




TESLA new edition

-  Celle di lievitazione per prodotti di panificazione e pasticceria
-  Provers for bread and pastry products
-  Chambres de fermentation pour produits de boulangerie et pâtisserie
-  Camaras de fermentacion para productos de panaderia y pasteleria



Descrizione Tecnica

- > Pannello comandi DIGITALE programmabile di facile uso e interpretazione
- > Temperatura di utilizzo da +20°C a +45°C
- > Umidità relativa di utilizzo da +60% U.R. a +95% U.R.
- > Pareti esterne in pannelli isotermitici in alluminio preverniciato
- > Porta in alluminio preverniciato isolata con oblò e guarnizione su tutto il perimetro
- > Maniglia di apertura della porta con chiusura a richiamo automatico
- > Distribuzione dell'aria (a convezione forzata) tramite ventilatore centrifugo in acciaio inox Aisi 304
- > Distribuzione dell'aria regolabile in tutte le direzioni
- > Lampada di illuminazione cella di serie
- > Doppie resistenze elettriche corazzate per il riscaldamento
- > Doppie resistenze elettriche corazzate per il generatore di vapore
- > Cella fornita di serie SENZA BASE (su richiesta)

Technical Features

- > User-friendly programmable DIGITAL control panel
- > Temperature range from +20°C to +45°C
- > Relative humidity from +60% R.H. to +95% R.H.
- > External walls made of prepainted aluminium isothermal panels
- > Prepainted aluminium insulated door with glass porthole and seal gasket along entire perimeter
- > Door handle with automatic return function
- > Air distribution (forced convection) by means of centrifugal fan made of Aisi 304 stainless steel
- > Air distribution adjustable in all directions
- > Standard lighting inside the prover
- > Two armoured electric heating elements
- > Two armoured electric heating element for the steam generator
- > Standard prover equipped WITHOUT BASE (on request)

Description Technique

- > Tableau de commandes DIGITAL programmable facile à utiliser
- > Température d'utilisation de +20°C à +45°C
- > Humidité relative d'utilisation de +60% H.R. à +95% H.R.
- > Parois extérieures en panneaux isothermes en aluminium pré-peint
- > Porte isolée en aluminium pré-peint avec hublot et joint sur tout le périmètre
- > Poignée de porte avec fermeture à rappel automatique
- > Distribution de l'air (à convection forcée) par ventilateur centrifuge en acier inox Aisi 304
- > Distribution de l'air réglable dans toutes les directions
- > Éclairage intérieur standard
- > Doubles résistances électriques blindées pour le chauffage
- > Double résistance électrique blindée pour l'appareil à buée
- > Chambre de fermentation fournie sans base (sur demande)

Descripción Técnica

- > Panel de mandos DIGITAL programmable de fácil uso e interpretación
- > Temperatura de uso de +20°C a +45°C
- > Humedad relativa de uso de +60% H.R. a +95% H.R.
- > Paredes exteriores de paneles isotérmicos de aluminio prepintado
- > Puerta aislada de aluminio prepintado con ventanilla y junta en todo el perímetro
- > Manija de la puerta dotada de cierre con retorno automático
- > Distribución del aire (convección forzada) por medio ventilador centrifugo de acero inoxidable Aisi 304
- > Distribución del aire regulable en todas las direcciones
- > Lámpara para la iluminación de la cámara
- > Dobles resistencias eléctricas blindadas de calentamiento
- > Doble resistencia eléctrica blindada de generador de vapor
- > Cámara de fermentación enviada sin base (a petición)



BASIC VERSION



Dati tecnici

- › Temperatura max. 45°C
- › Umidità max. 95% U.R.
- › Potenza del generatore di calore: 2 kW (potenza maggiorata 4kW - option)
- › Potenza del generatore di vapore: 2 kW (potenza maggiorata 4kW - option)
- › Consumo medio orario d'acqua: 2/3 litri/h
- › Pressione idrica in entrata: da min. 1 bar a max. 3 bar
- › Portata idrica in entrata: da 1 a 1,5 litri/min
- › Durezza acqua max.: da 15 a 20°F
- › Volume max. cella per ogni generatore: 10/12 m³

