

Europa

EDISON



FORNI ELETTRICI MODULARI A PLATEA



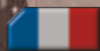
ELECTRIC MODULAR DECK OVENS



ELEKTRISCHE ETAGENBACKÖFEN IN MODULBAUWEISE



HORNOS ELÉCTRICOS MODULARES DE PISOS



FOURS ÉLECTRIQUES A SOLES MODULAIRES



EDISON
New Edition

Edison New Edition

bakery evolution



Descrizione tecnica del prodotto

- Modelli DA 2 A 6 TEGLIE, sovrapponibili FINO A 5 CAMERE, oltre 50 soluzioni disponibili per pasticcerie, panifici, hotel, fast-food, ristoranti e pizzerie
- 2 TIPOLOGIE DI CAMERE DI COTTURA : camere per cuocere PASTICCERIA (PS) e camere per cuocere PANE (PA) dotate di VAPORIERA (standard) posizionata all'interno (senza sporgenze), tutte le nostre camere possono cuocere tranquillamente anche PIZZA
- PORTE IN VETRO a scomparsa con apertura verso l'alto (standard) o, in alternativa, porte in acciaio inox (con oblò) ed apertura verso il basso (optional)
- PANNELLO COMANDI DIGITALE CON SCROLL SYSTEM DI ULTIMA GENERAZIONE (standard) o, in alternativa, pannello comandi elettromeccanico (optional)
- La dotazione del PANNELLO COMANDI DIGITALE prevede : pulsante scroll multi-funzione, video LCD, controllo separato delle potenze cielo/platea/bocca, economizzatore per la gestione delle camere, 30 programmi memorizzabili, accensione giornaliera/settimanale, funzione EXTRA POWER per ridurre i tempi di recupero della temperatura
- Platee di cottura da 20 mm di spessore in PIETRA NATURALE (standard)
- CORSE DI AGGANCIAMENTO in acciaio inox (standard) per l'utilizzo di telai d'infornamento
- CAMERE DI COTTURA, FACCIATE E RIVESTIMENTI ESTERNI IN ACCIAIO INOX
- Elevato grado d'isolamento garantito da PANNELLI PRECOMPRESSI IN LANA DI ROCCIA
- VALVOLE DI SCARICO VAPORI in acciaio inox con collettore posteriore dotato di scarico condense
- CELLE DI LIEVITAZIONE (1 kW) in acciaio inox con generatore di calore ventilato o, in alternativa, CELLE DI LIEVITAZIONE CON CONTROLLO DELL'UMIDITA' (1+1 kW) dotate di un generatore di vapore automatico e relativo termoigrostatato (tutte fornite su ruote)
- CAPPE in acciaio inox con lampada alogena sottocappa, disponibili anche con ASPIRATORE VAPORI e CONDENSATORE VAPORI
- SUPPORTI in acciaio inox su ruote, disponibili in varie altezze, con o senza rastrelliera porta teglie
- COPPIA DI MODULI D'ISOLAMENTO (SUPERIORE+INFERIORE) in acciaio inox con pannelli precompressi di lana di roccia al loro interno
- VERSIONE "RM": tutte le camere sono disponibili anche con POTENZE MAGGIORATE +30% (optional)



