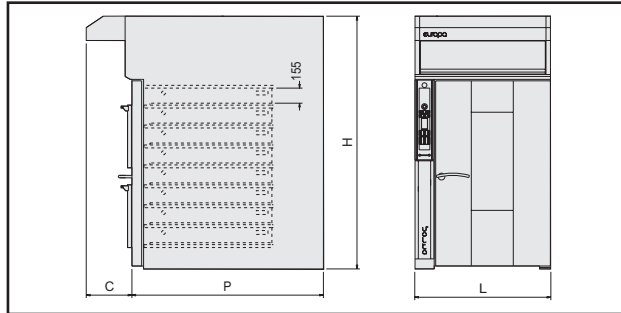
- Elektromechanische Schalttafel
- Computer Schalttafel (150 Programme)
- Äußere Paneelverkleidung aus INOX-Stahl
- Zeit-/Temperaturanzeige auf der Abzugshaube angebracht
- Tür, die zwei unabhängige kleine Türen enthält

OPCIONES

- Panel de mandos electromecánico
- Panel de mandos computerizado (150 programas)
- Paneles externos en acero INOX
- Display tiempo/temperatura sobre la campana
- Puerta dotada de 2 puertas pequeñas independientes

OPTIONS

- Tableau de contrôle électromécanique
- Tableau de contrôle informatisé (150 programmes)
- Panneaux extérieurs en acier INOX
- Display temps/température sur la hotte
- Porte dotée de deux portes petites indépendantes



DIMENSIONI - DIMENSIONS - ABMESSUNGEN - DIMENSIONES - DIMENSIONS								
Mod.	H		L		P		C	
	mm	inches	mm	inches	mm	inches	mm	inches
VOLTA C	2600	102,36	1400	55,12	1970	77,56	470	18,50
VOLTA CT	2600	102,36	2850	110,24	1970	77,56	470	18,50

DIMENSIONI ACCESSO- ENTRY DIMENSIONS - ZUTRITT ABMESSUNGEN DIMENSIONES ACCESO - DIMENSIONS ENTRÉE						
Mod.	Larghezza MIN porta locale MIN room door's width MIN Raumtürbreite Ancho MIN puerta local Largeur MIN porte local		Altezza MIN porta locale MIN room door's height MIN Raumtürhoch Altura MIN puerta local Hauteur MIN porte local		Altezza MIN locale MIN room's height MIN Raumhoch Altura MIN local Hauteur MIN local	
	mm	inches	mm	inches	mm	inches
VOLTA C / CT	1040	40,94	1880	74,02	2900	114,17

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN DATOS TECNICOS - DONNÉES TECHNIQUES									
Mod.	Potenza-Power-Leistung Potencia -Puissance		Superficie di cottura Baking surface Backfläche Superficie de cocción Surface de cuisson	Camere Decks Kammern Cámaras Chambres	Teglie Trays Bleche Bandejas Plaques		Telai Frames Abziehbretter Tapices Tapis		
	KW = Kcal/h = B.t.u./h				Kw	m ²	n.	mm.	n.
	VOLTA C	93=80.000=320.000		1,5	9	8	8	80x120 60x80 60x90 40x60 45x60 40x80	8
VOLTA CT	186=160.000=640.000		3	18 (9+9)	8+8	16	80x120 60x80 60x90 40x60 45x60 40x80	16	880x1200



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Facile accesso per le operazioni di manutenzione (frontale)
- **UNA sola persona** riesce a caricare (e scaricare) 8 piani di cottura in meno di un minuto, con una considerevole RIDUZIONE DEL LAVORO E DEI CONSUMI
- **UNA sola persona** può controllare contemporaneamente più forni, utilizzando un solo caricatore multiplo
- Rapida salita in temperatura, con una conseguente RIDUZIONE DEI CONSUMI
- Disponibile una PORTA SPECIALE con due portine indipendenti, entrambe con doppio vetro, che permettono di caricare "manualmente" (con telaio o su teglie) solo alcuni piani
- Le ruote del carrello non entrano mai in camera di cottura a garanzia di igiene del prodotto e durata delle ruote stesse
- Platee ad alto rendimento termico, brevettate
- Supporto bruciatore dotato di sistema antiscoppio
- Facciata e camera in acciaio inox
- Pannello comandi digitale
- Alimentazione a GAS METANO, GPL o GASOLIO

MAIN FEATURES

- Easy access for all maintenance operations (from the front)
- **A single person** can load (and unload) 8 decks in less than one minute, REDUCING LABOUR COSTS AND CONSUMPTION
- **A single person** can control more ovens at the same time, by means of one multiple loading system
- Fast heat recovery, with a consequent REDUCTION OF CONSUMPTION
- SPECIAL DOOR available with two small independent double glazed doors allowing loading of individual decks "by hand" (either by setter or trays)

- Rack's castors do not enter the baking chamber, giving improved hygiene and castor life
- Patented high thermal efficiency soleplates
- Burner support with anti-explosion system
- Front and baking chamber made of stainless steel
- Digital control panel
- GAS, LPG or OIL fuelled

