

100%
made in Italy

Europa
bakery • pastry • pizza
ovens

GALILEO

new edition

-  Forni rotativi per pane e pasticceria
-  Rotary rack ovens for bread and pastry products
-  Fours rotatifs pour boulangerie et pâtisserie
-  Hornos rotativos para panadería y pastelería



Forni rotativi per pane e pasticceria

GALILEO è un successo che si rinnova : ancora più completo, più raffinato, più moderno.

Migliaia di panifici sparsi in oltre 70 paesi nel mondo scelgono da molti anni di cuocere i loro prodotti tipici di PANE & PASTICCERIA nei nostri forni rotativi GALILEO, che sono un concentrato di tecnologia e sicurezza, una serie di prodotti affidabili che offrono ampie garanzie di QUALITA' agli utilizzatori più esigenti.

Si tratta di forni COMPATTI, MASSICCI, dal DESIGN RAFFINATO ma al tempo stesso FUNZIONALI, studiati per facilitare la pulizia e la manutenzione ordinaria (eseguibile anche dall'operatore stesso = risparmio), migliorati ancora grazie alla nuova camera di combustione, riprogettata con tecnologie innovative che ci hanno permesso di arrivare a rendimenti ottimali, tempi di recupero sorprendenti e valori di consumo medio tra i più bassi del mercato.

Rotary rack ovens for bread and pastry products

GALILEO is a success that recurs : it is even more complete, more sophisticated, more modern.

Since many years, thousands of bakeries of more than 70 countries in the world choose to bake their typical BREAD and PASTRY products in our rotary rack ovens GALILEO. A series of security high technology reliable products which offers wide warranties of QUALITY to the more exigent users.

COMPACT dimensions, SOLID structure, REFINED DESIGN and FUNCTIONAL at the same time, GALILEO has been studied to simplify the cleaning and the ordinary maintenance (the operator himself can perform it = save money). The improved combustion chamber, completely renewed with innovative technologies, has allowed to reach an optimal efficiency, surprising recovery times and average consumptions which are among the lowest ones in the market.

Fours rotatifs pour boulangerie et pâtisserie

GALILEO est un succès qui se renouvelle : encore plus complet, plus raffiné, plus moderne.

Depuis plusieurs années des milliers de boulangeries situées dans plus de 70 pays choisissent de cuire leurs produits traditionnels de BOULANGERIE ET PATISSERIE dans nos fours rotatifs GALILEO. Véritable concentré de technologie et de sécurité, c'est une série de produits fiables qui offrent de grandes garanties de QUALITE aux utilisateurs les plus exigeants.

Il s'agit de fours COMPACTS, MASSIFS, au DESIGN RAFFINE, mais en même temps, FONCTIONNELS, projetés pour rendre aisés le nettoyage et l'entretien ordinaire (exécutables aussi bien par l'opérateur lui-même = économie), améliorés grâce à la nouvelle chambre de combustion, repensée avec des technologies innovantes qui nous ont permis d'obtenir des rendements optimaux, des temps de récupération surprenants et des valeurs de consommation moyenne parmi les plus basses du marché.

Hornos rotativos para panadería y pastelería

GALILEO es un éxito que se renueva: más completo, más sofisticado, más moderno.

Miles de panaderías esparcidas en más de 70 países en el mundo eligen desde muchos años de cocer sus productos típicos de PAN & PASTELERIA con nuestros hornos rotativos GALILEO, que son un concentrado de tecnología y seguridad, una serie de productos fiables que ofrecen amplias garantías de CALIDAD para los usuarios más exigentes.

Se trata de hornos COMPACTOS, SÓLIDOS, con un DISEÑO REFINADO pero FUNCIONALES también, estudiados para facilitar la limpieza y la manutención ordinaria (pueden ser hechas de l'usuario mismo = ahorro de dinero), han sido todavía mejorados gracias a la nueva cámara de combustión, proyectada con tecnologías inovadoras que nos han permitido de llegar a rendimientos optimales, tiempos de recuperación sorprendentes y valores de consumo medio entre los más bajos en el mercado.