Technical data

- › Max temperature 45°C
- › Max humidity 95% R.H.
- › Power of the heat generator: 2 kW (overpower 4kW - option)
- › Power of the steam generator: 2 kW (overpower 4 kW - option)
- › Average hourly water consumption: 2/3 liters/h
- › Inflowing water pressure: from min 1 bar to max 3 bar
- › Incoming water flow rate: from 1 to 1.5 liters/min
- › Max water hardness: from 15 to 20°F
- › Max prover volume for each generator: 10/12 m³

Caractéristiques techniques

- › Température max 45°C
- › Humidité max 95% H.R.
- › Puissance de générateur de chaleur: 2 kW (puissance augmentée 4 kW - option)
- › Puissance de générateur de vapeur: 2 kW (puissance augmentée 4 kW - option)
- › Consommation moyenne horaire d'eau: 2/3 litres/h
- › Pression hydrique d'entrée: d'un min. de 1 bar à un max. de 3 bar
- › Débit hydrique d'entrée: de 1 à 1,5 litres/min
- › Dureté max. de l'eau: de 15 à 20°F
- › Volume max. de la chambre pour chaque générateur: 10/12 m³

Datos técnicos

- › Temperatura máx. 45°C
- › Humedad máx. 95% H.R.
- › Potencia del generador de calor: 2 kW (potencia aumentada 4 kW - opción)
- › Potencia del generador de vapor: 2 kW (potencia aumentada 4 kW - opción)
- › Consumo medio horario de agua: 2/3 litros/h
- › Presión hídrica de entrada: de mín. 1 bar a máx. 3 bar
- › Caudal hídrico de entrada: de 1 a 1,5 litros/min
- › Dureza máx. del agua: de 15 a 20°F
- › Volumen máx. de la cámara para cada generador: 10/12 m³



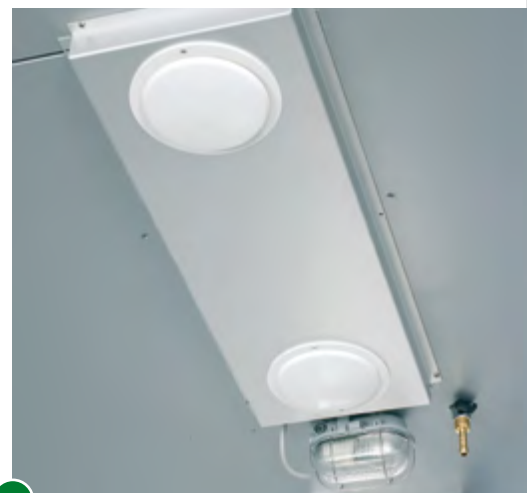
1

- Pannello comandi digitale a scroller.
- Digital control panel with multi-function rotary switch.
- Tableau de commande digital avec bouton multifonction.
- Panel de mandos digital con mando multifunción.



2

- Collettore di aspirazione
- Intake manifold
- Collecteur d'aspiration
- Colector de aspiración



3

- Regolatore del flusso d'aria
- Air flow regulator
- Régulateur du flux d'air
- Regulador del flujo de aire



4

- Vaschetta recupero condensa
- Tray for condensation recovery
- Cuvette pour récupération eau de condensation
- Cubeta para recuperación condensación



Optional



- 1 • Pannello comandi elettromeccanico
- 2 • Porta/e speciale/i in acciaio INOX con oblò e vetro temperato
- 3 • Base cella (in acciaio INOX)
- 4 • Celle con misure speciali
- 5 • Celle a tunnel

Options



- 1 • Tableau de commande électromécanique
- 2 • Porte/s spéciale/aux en acier INOX avec hublot en verre trempé
- 3 • Base chambre (socle en acier INOX)
- 4 • Chambres de fermentation avec dimensions spéciales
- 5 • Chambres de fermentation à tunnel

