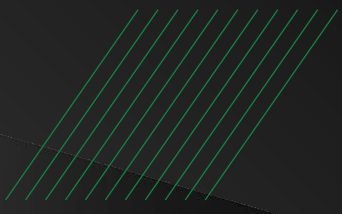




Forni rotativi compatti per pane e pasticceria
Compact rotor ovens for bakery and pastry products

EUROPA



EUROPA



FORNI ROTATIVI COMPATTI

VERSATILI ED EFFICIENTI

Forno rotativo per pane e pasticceria, estremamente compatto, di veloce e semplice installazione. Grazie alla sua struttura modulare passa per porte comuni senza difficoltà e può essere montato in locali molto bassi. Bell Free-style è il primo "forno rotativo a zone" (brevettato) che ti permette di cuocere anche poche teglie (non sempre si ha bisogno del carrello completo) consumando solo l'energia che ti serve, senza inutili sprechi.

COMPACT ROTOR OVENS

VERSATILE AND EFFICIENT

Compact Rotor Oven, easy and quick to install. Thanks to its modular structure BELL can easily pass through common doors and can be installed in premises with very low ceilings. Bell Free-style is the first "three-section rotary rack oven" (patented) that can bake just a few trays (a complete rack is not always needed) avoiding any excess of energy consumption.

Settori di utilizzo Sectors of use



PANETTERIA
Bakery



PASTICCERIA
Pastry



QUALITÀ ALL'AVANGUARDIA

AVANT-GARDE QUALITY



Di facile e veloce
installazione.

*Quick and easy
installation.*



Elevato energetico con **versione
EASY e FREE-STYLE.**

*High energy efficiency with the
EASY and FREE-STYLE versions.*



Sistema di **accensione
automatica.**

*Automatic ignition
system.*



Forno convertibile da elettrico a
combustibile (o viceversa).

Convertible Oven easy to switch from
electric to fuel (or vice versa).

I DETTAGLI, UN VALORE AGGIUNTO

DETAILS, AN ADDED VALUES



Operazioni di manutenzione tutte eseguibili frontalmente, da sopra o dentro il forno (incastrabile sui 3 lati).

Maintenance operation to be performed from the front, top or inside the oven (possibility to install the oven between 3 walls).



Apertura porta 180°.

180° Door Opening.



Brevetto Free-style: ti permette di ridurre i consumi del 33% o del 66% quando non hai bisogno del carrello completo: decidi tu se cuocere 5, 10 o 15/18 teglie e consumare di conseguenza 1/3, 2/3 o 3/3 della potenza.

Free-style patent allow to reduce energy consumption from 33% to 66% when you don't need to bake a full loaded trolley. You can decide to bake 5, 10 or 15/18 trays using 1/3, 2/3 or 3/3 of power.



Tre ventole posteriori di grande portata; 12 mandate di regolazione del flusso d'aria.

3 high flow rear fans; 12 air flow regulation outlets.

ACCESSORI

ACCESSORIES



Teglie in alluminio piene, forate, ondulate.
Teflonate o siliconate.

*Aluminum trays flat, perforated, corrugated.
Teflon or aluminum.*



Carrello di cottura.
Baking trolley.



Bruciatore monostadio di gas,
monostadio di gasolio e bistadio di gas.

*One-stage gas or gasoil burner and
two-stage gas burner.*

ASSISTENZA

AFTER SALES

Il nostro servizio assistenza è garantito da uno staff di tecnici interni ed esterni e da un magazzino ricambi che assicura la fornitura costante dei pezzi richiesti.

