



Fours rotatifs pour la boulangerie et la pâtisserie
Hornos giratorios para pan y pastelería

EUROPA

EUROPA





FOURS ROTATIFS


FLEXIBILITÉ AU-DELÀ DES LIMITES

Four rotatif conçu pour garantir d'excellentes performances même pour les produits les plus délicats, adapté à l'artisan qui recherche la plus haute qualité de cuisson, à la grande distribution grâce à sa fiabilité et à l'industrie pour une utilisation « intensive » à cycle continu.

HORNOS GIRATORIOS

FLEXIBILIDAD MÁS ALLÁ DE LOS LÍMITES

Horno giratorio diseñado para garantizar prestaciones excelentes incluso para los productos más delicados, aptos para los artesanos que buscan la máxima calidad de cocción, para la gran distribución por su fiabilidad y a la industria, para un uso más « pesado » en ciclo continuo.



Secteurs d'utilisation Sectores de uso



BOULANGERIE
Panadería



PÂTISSERIE
Pastelería



PIZZERIA
Pizzería



QUALITÉ DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

CALIDAD DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Attention maximale à l'efficacité énergétique, à partir des composants plus petits, tels que le joint de porte, même les plus gros, comme l'échangeur thermique.

Máxima atención a la eficiencia energética, empezando de los componentes más pequeños, como la junta de la puerta, hasta los más grandes, como el intercambiador de calor.



Vitre de la porte avec **traitement à faible émissivité**.

El vidrio de la puerta con **tratamiento de bajas emisiones**.



Ventilation de cuisson du bas vers le haut pour un effet de cuisson « sole ».

Flujos de aire de cocción desde abajo hacia arriba para un efecto de cocción "suelo".



Flux d'air contrôlés par 4 rangées de registres assurant une **excellente homogénéité et qualité de cuisson**.

Flujos de aire controlados por cuatro filas de compuertas garantizan una **óptima homogeneidad y una calidad excelente de la cocción**.

LES DETAILS, UNE VALEUR AJOUTÉE

DETAILS, AN ADDED VALUES



Des **joints en silicone** montés sur le cadre de la porte garantissent l'étanchéité de la porte à la vapeur. L'étanchéité peut être réglée à tout moment en ajustant simplement la porte.

*Las **juntas de silicona** montadas en el bastidor de la puerta garantizan la estanqueidad al vapor de la misma puerta. La estanqueidad puede regularse en cualquier momento, ajustando sencillamente la puerta.*



Détails de conception hygiéniques grâce à l'ouverture en accordéon du vitrage extérieur de la porte pour un nettoyage facile du compartiment entre les vitrages et à une sole dégagée pour un nettoyage très efficace.

Detalles de construcción higiénicamente efectivos, gracias a la apertura en libro del vidrio exterior de la puerta, para una limpieza sencilla del espacio entre los vidrios, y a un suelo libre de impedimentos, que permite una limpieza extremadamente efectiva.



Tableau de commande intuitif à **écran tactile** équipé de fonctions utiles pour simplifier la production.

*Cuadro de control de **pantalla táctil** intuitivo y rico de funciones útiles para simplificar la producción.*



La fermeture de la porte à **double crochet** assure une étanchéité efficace à la vapeur.