Descrizione Tecnica

- > FORNI ROTATIVI PER PANE E PASTICCERIA, progettati tanto per l'artigianato come per l'industria, sono testati specificatamente per utilizzi "pesanti" a ciclo continuo
- > **Versione DIGIT**: PANNELLO COMANDI DIGITALE con 30 PROGRAMMI MEMORIZZABILI, schermo LCD e visualizzatore a LED, PROGRAMMATORE di ACCENSIONE SETTIMANALE (2 giornaliere)
- > **Versione PRO**: PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO con valvola di scarico vapore manuale e dispositivo analogico di accensione programmata
- NEW** > 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE di cottura (ideale per pasticceria delicata o liquida)
- > Pratico GANCIO DI ROTAZIONE superiore (di serie) che facilita la movimentazione del carrello e la pulizia del forno, in alternativa la classica PIATTAFORMA GIREVOLE (optional) o il SOLLEVATORE AUTOMATICO MOTORIZZATO (optional) per i prodotti particolarmente delicati o molto lievitati
- > PARETI DI RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX
- > GUARNIZIONI AD INCASSO montate sulla porta per evitare l'impatto con i carrelli a garanzia di maggior tenuta e durata, facili da sostituire in caso di usura (anche dall'operatore stesso)
- > CAMERA DI COMBUSTIONE in acciaio refrattario, completamente ispezionabile, con rendimenti eccellenti ed emissione di fumi puliti, coperta da 3 ANNI DI GARANZIA
- > CAPPA CON ASPIRATORE VAPORI (di serie)
- > Porta in acciaio inox con doppio vetro "TOTAL VISION", dotata di SISTEMA DI APERTURA 180° che facilita la movimentazione dei carrelli su spazi ristretti ed evita le classiche scottature alle braccia (frequenti con le porte normali apribili a 90°)
- > Porta con sistema di chiusura "senza sforzo", grazie alla possibilità di regolare la pressione
- > POTENTE VAPORIERA di nostra esclusiva concezione (brevettata), progettata e testata per massicce produzioni di vapore con tempi di recupero molto rapidi
- > Accesso al bruciatore o alle resistenze sul lato sinistro (di serie) o in alternativa sul lato destro (optional)
- > Forni a combustibile incastrabili sui due lati per installazioni in batteria (con accesso posteriore al bruciatore)
- > Disponibili in versione elettrica o a combustibile (con bruciatore a gas, GPL o gasolio).



Technical Features

- > ROTARY RACK OVENS FOR BREAD AND PASTRY PRODUCTS, designed both for craft and industrial bakeries, they have been specifically tested for "heavy" no-stop baking cycles
- > **DIGIT version**: DIGITAL CONTROL PANEL with 30 STORABLE PROGRAMS, LCD screen and LED display, WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM (2 daily)
- > **PRO version**: ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL with manual steam damper and programmable ignition analog device
- NEW** > 2 SPEED BAKING VENTILATION (ideal for delicate PASTRY or soft bread)
- > Practical upper ROTATION HOOK (standard) allowing the rack's movement and the oven's cleaning. As alternative, you can add the REVOLVING PLATFORM (optional) or the MOTORIZED AUTOMATIC RACK LIFTER (optional) for particularly delicate or very leavened products
- > STAINLESS STEEL OUTER PANELS
- > BUILT-IN DOOR GASKETS mounted on the door to avoid any impact with the racks for a better seal and longer life, easy to be replaced (also by the operator himself) in case of wear and tear
- > Highly refractory COMBUSTION CHAMBER that can be totally inspected, with excellent performances, covered by a 3 YEARS WARRANTY
- > HOOD EQUIPPED WITH EXTRACTOR (standard)
- > Stainless steel double glazed "TOTAL VISION" door equipped with 180° OPENING SYSTEM for an easy handling of racks in narrow places, which spares the operator any arm burns (that usually occur with doors opening just 90°)
- > "Effort free" door closing system, thanks to the possibility to set the pressure of the closing point
- > POWERFUL STEAM GENERATOR of our exclusive conceiving (protected by a patent), designed and tested for massive steam productions with very fast recovery times
- > Access to the burner or resistances from the left side (standard) or, as alternative, from the right side (option)
- > Possibility of installing fired ovens between two sides for installation in line (rear access to the burner)
- > Available in electric or fired version (for gas, LPG or gasoil/diesel burner).