Technical features

- Models FROM 2 TO 6 TRAYS, possibility of laying TILL 5 CHAMBERS one on the top of the other, more than 50 solutions available for pastry shops, bakeries, hotels, fast-food, restaurants and pizza shops
- 2 KIND OF BAKING CHAMBERS: chambers for PASTRY PRODUCTS (PS) and chambers for BREAD (PA) equipped with STEAM GENERATOR (standard) placed inside the chamber (without any jut). All chambers can be used for PIZZA baking
- GLASS DOORS opening upwards (standard) sliding up into the chambers or, alternatively, stainless steel doors (with window) opening downwards (option)
- ADVANCED DIGITAL CONTROL PANEL WITH MULTI-FUNCTION ROTARY SELECTOR (standard) or, alternatively, electromechanical control panel (option) or, alternatively, electromechanical control panel (option)
- The ADVANCED DIGITAL CONTROL features: easy rotary selector, LCD display, independent control of top/bottom/front heat, power economizer, 30 programmable product bake settings, daily/weekly warm-up timer, POWER BOOST for rapid temperature recovery
- Baking soles of 20 mm made with NATURAL STONE (standard)
- Stainless steel RUNNER FITTINGS for setters
- STAINLESS STEEL BAKING CHAMBERS AND STAINLESS STEEL EXTERIOR
- High efficiency thermal insulation thanks to COMPRESSED ROCK WOOL PANELS
- Bread baking modules (PA) with BUILT-IN STEAM GENERATORS (standard)
- Stainless steel DAMPER VALVES and flue
- Stainless steel under-oven PROVER (1 kW) fan assisted or, alternatively, STEAM PROVER WITH HUMIDITY CONTROL (1+1 kW) fitted with automatic humidity control and respective thermostat (all supplied with castors)
- Stainless steel HOODS with halogen lamp, available also with EXHAUSTER and CONDENSING UNIT
- Stainless steel STANDS with castors, available in various heights, with or without trays-support
- TWO INSULATION MODULES (UPPER+LOWER) made of stainless steel with compressed rock wool panels inside
- "RM" VERSION: all chambers are available also with +30% POWERED ELECTRIC HEATING ELEMENTS (option)



Descripción técnica del producto

- Modelos DE 2 A 6 BANDEJAS, con posibilidad de sobreponer HASTA 5 CAMARAS, más que 50 soluciones disponibles para pastelerías, panaderías, hoteles, fast-food, restaurantes y pizzerías
- 2 TIPOS DE CÁMARAS DE COCCIÓN: cámaras para productos de PASTELERÍA (PS) y cámaras para PAN (PA) equipadas con GENERADOR DE VAPOR (estándar) colocado en su interior (sin salientes). Con todas las cámaras se puede cocer PIZZA
- PUERTAS DE CRISTAL con apertura hacia arriba (estándar) que entran en la mismas cámaras o, en alternativa, puertas en acero inox (con cristal) con apertura hacia abajo (opción)
- PANEL DE MANDOS DIGITAL CON MANDO MULTIFUNCION DE ÚLTIMA GENERACIÓN (estándar) o, en alternativa, panel de mandos electromecánico (opción)
- EL PANEL DIGITAL está equipado con: selector multifunción, video LCD, control individual de las potencias techo/suelo/boca, economizador para la gestión de las cámaras, 30 programas memorizables, encendido automático diario/semanal, función POTENCIA EXTRA para reducir el tiempo de recuperación de la temperatura
- Suelos de 20 mm de espesor en PIEDRA NATURAL (estándar)
- CORREDERAS DE ENGANCHE en acero inox (estándar) para tapices
- CÁMARAS DE COCCIÓN, PARTE FRONTAL Y PANELES EXTERNOS EN ACERO INOX
- Alto grado de aislamiento garantizado de PANELES PENSADOS EN LANA DE ROCA
- VALVULAS DE DESCARGA DE VAPOR en acero inox con colector posterior dotado de descarga de agua de condensación
- ESTUFAS (1 kW) en acero inox con generador de calor ventilado y ESTUFAS CON VAPOR Y CONTROL HUMEDAD (1+1 kW) equipadas de un grupo generador de vapor automático y relativo termohigrostat (todas entregadas sobre ruedas)
- CAMPANAS en acero inox con lámpara halógena, con posibilidad de añadir un EXTRACTOR DE VAPOR y un CONDENSADOR DE VAPOR
- SOPORTES en acero inox sobre ruedas, disponibles en diferentes alturas, con y sin parrilla portabandejas
- 2 MODULOS DE AISLAMIENTO (SUPERIOR+INFERIOR) en acero inox con paneles prensados en lana de roca al interior
- VERSION "RM": todas las cámaras están disponibles con RESISTENCIAS POTENCIADAS +30% (opción)