Options



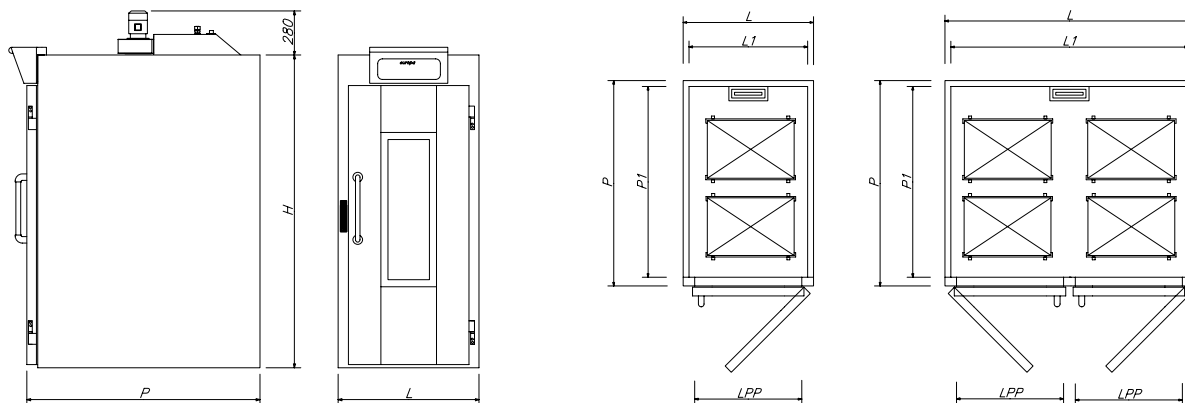
- 1 • Electromechanical control panel
- 2 • Special S/S door/s with porthole and toughened glass
- 3 • Prover's base (S/S floor)
- 4 • Provers with special dimensions
- 5 • Tunnel provers

Opciones



- 1 • Panel de mandos electromecánico
- 2 • Puerta/s especial/es en acero INOX con ventanilla en vidrio templado
- 3 • Base cámara (suelo en acero INOX)
- 4 • Cámaras de fermentación con dimensiones especiales
- 5 • Cámaras de fermentación de túnel







CELLE A **1 PORTA** PER FORNI ROTATIVI - PROVERS WITH **1 FRONT DOOR** FOR ROTARY RACK OVENS - CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC **1 PORTE** POUR FOURS ROTATIFS - CAMARAS DE FERMENTACION CON **1 PUERTA** PARA HORNOS ROTATIVOS


Mod. TESLA	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS			DIMENSIONI INTERNE INNER DIMENSIONS DIMENSIONS INTERNES DIMENSIONES INTERNAS			ALTEZZA MIN. LOCALE ROOM MIN. HEIGHT HAUTEUR MIN. LOCAL ALTURA MIN. LOCAL	CARRELLI RACKS CHARIOTS CARROS	MISURE TEGLIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS DES PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PASSAGGIO PORTA DOOR PASSAGEWAY PASSAGE PORTE PASAJE PUERTA	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA
	L	P	H	L1	P1	H1					
	mm			mm			mm	n°	cm	mm	kW
A2CFR	900	1420	2000	820	1320	1800	2500	2	40x60	740	4
B2CFR	1100	1620	2200	1020	1520	2000	2700	2	40x80 / 46x66 / 46x76 50x70 / 53x65	940	4
C2CFR	1200	1970	2200	1120	1870	2000	2700	2	60x80 / 60x90	1040	4
C2CFR-J	1200	1970	2350	1120	1870	2150	2800	2	60x80 / 60x90	1040	4
D2CFR	1300	2230	2200	1220	2130	2000	2700	2	80x100/80x80/60x100	1140	4
D2CFR-J	1300	2230	2350	1220	2130	2150	2800	2	80x100/80x80/60x100	1140	4
E2CFR	1500	2510	2200	1420	2410	2000	2700	2	80x120	1340	4