Description Technique

- › FOURS ROTATIFS POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE, projetés aussi bien pour la production artisanale qu'industrielle, testés spécifiquement pour une utilisation intensive à cycle continu
- › **DIGIT version**: TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL à 30 PROGRAMMES, écran LCD et afficheur a LED, PROGRAMMATION DEMARRAGE HEBDOMADAIRE (2 journaliers)
- NEW** › **PRO version**: TABLEAU ELECTROMECHANIQUE avec oura manuel et dispositif analogique de démarrage programmé
- › 2 VITESSES DE VENTILATION cuisson (idéales pour pâtisserie légère ou pain moelleux)
- › CROCHET DE ROTATION supérieur (standard) pratique, qui facilite la manipulation du chariot et le nettoyage du four. On peut éventuellement monter une PLAQUE TOURNANTE (option) ou un ELEVATEUR AUTOMATIQUE MOTORISE (option) pour les produits particulièrement délicats ou très levés
- › PANNEAUX EXTERIEURES EN INOX
- › JOINTS INTEGRES montés sur la porte pour éviter l'impact des chariots à garantie d'une meilleure résistance et durée, faciles à remplacer en cas d'usure (opération exécutable aussi par l'utilisateur)
- › CHAMBRE DE COMBUSTION en acier réfractaire que l'on peut inspecter complètement, ayant des rendements surprenants, couverte par une GARANTIE DE 3 ANS
- › HOTTE EQUIPEE D'EXTRACTEUR (standard)
- › Porte en acier inox avec double vitrage "TOTAL VISION" et SYSTEME D'OUVERTURE A 180° facilitant la manipulation des chariots en espaces restreints, évitant ainsi les classiques brûlures aux bras (fréquents avec des portes normales avec ouverture à 90°)
- › Porte à système de fermeture "sans effort", grâce à la possibilité de régler la pression
- › GENERATEUR DE VAPEUR PUISSANT de notre conception exclusive (breveté), projeté et testé pour des productions intensives, avec des temps de récupération très rapides
- › Accès au brûleur ou aux résistances du côté gauche (standard) ou éventuellement du côté droit (option)
- › Possibilité d'encastrer les fours à combustible par les deux côtés pour installations en ligne (accès arrière au brûleur)
- › Disponibles en version électrique ou combustible (avec BRULEUR à gaz méthane, GPL, gaz ville ou gasoil).

Descripción Técnica

- › HORNOS ROTATIVOS PARA PAN Y PASTELERÍA, proyectados tanto para la panadería artesanal como para la industria, testados específicamente para utilizaciones "pesadas" de ciclo continuo
- › **DIGIT versión**: PANEL DE MANDOS DIGITAL de 30 PROGRAMAS con video LCD e pantalla de LED, ENCENDIDO PROGRAMMABLE SEMANAL (2 diarios)
- › **PRO versión**: PANEL DE MANDOS ELECTROMECHANICO con válvula de descarga vapor automática y sistema analogico de encendido programado
- NEW** › 2 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN de cocción (ideal para pastelería y bollería delicadas)
- › Practico GANCHO DE ROTACIÓN superior (de serie) que facilita la movilización del carro y la limpieza del horno, en alternativa se pueden montar la PLATAFORMA GIRATORIA (en opción) o el ELEVADOR AUTOMÁTICO MOTORIZADO (en opción) para los productos particularmente delicados o muy leudados
- › PANELES EXTERIORES EN INOX (solo PRO)
- › JUNTAS INCORPORADAS sobre la puerta de tal manera que se evita el riesgo de impacto con los carros para un mejor estanqueidad y duración, fácil de sustituir en caso de desgaste (puede ser hecho de l'operador mismo)
- › CAMÁRA DE COMBUSTIÓN en acero refractario, que se puede ispeccionar, con excelentes rendimientos, cubierta de 3 AÑOS DE GARANTÍA
- › CAMPANA equipada con extractor de vapor (de serie)
- › Puerta en inox con doble cristal "TOTAL VISION" y SISTEMA DE ABERTURA DE 180° que facilita la movilización de los carros en espacios reducidos y evita las clásicas quemaduras a los brazos (causadas de las puertas tradicionales que se abren solo de 90°)
- › Puerta con sistema de cerradura "sin esfuerzo", gracias a la posibilidad de regular la presión
- › POTENTE GENERADOR DE VAPOR de nuestra exclusiva creación (patentado), proyectado y testado para intensas producciones, con un tiempo de recuperación muy rápido
- › Acceso al quemador o a las resistencias desde el lado izquierdo (de serie) o, en alternativa, del lado derecho (opción)
- › Posibilidad de instalar los hornos de combustible entre los dos lados para instalaciones en linea (acceso trasero al quemador)
- › Disponible en versión eléctrica o de combustible (con QUEMADOR de gas, GPL, gas ciudad o gasóleo).