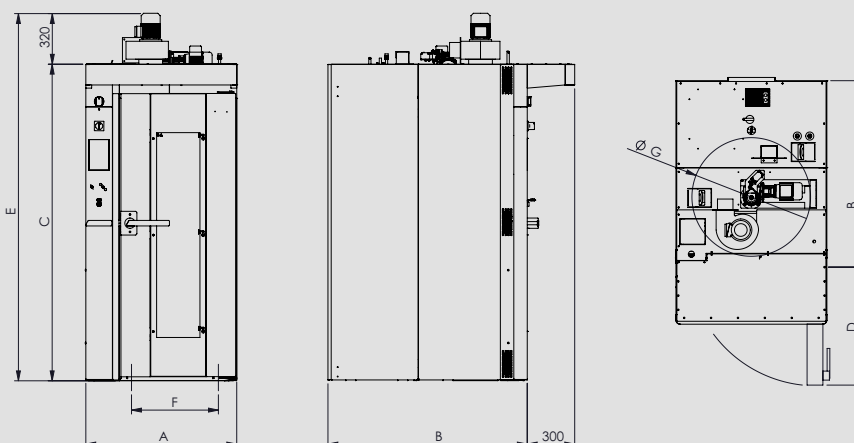
Our after sales service is guaranteed by our qualified technicians and by a quick spare parts delivery.

Tel. +39 0445 698922



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



Modello	Larghezza "A"	Profondità "B"	Altezza massima forno "C"	Ingombro porta "D"	Altezza con aspiratore "E"	Massima larghezza carrello * "F"	Massimo diametro rotazione carrello "G"	Massima altezza carrello	Massa	Superficie di cottura	Potenza termica	Potenza elettrica **		
Model	Width "A"	Depth "B"	Oven maximum height "C"	Door footprint "D"	High including extractor "E"	Rack maximum width * "F"	Rack maximum rotation diameter "G"	Rack maximum height	Mass	Cooking surface	Thermal power	Electric power **		
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	m ²	kW	kW		
72 C	950	1240	2000	685	2320	460	750	1670	530	3,6 (15 TEGLIE 40x60 cm)	40,5	1,5		
72 E-FS									480		--	25,5	19,5	31,5
89 C	1120	1410	2000	815	2520	630	920	1670	635	5,2 (15 TEGLIE 46x76 cm)	52,5	1,5		
89 E-FS									585		--	31,5	25,5	37,5
102 E	1260	1530	2000	960	2520	760	1050	1810	665	8,6 (18 TEGLIE 60x80 cm)	--	46,5	37,5	

* Con 100 mm di sicurezza tra carrello e telaio porta / With 100 mm between rack and door frame

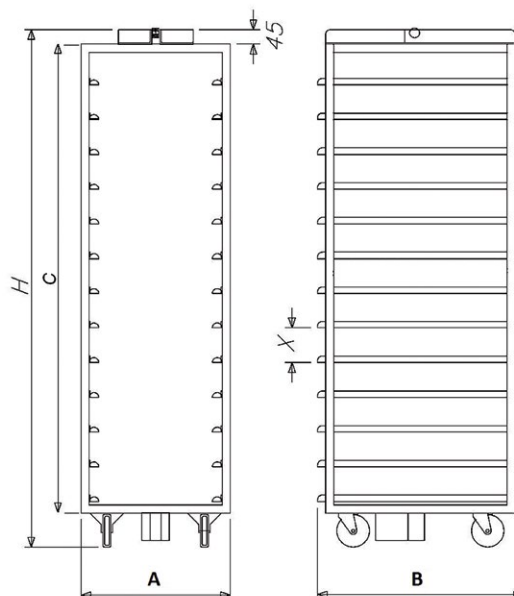
** A 400V / At 400V

Easy Potenza ridotta per prodotti leggeri / Reduced power for light products

Plus Potenza maggiorata per grosse pezzature / Increased power for heavy products

Carrelli / Racks

	Mod. B 72	Mod. B 89	Mod. B 102
H	1670 mm		1810 mm
C	1450 mm		1585 mm
Nr. Piani Levels	X		X
13	111		121
15	96		105
16	90		99
18	80		88
20	72		79



A: Larghezza teglia +60 mm / Tray width +60 mm

B: Lunghezza teglia +20 mm / Tray length +20 mm



EUROPA

EUROPA srl Società Unipersonale

Via del Lavoro, 53 - 36034 Malo (VI) Italy

Tel +39 0445 698969

europa@europa-zone.com

www.europa-zone.com