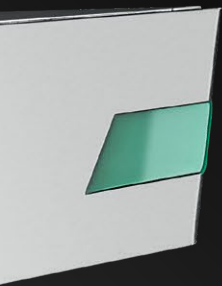




Four mini-rotor pour la boulangerie et la pâtisserie  
*Horno mini-rotor para pan y pastelería*

EUROPA





## FOUR MINI-ROTOR

### LA SOLUTION TOUT-EN-UN

Un four rotatif électrique ou combustible adapté aux boulangeries et pâtisseries, rapide à installer et économe en énergie, garantissant une cuisson optimale des produits. Il peut être placé au-dessus d'une chambre de fermentation, au-dessus d'un four statique ou au-dessus d'un support fixe ou à roulettes.

## HORNO MINI-ROTOR

### LA SOLUCIÓN TODO EN UNO

Horno giratorio eléctrico o a combustible apto para panaderías y pastelerías, de rápida instalación y atento a los consumos, que garantiza una cocción óptima de los productos. Puede posicionarse encima de una celda de fermentación, de un horno estático o de un soporte fijo o sobre ruedas.

#### Secteurs d'utilisation Sectores de uso



BOULANGERIE  
Panadería



PÂTISSERIE  
Pastelería



# QUALITÉ DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

CALIDAD DE ÚLTIMA GENERACIÓN



**Installation tres rapide** sans arrêts de production!

**Instalación muy rápida** sin paradas de producción!



**Four attentif aux consommations:** les versions électriques easy et Free Style réduisent considérablement les consommations.

**Horno atento a los consumos:** las versiones electricas easy y Free Style reducen muchísimo los consumos.



**2 vitesses de ventilation de cuisson:**

- PLUS pour le pain et la pâtisserie normale
- LENTE idéale pour la pâtisserie délicate

**2 velocidades de ventilación:**

- ALTA para pan y pastelería
- BAJA ideal para pastelería y bollería delicadas



Système de **démarrage automatique** programmable avec 2 départs journaliers et programmeur hebdomadaire.

Sistema de **encendido automático** con 2 encendidos diarios y programador semanal.



**Isolation** excellente garantie des panneaux en laine de roche précontrainte de haute densité.

Elevado nivel de **aislamiento** con paneles precomprimidos en lana de roca de densidad constante.

# LES DETAILS, UNE VALEUR AJOUTÉE

LOS DETALLES, UN VALOR AÑADIDO



Équipé de **2 ventilateurs de cuisson**, en cas de panne d'un ventilateur, COOPER peut continuer à cuire avec l'autre ventilateur, sans arrêts de production.

*Equipado con **2 ventiladores de cocción**, en caso de avería de uno de los dos, COOPER permite cocer también con un ventilador solamente, sin paro de producción.*



**Version Free Style:** en version électrique (brevet 2008) permet de réduire les consommations de 50% quand on n'a pas besoin de cuire un chariot complet: on peut décider de faire cuire 8-10 bacs ou parfois seulement 4-5 bacs et consommer, par conséquence, MOITIE' de la puissance.

**Version Free Style:** en version eléctrica (patente 2008) permite reducir los consumos de 50% cuando no hay necesidad del carro completo: decides tu si cocer 8-10 bandejas o, en momentos de menor necesidad, solamente 4-5 bandejas, y consumir en consecuencia la MITAD de la potencia.



**Installation tres rapide.** En 2-3 heures, il sera possible de commencer à travailler; livré en 2-3 modules, il peut passer par des portes de 850mm.

**Rapidez de instalación.** Dentro de 2-3 horas es posible empezar a trabajar; entregado en 2-3 módulos, el puede pasar por puertas de 850mm.



**Double verre** ouvrable à fenêtre pour garantir un nettoyage plus aisé.

**Doble cristal** con abertura del cristal exterior para su fácil limpieza.

# ACCESSOIRES

ACCESORIOS



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



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



Chariots.

Carros.



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.

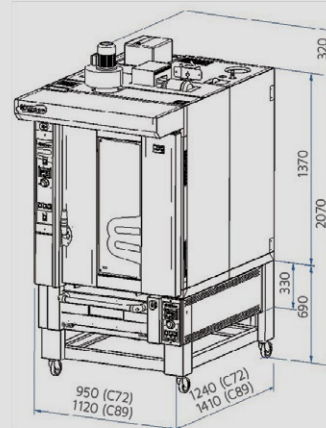
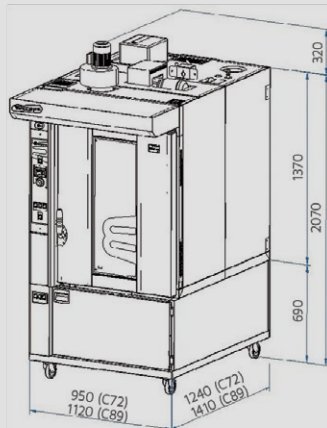
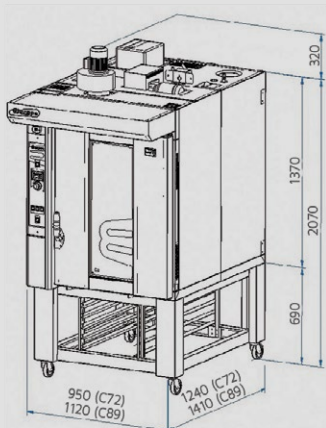
*Nuestro servicio de asistencia es garantizado por técnicos internos y externos y por un depósito que asegura el suministro constante de las piezas pedidas.*

Tel. +39 0445 698922



# DONNÉES TECHNIQUES

## DATOS TÉCNICOS



Cooper		Dimensions Extérieures						Plaques
		Dimensiones externas						Bandejas
		L mm	P mm	H mm	HT mm	Q mm	Y mm	cm
	<b>C72</b>	950	1240	1370	2070*	285	320	40x60
	<b>C89</b>	1120	1410	1370	2070*			40x80 45x60 - 45x65 46x61 - 46x66 (18"x26") 45x75 - 46x76 (18"x30") 47x63 - 50x70 - 53x65 60x65

\* HT = Hauteur avec module inférieur

\* HT = Altura con módulo inferior

Modèle	Puissance installée		Consommation moyenne par heure		Dimensions d'accès		
	Thermique	Electrique			Hauteur mín. pièce	Largeur mín. porte	Hauteur mín. porte
Modelo	Potencia instalada		Consumo horario promedio		Dimensiones de acceso		
	Térmica	Eléctrica			Altura mín. local	Anchura mín. puerta	Altura mín. puerta
	Kcal/h = B.t.u./h = kW		Kcal/h	kW	mm	mm	mm
<b>C72 C</b>	18.000 = 71.000 = 20,9		9.000	-	2500	750	Standard
<b>C72 E / FS</b>	-		-	8	2500	750	Standard
<b>C89 C</b>	20.000 = 79.000 = 23		10.000	-	2500	850	Standard
<b>C89 E / FS</b>	-		-	10	2500	850	Standard

\* Version easy = puissance réduite pour des produits légers

\*\* Version plus = puissance accrue pour le pain

Voltage : 400 v - 50 hz - 3ph

\* Versión easy = potencia reducida para productos ligeros

\*\* Versión plus = potencia aumentada para pan

Voltaje: 400 v - 50 hz - 3ph



**EUROPA**

**EUROPA srl Società Unipersonale**

Via del Lavoro, 53 - 36034 Malo (VI) Italy

Tel +39 0445 698969

[europa@europa-zone.com](mailto:europa@europa-zone.com)

[www.europa-zone.com](http://www.europa-zone.com)