Optional



- Pannello comandi FULL-AUTOMATIC MULTIFASE con 199 PROGRAMMI a 5/10 fasi di cottura e apertura della valvola di aspirazione vapori programmabile (solo DIGIT)
- PIATTAFORMA GIREVOLE
- PIATTAFORMA GIREVOLE SPECIALE PER 2 CARRELLI SINGOLI
- SOLLEVATORE AUTOMATICO motorizzato del carrello
- POTENZA MAGGIORATA (per i forni elettrici - uso intenso/continuativo o pane congelato)
- ASPIRATORE INOX
- BRUCIATORE a gas metano, GPL, gas città o gasolio
- CARRELLO di cottura; TEGLIE
- VOLTAGGI SPECIALI (standard 400V/50Hz/3ph)

Options



- MULTIPHASE FULL-AUTOMATIC 199 PROGRAMS control panel with 5/10 baking phases and automatic programmable damper (DIGIT only)
- TURNTABLE
- SPECIAL TURNTABLE FOR 2 SINGLE RACKS
- AUTOMATIC RACK LIFTER
- POWERED HEATING (for electric ovens - intensive use or frozen bread)
- STAINLESS STEEL EXTRACTOR
- Gas, LPG, city gas or gasoil BURNER
- RACKS; TRAYS
- SPECIAL VOLTAGE (standard 400V/50Hz/3ph)

Options



- Tableau de commandes MULTIPHASE à 199 PROGRAMMES avec 5/10 phases de cuisson et ouverture ouva programmable (seulement DIGIT)
- PLATEAU TOURNANT
- PLATEAU TOURNANT SPECIAL POUR 2 CHARIOTS
- ELEVATEUR chariot AUTOMATIQUE motorisé
- PUISSANCE RENFORCEE (pour les fours électriques - pour utilisation intensif ou pains surgelé)
- EXTRACTEUR EN INOX
- BRULEUR à gaz méthane, GPL, gaz ville ou gasoil
- CHARIOT de cuisson; PLAQUES/FILETS
- VOLTAGE SPECIAL (standard 400V/50Hz/3ph)

Opciones



- Panel de mandos DIGITAL FULL-AUTOMÁTIC de 199 PROGRAMAS con 5/10 fases de cocción y abertura programable de la válvula de extracción del vapor (solo DIGIT)
- PLATAFORMA GIRATORIA
- PLATAFORMA GIRATORIA ESPECIAL PARA 2 CARROS INDIVIDUALES
- ELEVADOR AUTOMÁTICO motorizado del carro
- RESISTENCIAS POTENCIADAS (para hornos eléctricos - para uso intensivo o pan congelado)
- EXTRACTOR EN INOX
- Quemador de gas, de GPL o de gasoleo
- CARRO de cocción; BANDEJAS
- VOLTAJE ESPECIAL (estándard 400V/50Hz/3ph)

