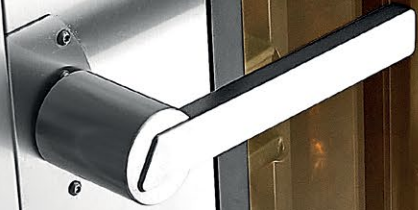
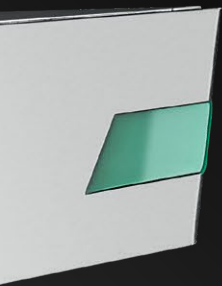




Forno mini-rotor per pane e pasticceria
Mini Rotor Oven for bread and pastries

EUROPA





FORNO MINI-ROTOR

LA SOLUZIONE ALL-IN-ONE

Forno rotativo elettrico o combustibile adatto a panifici e pasticcerie di rapida installazione e attento ai consumi, che garantisce una cottura ottimale dei prodotti. Può essere posizionato sopra una cella di lievitazione, sopra un forno statico o sopra un supporto fisso o su ruote.

MINI ROTOR OVEN

THE ALL-IN-ONE SOLUTION

Electric or fuel rotor oven suitable for bakeries and pastry shops, quick to install and with low energy consumption, that guarantees optimal baking. It can be positioned above a proofer, a static oven or above a fixed or wheeled support

Settori di utilizzo Sectors of use



PANETTERIA
Bakery



PASTICCERIA
Pastry



QUALITÀ ALL'AVANGUARDIA

AVANT-GARDE QUALITY



Installazione rapida
senza fermi di produzione!

Quick installation
without production stops!



Forno attento ai consumi: le versioni EASY e FREE STYLE riducono enormemente i consumi.

Energy Saving oven: the EASY and FREE STYLE versions drastically reduce consumption.



2 velocità di ventilazione di cottura:

- ALTA per pane e pasticceria comune
- BASSA ideale per pasticceria delicata

2 cooking fan speeds:

- HIGH for common bread and pastries
- LOW ideal for delicate pastries



Sistema di **accensione automatica** con 2 accensioni giornaliere e programmatore settimanale.

Automatic ignition system with 2 daily ignitions and weekly programmer.



Elevato grado di **isolamento termico** garantito da pannelli precompressi in lana di roccia a densità costante.

High degree of **thermal insulation** guaranteed by pre-compressed rock wool panels with constant density.

I DETTAGLI, UN VALORE AGGIUNTO

DETAILS, AN ADDED VALUES



Dotato di **2 ventole di cottura** in caso di avaria di una delle due, Cooper può continuare a funzionare anche solo con l'altra ventola evitando così fermi di produzione.

*Equipped with **2 cooking fans**, in the event of a failure of one of the two, COOPER can continue running even with only one fan, thus avoiding production stops.*



Versione Free Style: in versione elettrica (brevetto 2008) permette di ridurre i consumi del 50% quando non si ha bisogno del carrello completo. Decidi tu se cuocere 8-10 o solo 4-5 teglie e consumare metà della potenza.

***Free Style version:** in the electric version (patent 2008) it allows to reduce consumption by 50% when you don't need to bake a full trolley. You decide whether to cook 8-10 or only 4-5 trays and consume half the power.*



Montaggio rapido. In circa 2-3 ore è possibile cominciare a lavorare: consegnato in 2-3 moduli, Cooper passa per porte da 850 mm.

***Quick assembly.** In approximately 2-3 hours it is possible to start working: delivered in 2-3 modules, Cooper fits through 850 mm doors.*



Doppio vetro con apertura a finestra del vetro esterno per un'agevole pulizia.

***Double glass** with "window opening" external glass for easy cleaning.*

ACCESSORI

ACCESSORIES



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



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



Carrello di cottura.

Baking trolley.



Supporto inox su ruote con o senza rastrelliera.

Stand on wheels complete with or without tray holder.



Cella di lievitazione su ruote.

Proofer on Wheels.

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.

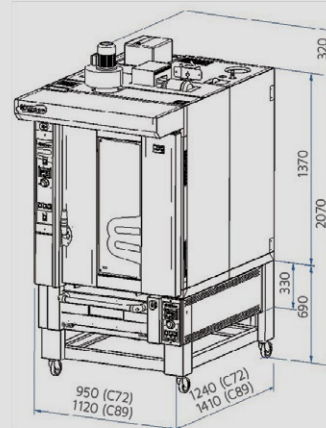
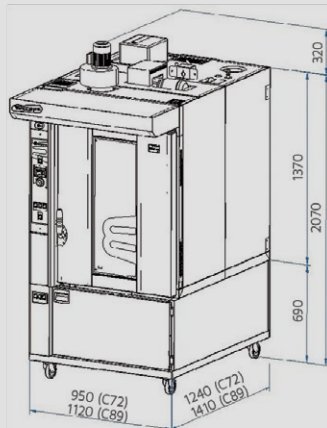
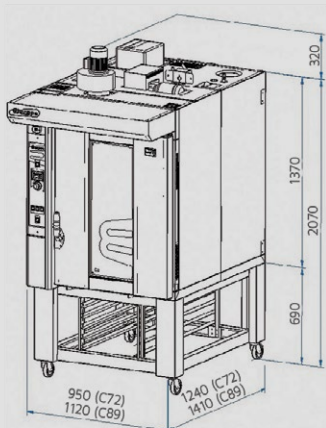
Our after sales service is guaranteed by our qualified technicians and by a quick spare parts delivery.

Tel. +39 0445 698922



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



Cooper		Dimensioni Esterne						Teglie
		External Dimensions						Trays
		L mm	P mm	H mm	HT mm	Q mm	Y mm	cm
	C72	950	1240	1370	2070*	285	320	40x60
	C89	1120	1410	1370	2070*			40x80 45x60 - 45x65 46x61 - 46x66 (18"x26") 45x75 - 46x76 (18"x30") 47x63 - 50x70 - 53x65 60x65

* HT = Altezza con modulo inferiore

* HT = High with lower module

Modello	Potenza installata		Consumo medio orario		Dimensioni di accesso		
	Termica	Elettrica			Altezza min. locale	Larghezza min. porta	Altezza min. porta
Model	Power		Average hour consumption		Access dimensions		
	Thermal	Electric			Min. room heigh	Min. door width	Min. door height
	Kcal/h = B.t.u./h = kW	kW	Kcal/h	kW	mm	mm	mm
C72 C	18.000 = 71.000 = 20,9	1,5	9.000	-	2500	750	Standard
C72 E / FS	-	16 / (12*) / [20**] + 1,5	-	8	2500	750	Standard
C89 C	20.000 = 79.000 = 23	1,5	10.000	-	2500	850	Standard
C89 E / FS	-	20 / (16*) / [24**] + 1,5	-	10	2500	850	Standard

* Versione easy = potenza ridotta per prodotti leggeri

** Versione plus = potenza maggiorata per pane

Voltaggio: 400 v - 50 hz - 3ph

* Easy version = reduced power for light products

** Plus version = increased power for bakery

Voltage: 400 v - 50 hz - 3ph



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