KILBY

IT / EN

Forno elettrico a convezione per pane e pasticceria

Electric convection ovens for bread and pastries

EUROPA

EUROPA

FORNO ELETTRICO

PICCOLI FORNI DA GRANDI PRESTAZIONI

I nostri forni ventilati Kilby sono stati realizzati studiando le esigenze di pasticceri e panettieri che pretendono il massimo anche da un piccolo forno, per poterli dotare della miglior tecnologia e sfornare pane e pasticceria d'eccellenza. Tutto ciò ha portato ad elevare il concetto di forno ventilato, ottenendo una serie di forni più pesanti della media (ideali per cotture continue), più precisi ed affidabili anche su cotture dirette di pane.

ELECTRIC OVEN

SMALL OVENS FOR HIGH PERFORMANCES

Our ventilated ovens Kilby have been created studying the requirements of confectioners and bakers who demand the best even if using a small oven, in order to equip them with the best available technology and to be thus able to bake high-quality bread and pastry. All of this has raised the concept of ventilated ovens, obtaining a series of ovens heavier than the average (ideal for continuous bakings), more precise and more reliable even on direct bread bakings.

Settori di utilizzo
Sectors of use

PANETTERIA
Bakery

PASTICCERIA
Pastry

QUALITÀ ALL'AVANGUARDIA

AVANT-GARDE QUALITY

Sistema di **accensione programmata** settimanale con 2 accensioni giornaliere.

*Weekly **programmable ignition** system with 2 daily ignition programs.*

2 velocità di ventilazione cottura (standard o bassa ventilazione per prodotti delicati o liquidi).

***2-speed baking** ventilation (regular or low ventilation for delicate or liquid products).*

Inversione di rotazione delle ventole programmata per ottimizzare la cottura.

*Automatic programmed **reversion of the fan rotation** to optimize the baking.*

Isolamento in lana di roccia ad alta densità di grosso spessore che riduce al minimo le dispersioni di calore (conseguente elevato risparmio energetico) e rende rapide le operazioni di montaggio.

*High density rockwool panels **insulation** that minimizes heat loss (consequently high energy saving) and speed up the assembly operations.*

I DETTAGLI, UN VALORE AGGIUNTO

DETAILS, AN ADDED VALUES

- Due diverse serie a seconda delle esigenze di spazio in laboratorio.
- 20 modelli tra cui scegliere.
- Possibilità di abbinare una camera statica per soluzioni di cottura combinata.
- Tantissime altre possibili combinazioni con una cella di lievitazione, supporto con rastrelliera porta teglie, cappa con aspiratore.

- *Two different series based on the needs of space in the laboratory.*
- *20 different models.*
- *Possibility to combine a static chamber for combined baking solutions.*
- *Many other possible combinations with a proofer, s/s stand on wheels with or without tray holder, hood with exhauster.*

ACCESSORI

ACCESSORIES

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

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

Forno statico per pane e pasticceria e forno statico per pizza.

Bread-pastry static deck and pizza static deck.

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

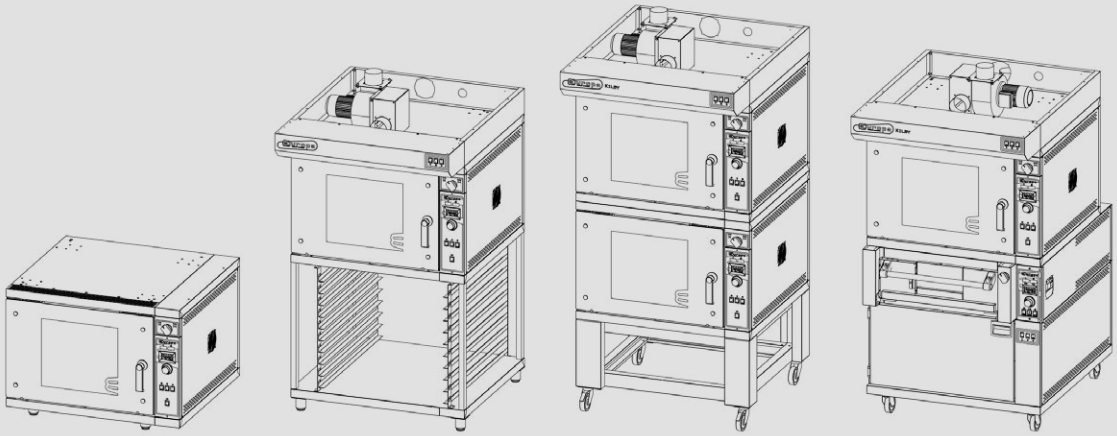
Il nostro servizio assistenza è garantito da uno staff di tecnici interni ed esterni e da un magazzino ricambi che assicura la fornitura costante dei pezzi richiesti.

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



Modello	Prodotto	Teglie	Passo	Peso	Dimensioni			Vapore	Potenza Elettrica	
Model	*Item*	*Trays*	*Pitch*	*Weight*	*Dimensions*			*Steam*	*Electris Power*	
		nr.	mm	kg	L mm	P mm	H mm		A kW	B kW
KILBY P60										
K5P60	40x60	5	96	155	780	1150	700	✓	8,5	4
K6P60		6	80	155	780	1150	700	✓	8,5	4
K10P60		10	96	240	780	1150	1180	✓	17	8
K12P60		12	80	240	780	1150	1180	✓	17	8
KILBY P66										
K5P66	40x66 (=18"x26")	5	96	150	780	1150	700	✓	10,5	5
K6P66		6	80	150	780	1150	700	✓	10,5	5
K10P66		10	96	235	780	1150	1180	✓	21	10
K12P66		12	80	235	780	1150	1180	✓	21	10
KILBY P76										
K4P76	46x76 (=18"x30")	4	120	165	780	1280	700	✓	10,5	5
K5P76		5	96	165	780	1280	700	✓	10,5	5
K8P76		8	120	250	780	1280	1180	✓	21	10
K10P76		10	96	250	780	1280	1180	✓	21	10
KILBY P80										
K4P80	40x80	4	120	170	780	1280	700	✓	10,5	5
K5P80		5	96	170	780	1280	700	✓	10,5	5
K8P80		8	120	255	780	1280	1180	✓	21	10
K10P80		10	96	255	780	1280	1180	✓	21	10
KILBY										
K5T	40x60	5	96	175	1040	950	700	✓	8,5	4
K6T		6	80	175	1040	950	700	✓	8,5	4
K5T66	40x66 (=18" x 26")	5	96	175	1040	950	700	✓	8,5	4
K6T66		6	80	175	1040	950	700	✓	8,5	4
COMBO decks										
E218PA/K (combo/66)	40x60 - 46x66	2	-	180	1040	1200+80	380	✓	5	2,5
E4318PA/K (combo plus/66)	40x60 - 46x66	4 - 3	-	300	1780	1100+80	430	✓	9,7	4,9

Standard Voltage 400 V / 50 Hz / 3Ph

A = Potenza installata / *Connection power*
B = Consumo medio / *Average consumption*

100% MADE IN ITALY

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