CELLE A **2 PORTE** PER FORNI ROTATIVI - PROVERS WITH **2 FRONT DOORS** FOR ROTARY RACK OVENS - CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC **2 PORTES** POUR FOURS ROTATIFS - CAMARAS DE FERMENTACION CON **2 PUERTAS** PARA HORNOS ROTATIVOS

Mod. TESLA	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS			DIMENSIONI INTERNE INNER DIMENSIONS DIMENSIONS INTERNES DIMENSIONES INTERNAS			ALTEZZA MIN. LOCALE ROOM MIN. HEIGHT HAUTEUR MIN. LOCAL ALTURA MIN. LOCAL	CARRELLI RACKS CHARIOTS CARROS	MISURE TEGLIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS DES PLAQUES DIMENSIONES BANDEJAS	PASSAGGIO PORTA DOOR PASSAGEWAY PASSAGE PORTE PASAJE PUERTA	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA
	L	P	H	L1	P1	H1					
	mm			mm			mm	n°	cm	mm	kW
A4CFR	1600	1420	2000	1520	1320	1800	2500	4	40x60	710	4
B4CFR	1900	1620	2200	1820	1520	2000	2700	4	40x80 / 46x66 / 46x76 50x70 / 53x65	860	4
C4CFR	2100	1970	2200	2020	1870	2000	2700	4	60x80 / 60x90	960	4
C4CFR-J	2100	1970	2350	2020	1870	2150	2800	4	60x80 / 60x90	960	4
D4CFR	2300	2230	2200	2220	2130	2000	2700	4	80x100/80x80/60x100	1060	4
D4CFR-J	2300	2230	2350	2220	2130	2150	2800	4	80x100/80x80/60x100	1060	4
E4CFR	2700	2510	2200	2620	2410	2000	2700	4	80x120	1260	8

 Le celle a 2 porte frontali sono prodotte con montante centrale che conferisce alla struttura una solidità maggiore (è possibile ordinare le celle senza montante centrale: in questo caso la tenuta tra le due porte è chiaramente inferiore)

 Provers having 2 front doors are supplied with a central tie bar to give a better solidity to the whole structure (it is possible to order provers without the tie bar, but in this case the tightness between the doors will be clearly lower).

 Les étuves avec 2 portes frontales sont équipées d'un montant central qui donne à la structure une plus grande solidité (il est possible de commander les chambres sans montant central: dans ce cas-là l'étanchéité entre les deux portes sera inférieure).

 Las cámaras de fermentación con 2 puertas frontales llevan un montante central que aporta solidez mayor a la estructura (es posible pedir las cámaras sin montante central: claramente el estanco entre las dos puertas será inferior).

CELLE A **1 PORTA** PER FORNI A PIANI - PROVERS WITH **1 FRONT DOOR** FOR DECK OVENS - CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC **1 PORTE** POUR FOURS À SOLES - CAMARAS DE FERMENTACION CON **1 PUERTA** PARA HORNOS DE PISOS

