



Fours électriques modulaires
Hornos eléctricos modulares

EUROPA



EUROPA

FOURS ÉLECTRIQUES MODULAIRES À SOLES POLYVALENTS

PRODUIT ARTISANAL SANS COMPROMIS

Fours modulaires polyvalents disponibles en différents modèles de 2 à 7 bacs à chaque étage, superposables jusqu'à 5 étages, plus de 50 solutions pour pâtisseries, boulangeries, hotels, fast-food, restaurants et pizzerias.

3 types de modules de cuisson:

- chambres pour **pâtisserie** traditionnelle avec portes en verres qui s'ouvrent vers le haut et dalles en aggloméré de ciment;
- chambres pour **boulangerie** équipées de générateur de vapeur intégré (sans saillies);
- chambres pour **pizza** avec résistances renforcées (0-400°C) idéales pour cuissons pizza de courte durée et à cycle continu, portes en acier inox avec hublot et dalles en réfractaire spéciales pour pizza.

HORNOS ELÉCTRICOS MODULARES DE PISOS POLIVALENTES

PRODUCTOS ARTESANAL SIN COMPROMISOS

Hornos modulares polivalentes en diferentes modelos de 2 a 7 bandejas por piso, con posibilidad de sobreponer hasta a 5 cámaras, más que 50 soluciones disponibles para pastelerías, panaderías, hoteles, fast-food, restaurantes y pizzerías.

3 tipos de módulos de cocción:

- cámaras para **pastelería** tradicional con puertas de cristal con abertura hacia arriba y soleras en aglomerado de cemento;
- cámaras para **pan** equipadas de generador de vapor integrado (sin salientes);
- cámaras para **pizza** con resistencias potenciadas (0-400°C) para cocciones breves de ciclo continuo, puertas en acero inox con portilla y soleras en refractario para pizza.

Secteurs d'utilisation Sectores de uso



BOULANGERIE
Panadería



PÂTISSERIE
Pastelería



PIZZERIA
Pizzería



QUALITÉ DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

CALIDAD DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Four modulable en fonction de vos besoins.

Horno componible según las necesidades del usuario.



Système de démarrage hebdomadaire programmable avec **deux départs journaliers**

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



Générateur de vapeur externe à **haut débit de vapeur** et facile d'entretien.

Vaporera externa de **alto rendimiento de vapor** y fácil mantenimiento.



Plafond et plancher à **température indépendante**.

Cielo y base con **temperaturas independientes**.

LES DETAILS, UNE VALEUR AJOUTÉE

LOS DETALLES, UN VALOR AÑADIDO



Structure entièrement en acier inoxydable en standard. Porte en **verre trempé** pour une vue complète du produit.

Estructura completamente de acero inoxidable de serie. Puerta completamente de **crystal templado** para una visión completa del producto.



Tableau de commande à **écran tactile** en standard.

Cuadro de mandos de **pantalla táctil** de serie.



Entrée et sortie de vapeur indépendantes.

Entrada y salida de vapores independientes.



Double éclairage LED de la chambre.

Iluminación doble de leds de la cámara.

ACCESSOIRES

ACCESORIOS



Cadre d'enfournement.
Bastidor de enhornado.



Chargeur intégré.
Cargador integrado.



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.

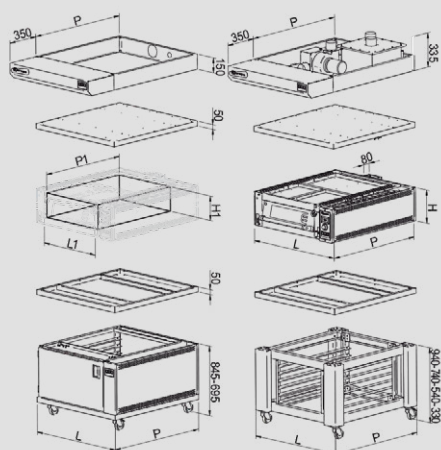
Nuestro servicio de asistencia es garantizado por técnicos internos y externos y por un depósito que asegura el suministro constante de las piezas pedidas.

Tel. +39 0445 698922



DONNÉES TECHNIQUES

DATOS TÉCNICOS



A
Puissance
Potencia

B
Consommation moyenne (· avec appareil à buée en fonction)
Consumo medio (· con generador de vapor en marcha)



Modèle	Capacité en Plaques			Poids	Dimensions Chambre			Dimensions Exterieures			Puissance Electrique		
Modelo	Capacidad en Bandejas			Peso	Dimensiones Piso			Dimensiones Externas			Potencia Eléctrica		
Chambre cuisson Cámara cocción	40x60 cm	46x66 cm (18"x26")	46x76 cm (18"x30") 40x80 cm	kg	L1 mm	P1 mm	H1 mm	L mm	P mm	H mm	Vapeur Vapor	A kW	B kW/h
E2 18 PA				150	680	950	180	1040	1155+80	330	✓	5	2,1 (-2,5)
E2 24 PA				170	680	950	240	1040	1155+80	390	✓	5	2,1 (-2,5)
E2 18 PS				125	680	950	180	1040	1155+80	330	-	4,1	2,1
E2 24 PS				145	680	950	240	1040	1155+80	390	-	4,1	2,1
E2 18 PZ		Ø 28-30 cm = 4-6 pizza		145	680	950	180	1040	1200+80	330	-	5,9	3,1
E2L 18 PA				165	950	850	180	1310	1055+80	330	✓	6,3	2,8 (-3,2)
E2L 24 PA				185	950	850	240	1310	1055+80	390	✓	6,3	2,8 (-3,2)
E2L 18 PS				140	950	850	180	1310	1055+80	330	-	5,4	2,8
E2L 24 PS				160	950	850	240	1310	1055+80	390	-	5,4	2,8
E2L 18 PZ		Ø 28-30 cm = 6 pizza		160	950	850	180	1310	1100+80	330	-	7,9	4,1
E43 18 PA				240	1420	850	180	1780	1055+80	330	✓	9,7	4,1 (-4,9)
E43 24 PA				270	1420	850	240	1780	1055+80	390	✓	9,7	4,1 (-4,9)
E43 18 PS				215	1420	850	180	1780	1055+80	330	-	7,9	4,1
E43 24 PS				245	1420	850	240	1780	1055+80	390	-	7,9	4,1
E43 18 PZ		Ø 28-30 cm = 8-10 pizza		245	1420	850	180	1780	1100+80	330	-	11,1	5,7
E4 18 PA				220	950	1350	180	1310	1555+80	330	✓	9,3	3,8 (-5,6)
E4 24 PA				250	950	1350	240	1310	1555+80	390	✓	9,3	3,8 (-5,6)
E4 18 PS				195	950	1350	180	1310	1555+80	330	-	7,5	3,8
E4 24 PS				225	950	1350	240	1310	1555+80	390	-	7,5	3,8
E6 18 PA				325	1420	1350	180	1780	1555+80	330	✓	12,9	5,7 (-6,6)
E6 24 PA				365	1420	1350	240	1780	1555+80	390	✓	12,9	5,7 (-6,6)
E6 18 PS				300	1420	1350	180	1780	1555+80	330	-	11,1	5,7
E6 24 PS				340	1420	1350	240	1780	1555+80	390	-	11,1	5,7

Standard VOLTAGE 400 V / 50 Hz / 3Ph (different VOLTAGES available ON DEMAND)



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