Description technique du produit

- Modèles DE 2 À 6 PLAQUES, superposables JUSQU'À 5 ÉTAGES, plus de 50 solutions disponibles pour pâtisseries, boulangeries, hôtels, fast-food, restaurants et pizzerías
- 2 TYPES DE CHAMBRES DE CUISSON: chambres pour PÂTISSERIE (PS) et chambres pour PAIN (PA) dotées d'APPAREIL À BUÉE (standard) placé à l'intérieur (sans saillies). Dans toutes nos chambres on peut cuire des PIZZAS
- PORTES EN VERRE avec ouverture vers le haut (standard) qui rentrent dans les chambres ou portes en acier inox (avec hublot en verre) avec ouverture vers le bas (option)
- TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL AVEC BOUTON MULTIFONCTION DE DERNIERE GENERATION (standard) ou tableau de contrôle électromécanique (option)
- Le TABLEAU DE CONTRÔLE DIGITAL prévoit: bouton multifonction, écran LCD, contrôle individuel des puissances sole/voûte/bouche, économiseur pour la gestion des chambres, possibilité de mémoriser 30 programmes, démarrage automatique journalier/hebdomadaire, fonction PUISSANCE EXTRA pour réduire les temps de montée en température
- Dalles de cuisson de 20 mm d'épaisseur en PIERRE NATURELLE (standard)
- GLISSIÈRES D'ACCROCHAGE en acier inox (standard) pour enfourneurs
- CHAMBRES DE CUISSON, FAÇADE ET PANNEAUX EXTERIEURS EN ACIER INOX
- Très haut degré d'isolation garanti de PANNEAUX PRECONTRAINTS EN LAINE DE VERRE
- Dans les modules de cuisson à pain (PA) GENERATEURS DE VAPEUR INTEGRES (standard) dans la structure de la chambre
- SOUPAPES DE DECHARGE VAPEUR en acier inox avec collecteur pour récupération de l'eau de condensation
- ETUVES (1 kW) en acier inox avec générateur de chaleur ventilé ou ETUVES AVEC VAPEUR ET CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ (1+1 kW) équipées d'un appareil à buée automatique et thermo-hygrostat correspondant (toutes livrées sur roulettes)
- HOTTES en acier inox avec lampe halogène, possibilité d'ajouter un EXTRACTEUR DE VAPEUR et un CONDENSATEUR VAPEUR
- SUPPORTS en acier inox sur roulettes, disponibles en différentes hauteurs, avec ou sans glissière porte plaques
- 2 MODULES D'ISOLATION (SUPERIEUR+INFERIEUR) en acier inox avec, à l'intérieur, des panneaux précontraints en laine de verre
- VERSION "RM": toutes les chambres peuvent être équipées de RESISTANCES AUGMENTEES EN PUISSANCE +30% (option)