GALILEO-DIGIT



GALILEO-PRO



Sicurezza

- › Forni conformi alle vigenti normative comunitarie CE
- › Maniglia della porta in acciaio a bassa conduzione termica, maniglia interna di sicurezza
- › Isolamento termico eccellente garantito da pannelli compressi in lana di roccia a densità costante
- › Camera di cottura dotata di valvola di sovrappressione (di serie)
- › Camera di cottura, facciata e pareti esterne dei forni interamente in acciaio inox
- › Sono stati eliminati tutti i bordi taglienti, anche all'interno della camera di cottura progettata con angoli di 45°, per favorire una comoda pulizia senza rischi
- › Forni a combustibile con rendimento ottimizzato con emissione di fumi puliti, nel pieno rispetto ambientale
- › Elevata percentuale di materiali riciclabili

Security

- › Ovens in accordance with the CE rules in force in the European Community
- › Door handle made of low thermal conduction steel, inner security handle
- › Excellent thermal insulation ensured by compressed HD rockwool panels
- › Baking chamber equipped with overpressure valve (standard)
- › Baking chamber, front and outer panels entirely made of stainless steel
- › All cutting edges have been eliminated, even inside the baking chamber designed with 45° angles, so as to permit an easy and safe cleaning
- › 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

Sécurité

- › Fours conformes aux règles CE en vigueur dans la Communauté Européenne
- › Poignée de porte en acier à faible conduction thermique, poignée intérieure de sécurité
- › Isolement thermique excellent garanti par des panneaux en laine de roche précontrainte
- › Chambre de cuisson dotée de soupape de surpression (standard)
- › Chambre de cuisson, façade et panneaux extérieurs entièrement en acier inox
- › Tous les bords tranchants ont été éliminés, de même à l'intérieur de la chambre de cuisson projetée avec des angles de 45°, pour permettre un nettoyage facile et sans risques
- › Fours à combustible avec rendement optimisé, avec émission de fumées propres pour le respect de l'environnement
- › Pourcentage élevé de matériaux recyclables

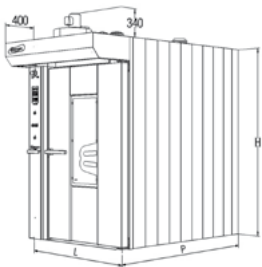
Seguridad

- › Hornos conformes a las normas CE vigentes en la Comunidad Europea
- › Manija de la puerta de acero de baja conducción térmica, manija interior de seguridad
- › Excelente aislamiento térmico garantizado por paneles prensados de lana de roca de densidad constante
- › Cámara de cocción equipada de válvula de sobrepresión (de serie)
- › Cámara de cocción, fachada y paneles externos de los hornos enteramente en acero inoxidable
- › Todos los bordes cortantes han sido eliminados, también al interior de la cámara de cocción, proyectada con ángulos de 45° para permitir una cómoda limpieza sin riesgos
- › En los modelos a combustible hemos optimizado el rendimiento de la combustión, garantizando la emisión de humos limpios para el respecto del medio ambiente
- › Elevado porcentaje de materiales reciclables



