



Forni rotativi per pane e pasticceria
Rotary rack ovens for bread and pastry products

EUROPA

EUROPA



FORNI ROTATIVI

FLESSIBILITÀ OLTRE I CONFINI

Forno rotativo concepito per garantire performances di eccellenza anche per i prodotti più delicati, adatto all'artigiano che ricerca la massima qualità di cottura, alla GDO per l'affidabilità e all'industria per un uso "pesante" a ciclo continuo.

ROTARY RACK OVENS

FLEXIBILITY BEYOND THE LIMITS

Rotary oven with racks, designed to guarantee excellent performance even for the most delicate products, suitable the artisans who research the highest quality of baking, to large distribution for its reliability and to the industries for an "heavy" use in continuous cycle.

Settori di utilizzo Sectors of use



PANETTERIA
Bakery



PASTICCERIA
Pastry



PIZZERIA
Pizza



QUALITÀ ALL'AVANGUARDIA

AVANT-GARDE QUALITY



Massima attenzione all'efficienza energetica partendo dai componenti più piccoli, come la guarnizione della porta fino a quelli più impegnativi come lo scambiatore di calore.

Maximum attention to the energy efficiency starting from the smallest components such as the door seal to the most demanding ones such as the heat exchanger.



Il vetro porta con **trattamento basso emissivo**.

*Door glass with **low emission treatment** to minimize heat dispersion.*



Flussi d'aria di cottura dal basso verso l'alto per un effetto di cottura "suolo".

Cooking air flows from the bottom to top to reach a "ground" baking effect.



Flussi d'aria controllati da 4 file di serrande garantiscono un'**ottima omogeneità e una eccellente qualità di cottura**.

*Air flow controlled by four dampers row to ensure **homogeneity and excellent baking quality**.*

I DETTAGLI, UN VALORE AGGIUNTO

DETAILS, AN ADDED VALUES



Le **guarnizioni al silicone** montate sul telaio del vano della porta garantiscono la tenuta di vapore della porta. La tenuta può essere regolata in qualsiasi momento registrando semplicemente la porta.

*The **silicon gaskets** mounted on the door frame ensure the door steam tightness. The steam tightness can be settled at any time by simply adjusting the door hinges.*



Dettagli costruttivi igienicamente efficaci grazie all'apertura a libro del vetro esterno della porta per una facile pulizia del vano tra i vetri e ad un pavimento privo di impedimenti che permette una pulizia estremamente efficace.

***Hygienically effective construction details** as the external glass folding opening door that allows easy cleaning of the compartment between the glasses and an unobstructed floor that allows extremely effective cleaning.*



Pannello di controllo touch screen intuitivo e ricco di funzioni utili a semplificare la produzione.

***Touch screen control panel** intuitive and full functions useful to simplify the production.*



La chiusura della porta con **aggancio in due punti** garantisce un'efficiente tenuta di vapore.

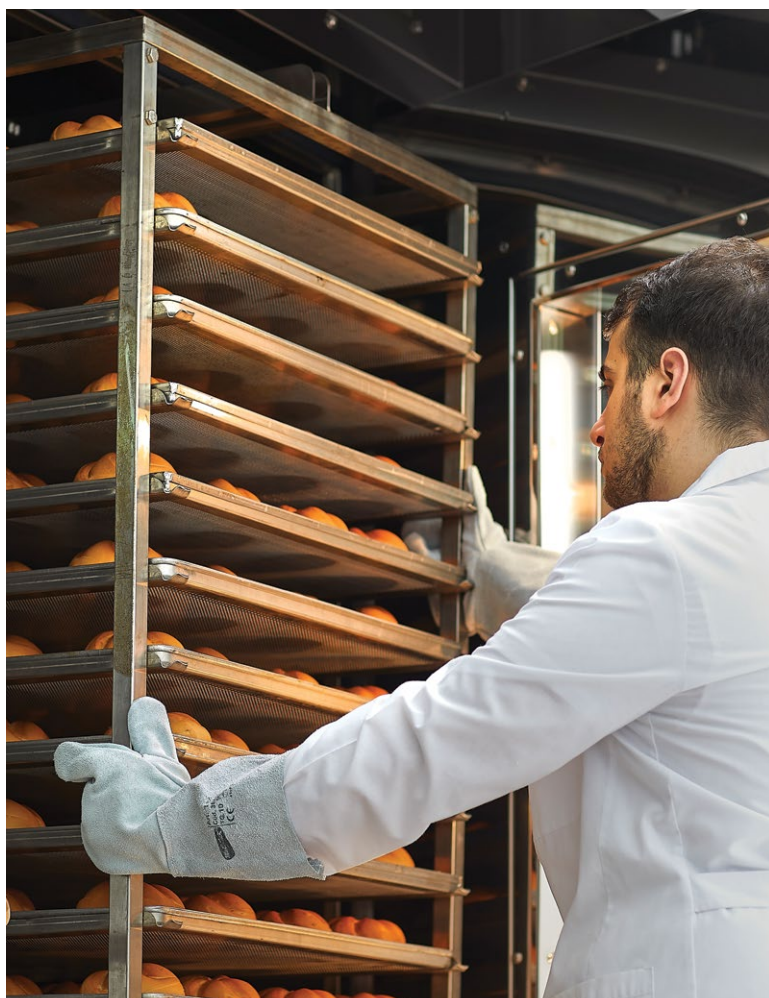
***Two-point door closure** ensures efficient steam keeping.*

OPTIONALS

OPTIONALS

1. Predisposizione per bruciatore gas bistadio
2. Inverter per il ventilatore di riciclo dell'aria di cottura
3. Valvola scarico forzato dei vapori
4. Piattaforma girevole

1. Arrangement for two-stage gas burner
2. Inverter for the cooking air fan
3. Steam forced exhaust valve
4. Turntable platform



EUROPA

EASY TO CHANGE!