Technische Produktbeschreibung

- VON 2 BIS 6 BLÄCHE Modelle, die man BIS 5 KAMMERN aufeinanderlegen kann, mehr als 50 Lösungen für Konditoreien, Bäckereien, Hotels, Schnellimbisse, Restaurants und Pizzerien
- 2 BACKKAMMER TYPE: Kammern für KONDITOREI PRODUKTE (PS) und Kammern für BROT (PA) mit DAMPFERZEUGER (serienmäßig) innerhalb gelegen (ohne Vorsprünge). In allen Kammern kann man auch PIZZA backen
- VERSENKBARE GLASTÜRE mit Öffnungsrichtung nach oben oder alternativ Türe aus Edelstahl (mit Sichtfenster aus Glas) und Öffnungsrichtung nach unten (optional)
- DIGITALE STEUERUNG MIT SCROLLER DER JÜNGSTEN GENERATION (serienmäßig) oder alternativ ein elektromechanisches Bedienfeld (optional)
- Die DIGITALE STEUERUNG sieht vor: Scroller, LCD-Bildschirm, separate Steuerung der Leistung von Decke/Platte/Öffnung, Öko-Vorrichtung für die Steuerung der Kammern, 30 speicherbare Programme, tägliche / wöchentliche Einschaltung, Programm EXTRA LEISTUNG zur Verringerung der Zeiten für die Wiederherstellung der Temperatur
- Heizböden mit 20 mm Dicke aus NATURSTEIN (serienmäßig)
- BEFESTIGUNGSROLLBAHN aus Edelstahl (serienmäßig) für Abziehbretter
- VERSTÄRKTE GARKAMMERN, VORDERSEITEN UND ÄUSSERE VERKLEIDUNGEN AUS EDELSTAHL
- Starke Dämmung, die durch VORGEPRESSE MATTEN AUS MINERALWOLLE gewährleistet wird
- DAMPFABLAASSVENTILE aus Edelstahl einschließlich Sammelleitung auf der Rückseite mit Kondensatabfluss
- GÄRSCHRÄNKE (1 kW) aus Edelstahl mit belüftetem Wärmeerzeuger oder alternativ GÄRSCHRÄNKE MIT DAMPF UND FEUCHTIGKEITKONTROLLE (1+1 kW) mit automatischem Dampferzeuger und relativem Thermohygrostat (alle auf Rädern ausgestattet)
- ABZUGSHAUBEN aus Edelstahl mit Halogenleuchte unter der Abzugshaube, Erreichbarkeit des DAMPFABSAUGERS und auch des DAMPFKONDENSATORS
- HALTERUNGEN aus Edelstahl auf Rädern erhältlich in verschiedenen Höhen, mit und ohne Backblechhaltegestell
- 2 ISOLIERMODULE (OBEN+UNTEN) vollständig aus Edelstahl, gedämmt mit vorgepressten Mineralwollmatten
- VERSION "RM" : alle Kammern sind mit ERHÖHETE WIEDERSTÄNDE +30% lieferbar (optional)

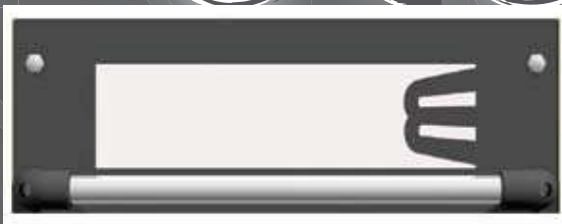
standard

standard (PA)

optional

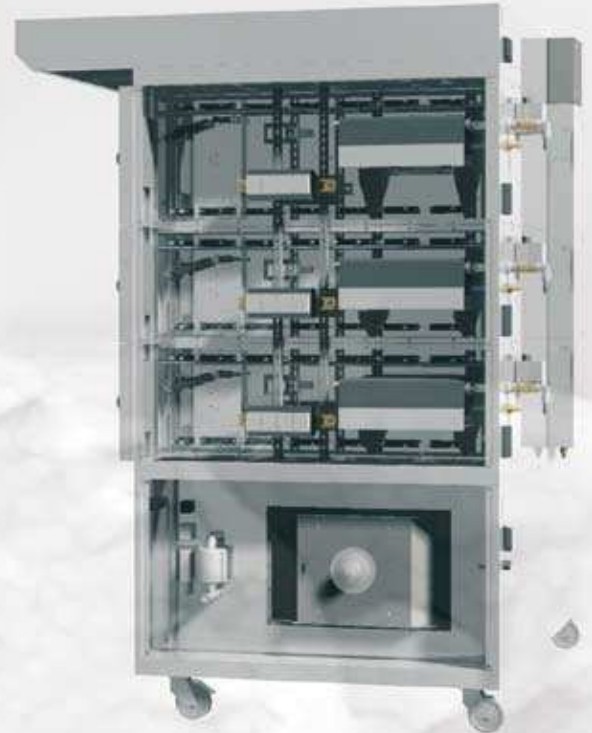


Global





















































standard

optional



Forni elettrici modulari a platea - Electric modular deck ovens - Elektrische Etagenbacköfen in Modulbauweise - Hornos eléctricos modulares de pisos - Fours électriques à soles modulaires