Mod. TESLA	REF. LEONARDO MARCONI	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS			DIMENSIONI INTERNE INNER DIMENSIONS DIMENSIONS INTERNES DIMENSIONES INTERNAS			ALTEZZA MIN. LOCALE ROOM MIN. HEIGHT HAUTEUR MIN. LOCAL ALTURA MIN. LOCAL	CARRELLI RACKS CHARIOTS CARROS	PASSAGGIO PORTA DOOR PASSAGEWAY PASSAGE PORTE PASAJE PUERTA	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA
		L	P	H	L1	P1	H1				
		mm			mm			mm	n°	mm	kW
F1CFP	3204/3307/4206/4309 FR3206/FR4208 (marconi)	1000	2200	2200	920	2100	2000	2700	1	840	4
G1CFP	3206/3309/3412/4208/4312 FR3207 FR3311/FR4210 (marconi - leonardo)	1000	2600	2200	920	2500	2000	2700	1	840	4
H1CFP	3207/3311/3415/4210/4315/ FR3209/FR3314/FR4212 (marconi - leonardo)	1000	3000	2200	920	2900	2000	2700	1	840	4
I1CFP	3209/3313/3418/4212/4318/5110 FR3211/FR3317/FR4215 (marconi - leonardo)	1000	3400	2200	920	3300	2000	2700	1	840	4
J1CFP	JR3103/JR4104/JR5105/5104S (marconi - leonardo)	1100	2100	2200	1020	2000	2000	2700	1	940	4
L1CFP	3316/3421/4321 (leonardo)	1000	3800	2200	920	3700	2000	2700	1	840	4
M1CFP	3424 (leonardo)	1000	4200	2200	920	4100	2000	2700	1	840	4
N1CFP	3104/4105/5107/5106S (marconi - leonardo)	1100	2500	2200	920	2400	2000	2700	1	840	4
O1CFP	3105/4107/5108/5107S (marconi - leonardo)	1100	2900	2200	1020	2800	2000	2700	1	940	4
P1CFP	3106/4108/5110 (marconi)	1100	3300	2200	1020	3100	2000	2700	1	940	4

CELLE A **2 PORTE** PER FORNI A PIANI - PROVERS WITH **2 FRONT DOORS** FOR DECK OVENS - CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC **2 PORTES** POUR FOURS À SOLES - CAMARAS DE FERMENTACION CON **2 PUERTAS** PARA HORNOS DE PISOS

Mod. TESLA	REF. LEONARDO MARCONI	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS			DIMENSIONI INTERNE INNER DIMENSIONS DIMENSIONS INTERNES DIMENSIONES INTERNAS			ALTEZZA MIN. LOCALE ROOM MIN. HEIGHT HAUTEUR MIN. LOCAL ALTURA MIN. LOCAL	CARRELLI RACKS CHARIOTS CARROS	PASSAGGIO PORTA DOOR PASSAGEWAY PASSAGE PORTE PASAJE PUERTA	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA
		L	P	H	L1	P1	H1				
		mm			mm			mm	n°	mm	kW
F2CFP	3204/3307/4206/4309/ FR3206/FR4208 (marconi)	2060	2200	2200	1980	2100	2000	2700	2	940	4
G2CFP	3206/3309/3412/4208/4312 FR3207 FR3311/FR4210 (marconi - leonardo)	2060	2600	2200	1980	2500	2000	2700	2	940	4
H2CFP	3207/3311/3415/4210/4315/ FR3209/FR3314/FR4212 (marconi - leonardo)	2060	3000	2200	1980	2900	2000	2700	2	940	4
I2CFP	3209/3313/3418/4212/4318/5110 FR3211/FR3317/FR4215 (marconi - leonardo)	2060	3400	2200	1980	3300	2000	2700	2	940	8
J2CFP	JR3103/JR4104/JR5105/5104S (marconi - leonardo)	2200	2100	2200	2120	2000	2000	2700	2	1010	4
L2CFP	3316/3421/4321 (leonardo)	2060	3800	2200	1980	3700	2000	2700	2	940	8
M2CFP	3424 (leonardo)	2060	4200	2200	1980	4100	2000	2700	2	940	8
N2CFP	3104/4105/5107/5106S (marconi - leonardo)	2200	2500	2200	2120	2400	2000	2700	2	1010	4
O2CFP	3105/4107/5108/5107S (marconi - leonardo)	2200	2900	2200	2120	2800	2000	2700	2	1010	4
P2CFP	3106/4108/5110 (marconi)	2200	3300	2200	2120	3100	2000	2700	2	1010	8

HHD/rev.001.2017

distributed by



Europa s.r.l.

Via del Lavoro, 53
36034 Molina di Malo (VI) Italy

Tel. +39 0445 637444
Fax +39 0445 637455

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