Dettagli costruttivi efficaci che permettono una facile sostituzione delle lampadine.

Effective construction details that allow easy lamp replacement.



MODELLO F

F MODEL



Versione F

Scambiatore di calore laterale sinistro al forno con accesso del bruciatore frontale. Il forno è posizionabile tra tre pareti (possibilità di disporlo in batteria con altri forni).

F version

Left side heat exchanger with burner access by the front. The oven can be positioned between three walls (possibility of placing it in battery with other ovens).

MODELLO R

R MODEL



Versione R

Scambiatore di calore posteriore al forno con accesso del bruciatore dal lato sinistro (mantenere uno spazio libero di 50 cm per la manutenzione) o posteriore (mantenere uno spazio libero di 50 cm dal retro e di 14 cm dal lato sinistro per la manutenzione).

R version

Rear heat exchanger with burner access on the left side (maintaining a free space of 50 cm to allow the maintenance) or on the back (maintaining a free space of 50 cm from the back and 14 cm from the left side to allow the maintenance).

ACCESSORI

ACCESSORIES



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

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



Carrelli.
Racks.



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

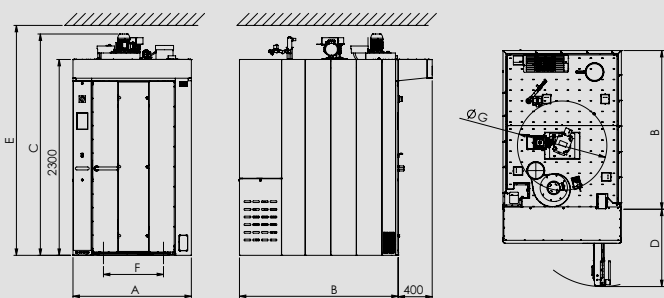
Il nostro servizio assistenza è garantito da uno staff di tecnici interni ed esterni e da un magazzino ricambi che assicura la fornitura costante dei pezzi richiesti.

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

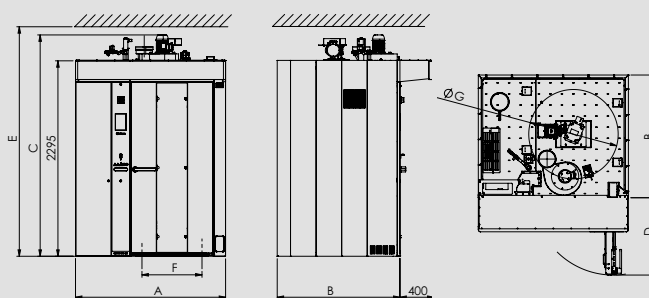
Tel. +39 0445 698922



Versione R / R Version



Versione F / F Version



Modello	Larghezza "A"	Profondità "B"	Altezza massima forno "C"	Ingombro porta "D"	Altezza minima locale "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"	Room Minimum height "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
R 4676/C	1230	1754	2569	848	2700	605	940	1855	1200	6.3 (18 TEGLIE 46X76 cm)	48	2.5
R 4676/E											--	35.0
R 6080/C	1390	1864	2599	908	2700	665	1050	1350	1350	8.6 (18 TEGLIE 60X80 cm)	64	2.5
R 6080/E											--	48.1
F 6080/C	1763	1441	2730	1188	2920	945	1330	1950	1630	14.4 (18 TEGLIE 80X100 cm)	64	2.5
F 6080/E											--	48.1
R 80100/C	1670	2144	2730	1188	2920	945	1330	1950	1630	14.4 (18 TEGLIE 80X100 cm)	80	3.2
R 80100/E											--	60.2
F 80100/C	2043	1721	2730	1188	2920	945	1330	1950	1630	14.4 (18 TEGLIE 80X100 cm)	80	3.2
F 80100/E											--	60.2
F 80120/C	2616	2236	2730	1188	2920	945	1710	1950	2600	21.6 (36 TEGLIE 60X100 cm)	110	3.2
F 80120/E											--	83.0

* Con 100 mm di sicurezza tra carrello e telaio porta

** A 400V

Versione R: scambiatore di calore posteriore al forno con accesso del bruciatore / collegamento resistenze elettriche dal lato sinistro (mantenere uno spazio libero di 500 mm per la manutenzione) o posteriore (mantenere uno spazio libero di 500 mm dal retro e di 140 mm dal lato sinistro per la manutenzione, quest'ultimo necessario solo per i forni a combustione).

Versione F: scambiatore di calore laterale sinistro al forno con accesso del bruciatore / collegamento resistenze elettriche frontale. Il forno è posizionabile tra tre pareti (possibilità di disporlo in batteria con altri forni).

* With 100 mm tolerance between rack and door frame

** At 400V

R Version: rear heat exchanger with burner access / heating elements connection from the left side (keep 500mm free space for maintenance) or on the rear (keep 500mm free space on the oven back and 140 mm on the left side just for combustion ovens).

F Version: left side heat exchanger with burner access / heating elements connection from the front side. The oven can be installed between 3 walls (possibility of placing it in series with other ovens).



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