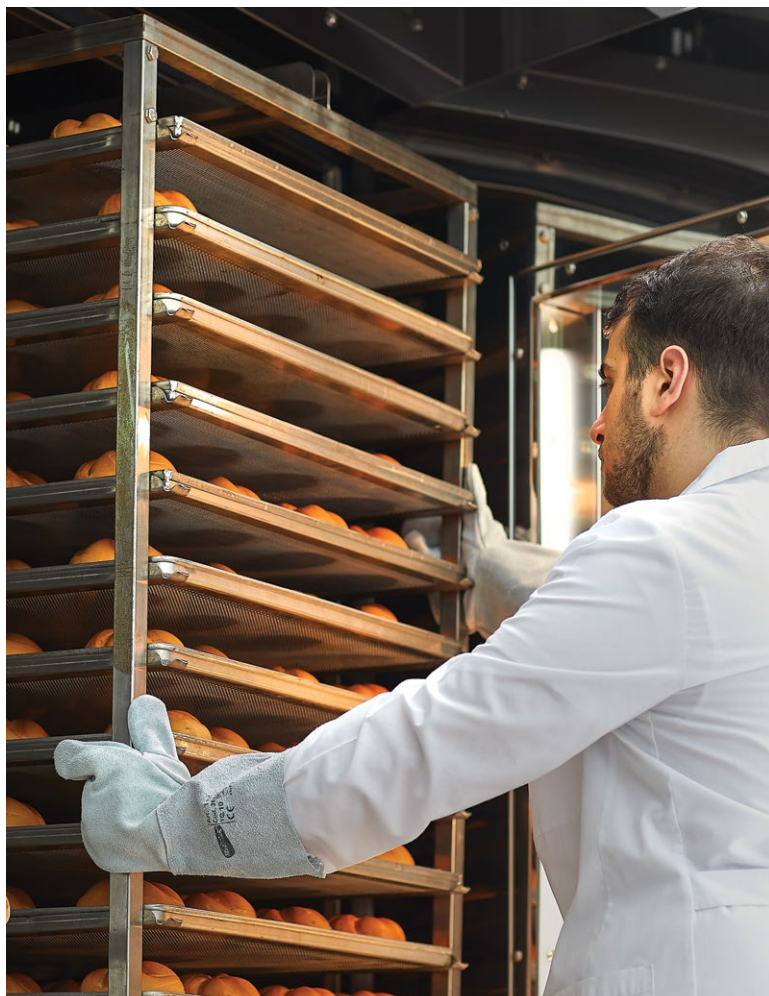
*El cierre de la puerta con **enganche en dos puntos** garantiza una retención del vapor eficiente*

OPTIONS

DISPOSITIVOS OPCIONALES

1. Prédiposition pour un brûleur à gaz à deux allures
2. Variateur pour le ventilateur de recirculation de l'air de cuisson
3. Soupape d'échappement forcé de vapeur
4. Plateau tournant

1. Predisposición para quemador de gas de dos fases
2. Inverter para el ventilador de reciclaje del aire de cocción
3. Válvula de descarga forzada de los vapores
4. Plataforma giratoria



A man in a white lab coat is shown from the side, working on a black cabinet. The cabinet has 'EUROPA' written on the top left. The man is reaching into the cabinet, which is open, and appears to be adjusting or replacing a light bulb. The interior of the cabinet is illuminated by several small lights. The background is white with some green diagonal lines.

FACILE À REEMPLACER!

Détails de conception efficaces
permettant un remplacement facile des
ampoules.

FÁCIL DE SUSTITUIR!

*Detalles de construcción efectivos que
permiten una sustitución sencilla de las
bombillas.*

MODÈLE F

MODELO F



Version F

Échangeur de chaleur sur le côté gauche du four avec accès antérieur au brûleur. Le four peut être positionné entre trois parois (possibilité de le disposer en batterie avec d'autres fours).

Versión F

Intercambiador de calor lateral izquierdo al horno con acceso frontal al quemador. El horno puede posicionarse entre tres paredes (posibilidad de disponerlo en batería con otros hornos)

MODÈLE R

MODELO R



Version R

Échangeur de chaleur à l'arrière du four avec accès au brûleur par le côté gauche (respecter une distance de 50 cm pour l'entretien) ou par l'arrière (respecter une distance de 50 cm de l'arrière et de 14 cm du côté gauche pour l'entretien).

Versión R

Intercambiador de calor situado detrás del horno con acceso del quemador desde el lado izquierdo (mantener un espacio libre de 50 cm para el mantenimiento) o desde atrás (mantener un espacio libre de 50 cm detrás del horno y de 14 cm en el lado izquierdo para el mantenimiento).

ACCESSOIRES

ACCESORIOS



Bacs en aluminium pleines, perforées, ondulées. Téflonnées ou siliconées

Bandejas de aluminio llenas, perforadas, onduladas Revestidas con teflón o silicona.



Chariots.

Carros.



Brûleur à gaz à une allure, brûleur à gazole à une allure et brûleur à gaz à deux allures.

Quemador de gas de una fase, de gasóleo de una fase y de gas de dos fases.