Dati Tecnici · Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos

Mod. GALILEO	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS			TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA			CONSUMO MEDIO AVERAGE CONSUMPTION CONSUMATION MOYENNE CONSUMO MEDIO				
	L	P	H		ELETTRICA - ELECTRIC ELECTRIQUE - ELECTRICA		TERMICA THERMAL THERMIQUE TERMICA	ELETTRICA - ELECTRIC ELECTRIQUE - ELECTRICA		TERMICA THERMAL THERMIQUE TERMICA		
					STANDARD	PLUS		STANDARD	PLUS			
mm				cm			kW	kW	Kcal/h	kW	kW	Kcal/h
G72C (gas/gasoil)	1000	1420	2000	40x60 - 50x50**	1,5		40.000	-	-	25.000		
G72E (electric)					24 + 1,5	32 + 1,5	-	18	24	-		
G89C (gas/gasoil)	1160	1620	2200	40x80 45x60 - 45x65 - 45x75 - 46x61 46x66 (18"x26") - 46x76 (18"x30") 47x63 - 50x70 - 53x65 - 60x65	1,5		50.000	-	-	30.000		
G89E (electric)					32 + 1,5	44,5 + 1,5	-	24	32	-		
G108C (gas/gasoil)	1430	1970	2200	60x80 60x90 - 65x85 - 70x80 2X40x60 - 2X45x60 2X46x66 (2X18"x26")**	2,3		70.000	-	-	40.000		
G108E (electric)					49 + 2,3	56 + 2,3	-	36	45	-		
G128C (gas/gasoil)	1690	2230	2200	60x100 - 70x90 - 75x100 - 80x80 - 80x100 2X45x75 - 2X46x61 - 2X46x66 (2X18"x26") 2X46x76 (2X18"x30") - 2X50x70 - 2X53x65 + Piattaforma/Turntable/Plateau/Plataforma 2/45x60 - 2/45x65 - 2/45x75 2/46x61 - 2/46x66 (2/18"x26") 2/46x76 (2/18"x30") - 2/47x63	4		90.000	-	-	50.000		
G128E (electric)					62 + 4	73 + 4	-	45	60	-		
G158C* (gas/gasoil)	1970	2510	2200	80x120 2X60x80 - 2X60x90 - 3X40x80 - 4X45x60 2/60x80 - 3/40x80 - 3/45x60 - 3/45x75 3/46x61 - 3/46x66 (3/18"x26") 3/46x76 (3/18"x30") 3/47x63 - 3/50x70 - 4/40x60	4		120.000	-	-	70.000		
G158E* (electric)					82 + 4	97 + 4	-	55	65	-		



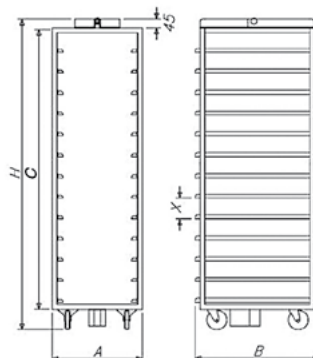
* Con PIATTAFORMA GIREVOLE di serie - standard TURNTABLE -
PLATEAU TOURNANT montée en standard - PLATAFORMA GIRATORIA de serie.
** CARRELLI SPECIALI E TEGLIE SPECIALI - SPECIAL RACKS AND SPECIAL TRAYS -
CHARIOTS ET PLAQUES SPÉCIAUX - CARROS Y BANDEJAS ESPECIALES.

2X60x80=
CARRELLO DOPPIO [=80x120] - DOUBLE RACK [=80x120] -
DOUBLE CHARIOT [=80x120] - CARRO DOBLE [=80x120]

2/60x80=
2 CARRELLI 60x80 - 2 RACKS 60x80 -
2 CHARIOTS 60x80 - 2 CARROS 60x80

Carrelli · Racks · Chariots · Carros

MOD.	G72	G89	G108	G128	G158
H	1670 mm	1810 mm			
C	1450 mm	1585 mm			
NR PIANI-LEVELS NIVEAUX-NIVELES	X	X	X	X	X
13	111 mm	121 mm			
15	96 mm	105 mm			
16	90 mm	99 mm			
18	80 mm	88 mm			
20	72 mm	79 mm			

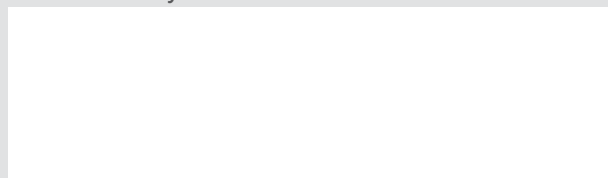


C : NR = X

A: Larghezza teglia +60 mm
Tray width +60 mm
Largeur plaque +60 mm
Ancho bandeja +60 mm

B: Lunghezza teglia +20 mm
Tray lenght +20 mm
Longeur plaque +20 mm
Largo bandeja +20 mm

distributed by



Europa s.r.l.

Via del Lavoro, 53
36034 Malo (VI) Italy

Tel. +39 0445 637444 - Fax +39 0445 637455

www.europa-zone.com - europa@europa-zone.com