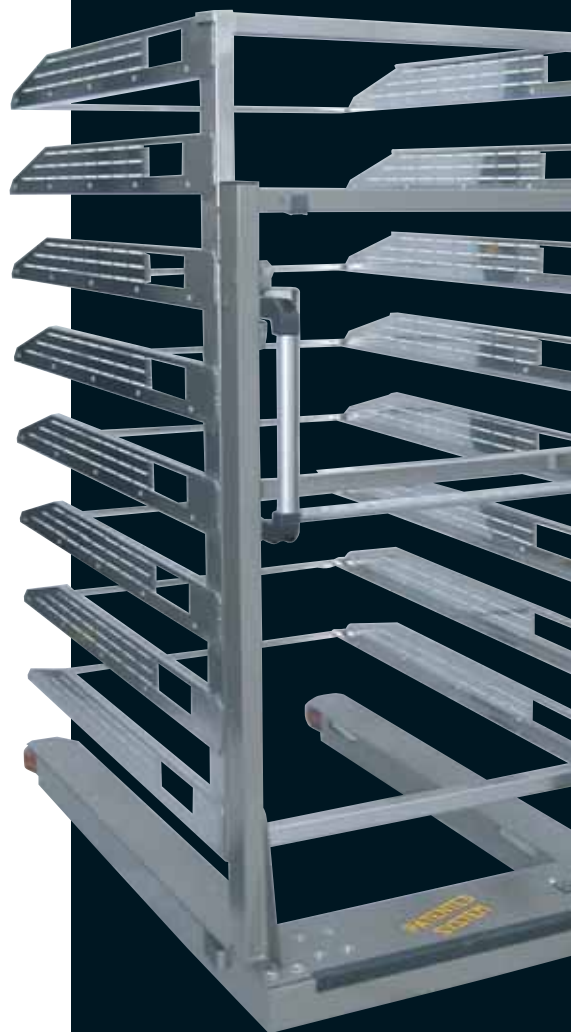
HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Leichter Zugang für Wartungsarbeiten (von vorne)
- **EINE einzige Person** kann die 8 Backetagen in weniger als einer Minute beladen (und entladen), mit einer nennenswerten VERRINGERUNG VON ARBEIT UND VERBRAUCH
- **EINE einzige Person** kann gleichzeitig mehrere Backöfen kontrollieren, indem ein einziger Mehrfachbelader genutzt wird
- Schneller Temperaturanstieg mit einer sich daraus ergebenden SENKUNG DES VERBRAUCHS
- Es ist eine SPEZIALTÜR mit zwei unabhängigen kleinen Türen verfügbar, beide mit doppelter Verglasung, die es erlauben "von Hand" nur einige Etagen zu beschicken (mit Abziehbrett oder auf Blechen)
- Die Wagenräder gelangen nie in die Backkammer, eine Garantie für die Produkthygiene und die Lebensdauer der Räder selbst
- Böden mit hoher thermischer Leistung, patentiert
- Brennergestell ausgestattet mit einem Antiexplosionssystem
- Vorderseite und Kammer aus Innoxstahl
- Digitalsteuerung
- Speisung mit METHANGAS, FLÜSSIGGAS (LPG) oder ÖL

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Fácil acceso en caso de operaciones de manutención (desde el frontal)
- **UNA sola persona** puede hornar (y deshornar) 8 pisos de cocción en menos de un minuto, con una considerable REDUCCIÓN DEL TRABAJO Y DE CONSUMO
- **UNA sola persona** puede controlar contemporáneamente muchos hornos utilizando un solo cargador multiple
- Subida rapida de temperatura, con una consecuente REDUCCIÓN DE CONSUMO
- Disponible una PUERTA ESPECIAL con dos puertas pequeñas independientes, dotadas de doble cristal, que permiten hornar "manualmente" (por medio de tapices o de bandejas) solamente unos pisos
- Las ruedas del carro nunca son introducidas en la cámara de cocción, de esta forma garantizamos la higiene de los productos y la duración de las ruedas

- Soleras de alto rendimiento térmico, patentadas
- Soporte del quemador dotado de sistema antideflagrante
- Fachada y cámara en acero inox
- Panel de mandos digital
- Disponible versión de GAS, GPL o GASÓLEO



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Accès facile en cas d'opérations d'entretien (frontales)
- **UNE seule personne** peut enfourner (et défourner) 8 étages de cuisson en moins d'une minute, avec considérable RÉDUCTION DU TRAVAIL ET DES DÉPENSES
- **UNE seule personne** peut contrôler, en même temps, plusieurs fours en utilisant un seul système de charge multiple
- Montée rapide de température, avec conséquente RÉDUCTION DES DÉPENSES
- Disponible une PORTE SPECIALE avec deux petites portes indépendantes, dotées de double verre, qui permettent de charger "manuellement" (avec tapis ou sur plaques) seulement quelques étages
- Les roulettes du chariot ne sont jamais introduites dans la chambre de cuisson pour garantir l'hygiène du produit et la durée des roulettes mêmes
- Dalles de cuisson de haut rendement thermique brevetées
- Support du brûler doté de système anti-déflagration
- Façade et chambre de cuisson en acier inox
- Tableau de contrôle digital
- Disponible version à GAZ, GPL ou GASOIL



model **galileo**



Rotary rack ovens



Steam tube deck ovens

model **Leonardo**

model **FC**



Cyclothermic deck ovens



Electric deck ovens

model **Marconi**

model **edison**



Modular deck ovens



Convection ovens

model **newton**

Distributed by



europa s.r.l.

36034 Molina di Malo (VI) ITALY
Via del Lavoro 53
tel. 0039 0445 637444
fax 0039 0445 637455
e-mail: europa@europa-zone.com
http://www.europa-zone.com