ASSISTANCE

ASISTENCIA

Notre service est garanti par des techniciens internes et externes et un entrepôt assure un approvisionnement constant des pièces nécessaires.

Nuestro servicio de asistencia es garantizado por técnicos internos y externos y por un depósito que asegura el suministro constante de las piezas pedidas.

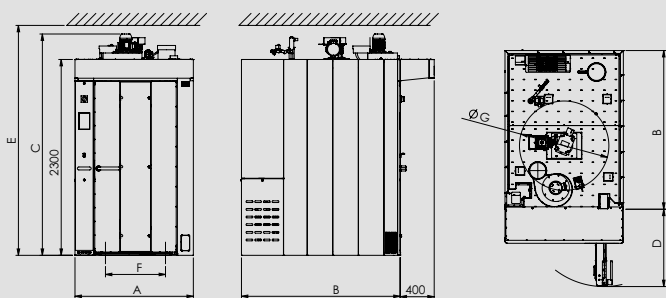
Tel. +39 0445 698922



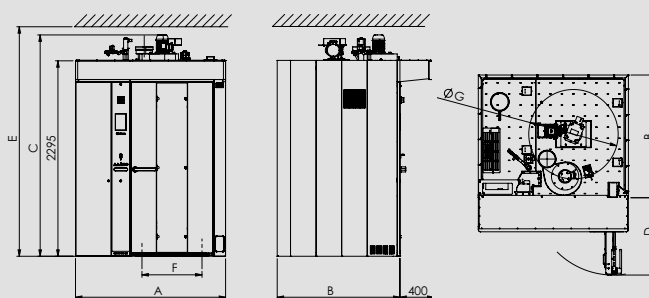
DONNÉES TECHNIQUES

DATOS TÉCNICOS

Version R / Versión R



Version F / Versión F



Modèle	Largeur "A"	Profondeur "B"	Hauteur max four "C"	Encombrement porte "D"	Hauteur min local "E"	Largeur max chariot * "F"	Diamètre rotation max chariot "G"	Hauteur max chariot	Masse	Surface de cuisson	Puissance thermique	Puissance électrique **
Modelo	Anchura "A"	Profundidad "B"	Altura máxima del horno "C"	Dim. ocupadas puerta "D"	Altura mínima del local "E"	Anchura máxima del carro * "F"	Diámetro máximo de rotación del carro "G"	Altura máxima del carro	Masa	Superficie de cocción	Potencia térmica	Potencia eléctrica **
	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 PLAQUES 46X76 cm)	48	2.5
R 4676/E											--	35.0
R 6080/C	1390	1864	2599	908	2700	665	1050	1950	1350	8.6 (18 PLAQUES 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 PLAQUES 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 PLAQUES 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 PLAQUES 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 PLAQUES 60X100 cm)	110	3.2
F 80120/E											--	83.0

* Avec une distance de sécurité de 100 mm entre le chariot et le châssis de la porte

** À 400V

Version R: échangeur de chaleur à l'arrière du four avec accès au brûleur/raccordement des résistances électriques par le côté gauche (respecter une distance de 500 mm pour l'entretien) ou par l'arrière (respecter une distance de 500 mm de l'arrière et de 140 mm du côté gauche pour l'entretien, cette dernière n'étant requise que pour les fours à combustion).

Version F: échangeur de chaleur sur le côté gauche du four avec accès au brûleur/raccordement des résistances électriques à l'avant. Le four peut être placé entre trois parois (peut être disposé en batterie avec d'autres fours).

* Con 100 mm de seguridad entre el carro y el bastidor de la puerta

** A 400V

Versión R: intercambiador de calor situado detrás del horno con acceso del quemador/conexión resistencias eléctricas desde el lado izquierdo (mantener un espacio libre de 500 mm para el mantenimiento) o desde atrás (mantener un espacio libre de 500 mm atrás del horno y de 140 mm en el lado izquierdo para el mantenimiento. Este último es necesario solamente para los hornos de combustión).

Versión F: intercambiador de calor lateral izquierdo al horno con acceso del quemador/conexión de las resistencias eléctricas frontal. El horno puede posicionarse entre tres paredes (posibilidad de disponerlo en batería con otros hornos).



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