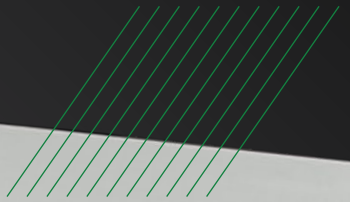




Fours électriques ventilés de boulangerie et pâtisserie
Hornos eléctricos de convección para panadería y pastelería

EUROPA

EUROPA



FOURS ELECTRIQUES

PETITS FOURS AUX GRANDS PERFORMANCES

Les fours ventilés kilby ont été réalisés suivant les nécessités des pâtissiers et des boulangers qui exigent le maximum même d'un petit four ; nous les avons équipés des meilleures solutions technologiques afin de pouvoir défourner des produits de boulangerie et pâtisserie excellents. Tout cela a amélioré le concept de four ventilé et nous a permis d'obtenir une série de fours plus lourds que la normale (idéals pour cuissons continues), plus précis et fiables mêmes en cas de cuissons directes de pain.

HORNOS ELÉCTRICOS

HORNOS PEQUEÑOS DE GRAN RENDIMIENTO

Los hornos de convección kilby han sido realizados según las necesidades de los pasteleros y de los panaderos que exigen excelente calidad aunque utilizando un horno pequeño; les hemos equipados de las mejores soluciones tecnológicas para obtener una producción de pan y pastelería excelentes. Todo esto a mejorado el concepto de horno ventilado y nos a permitido realizar una serie de hornos más pesados de la media (ideales para cocciones continuas), más precisos y fiables también en caso de cocciones directas de pan.

Secteurs d'utilisation Sectores de uso



BOULANGERIE
Panadería



PÂTISSERIE
Pastelería



QUALITÉ DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

CALIDAD DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Système de **demarrage hebdomadaire** programmable avec 2 départs journaliers.

*Sistema de programación de **encendido automático** semanal con 2 encendidos diarios.*



2 vitesses de ventilation de cuisson (ventilation standard ou plus lente idéale pour produits délicats ou liquides).

2 velocidades de ventilación de cocción (estándar o baja para productos delicados o líquidos).



Inversion de rotation automatique programmée **des ventilateurs** pour optimiser la cuisson.

***Inversión programada de la rotación de los ventiladores** para optimizar la cocción.*



Isolation thermique en laine de roche de haute densité à grosse épaisseur pour minimiser les pertes de chaleur (et par conséquent améliorer les économies d'énergie) et accélérer les opérations de montage.

Aislamiento en lana de roca de alta densidad de gran espesor, que reduce al mínimo las dispersiones de calor (ahorro energético consiguiente elevado) y vuelve rápidas las operaciones de montaje.

LES DETAILS, UNE VALEUR AJOUTÉE

LOS DETALLES, UN VALOR AÑADIDO



- Deux séries différentes selon les besoins d'espace en laboratoire.
- 20 modèles parmi lesquels choisir.
- Possibilité de combiner un four à sole statique pour des solutions de cuisson combinée.
- Beaucoup d'autres combinaisons possibles avec une étuve, un support avec glissières porte plaques et/ou une hotte d'aspiration.

- *Dos diferentes series en función de las necesidades de espacio en el taller.*
- *Veinte modelos para elegir.*
- *Posibilidad de combinar una cámara estática para soluciones de cocción combinada.*
- *Muchísimas otras combinaciones posibles con una celda de fermentación, soporte con bastidor portabandejas, campana con aspirador.*

ACCESSOIRES

ACCESORIOS



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

Bandejas de aluminio llenas, perforadas, onduladas, revestidas con teflón o siliconadas.



Four statique pour la boulangerie et la pâtisserie et four statique pour la pizza.

Horno estático para pan y pastelería y horno estático para pizza.



Support en acier inoxydable sur roulettes avec ou sans glissières porte bacs.

Mesa inoxidable sobre ruedas con o sin soporte para bandejas.



Etuve sur roulettes.

Cámara de fermentación sobre ruedas.

ASSISTANCE

ASISTENCIA

Notre service est garanti par une équipe de techniciens internes et externes et par un entrepôt de pièces détachées qui assure un approvisionnement constant des pièces nécessaires.

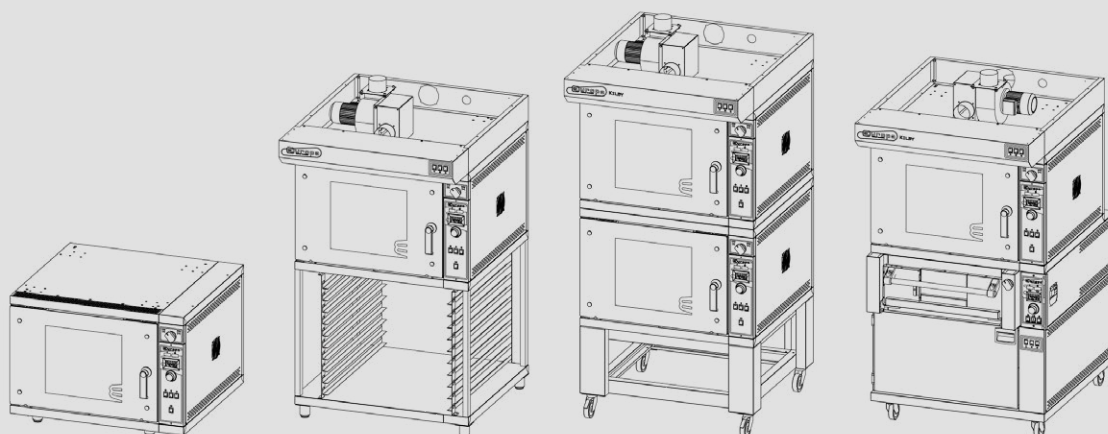
Nuestro servicio de asistencia es garantizado por técnicos internos y externos y por un depósito que asegura el suministro constante de las piezas pedidas.







Tel. +39 0445 698922



DONNÉES TECHNIQUES

DATOS TÉCNICOS



Modèle	Produit	Bacs	Pas	Poids	Dimensions			Vapeur	Puissance Electrique		
Modelo	Producto	Bandejas	Paso	Peso	Dimensiones			Vapor	Potencia Eléctrica		
		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 = Puissance de branchement / Potencia de conexión

B = Consommation moyenne / Consumo medio



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