Mod. EDISON CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER BACKKAMMER CÁMARA DE COCCIÓN CHAMBRE DE CUISSON	CAPACITÀ TEGLIE TRAYS CAPACITY AUFNAHMEFÄHIGKEIT DER BLECHE CAPACIDAD EN BANDEJAS CAPACITE EN PLAQUES			PESO WEIGHT GEWICHT PESO POIDS	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS AUBENABMESSUNGEN DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTERIEURES			DIMENSIONI INTERNE INNER DIMENSIONS INNERE ABMESSUNGEN DIMENSIONES INTERIORES DIMENSIONS INTERIEURES			POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER ELEKTRISCHE LEISTUNG POTENCIA ELECTRICA PUISSANCE ELECTRIQUE		
	40x60	46x66	46x76 40x80		Kg	L mm	P mm	H mm	L1 mm	P1 mm	H1 mm	VAPORE STEAM DAMPF VAPOR BUEE	A kW
PA 				150	1040	1200+80	330	680	950	180	✓	5,7	2,5 (*2,9)
PS 					170	1200+80	390	680	950	240	✓	5,7	2,5 (*2,9)
E218PA				125	1040	1200+80	330	680	950	180	-	4,9	2,5
E224PA				145	1040	1200+80	390	680	950	240	-	4,9	2,5
E218PS				165	1310	1100+80	330	950	850	180	✓	7,1	3,2 (*3,6)
E224PS				185	1310	1100+80	390	950	850	240	✓	7,1	3,2 (*3,6)
E4318PA				140	1310	1100+80	330	950	850	180	-	6,3	3,2
E4324PA				160	1310	1100+80	390	950	850	240	-	6,3	3,2
E4318PS				240	1780	1100+80	330	1420	850	180	✓	10,7	4,6 (*5,4)
E24324PS				270	1780	1100+80	390	1420	850	240	✓	10,7	4,6 (*5,4)
E424PA				215	1780	1100+80	330	1420	850	180	-	9,1	4,6
E424PS				245	1780	1100+80	390	1420	850	240	-	9,1	4,6
E618PA				220	1310	1600+80	330	950	1350	180	✓	11,5	4,5 (*5,8)
E624PA				250	1310	1600+80	390	950	1350	240	✓	11,5	4,5 (*5,8)
E618PS				195	1310	1600+80	330	950	1350	180	-	9	4,5
E624PS				225	1310	1600+80	390	950	1350	240	-	9	4,5
E618PS				325	1780	1600+80	330	1420	1350	180	✓	15,5	6,5 (*7,8)
E624PS				365	1780	1600+80	390	1420	1350	240	✓	15,5	6,5 (*7,8)
E618PS				300	1780	1600+80	330	1420	1350	180	-	13	6,5
E624PS				340	1780	1600+80	390	1420	1350	240	-	13	6,5

VOLTAGE: 230/400 V - 50/60 Hz - 3 Ph

PA = CAMERE PER CUOCERE PANE (CON VAPORIERA) / BREAD-BAKING CHAMBERS (WITH STEAM GENERATOR) / KAMMERN UM BROT ZU BACKEN (MIT DAMPFERZEUGER) / CAMARAS PARA LA COCCION DE PAN (CON GENERADOR DE VAPOR) / CHAMBRES POUR LA CUISSON DE PAIN (AVEC BAC A BUEE)

PS = CAMERE PER PASTICCERIA (SENZA VAPORIERA) / CONFECTIONERY-BAKING CHAMBERS (WITHOUT STEAM GENERATOR) / KAMMERN UM KONDITOREI PRODUKTE ZU BACKEN (OHNE DAMPFERZEUGER) / CAMARAS PARA COCCION DE PRODUCTOS DE PASTELERIA (SIN GENERADOR DE VAPOR) / CHAMBRES POUR LA CUISSON DE PROUITS DE PATISserie (SANS BAC A BUEE)

A = Potenza installata / Installed power / Eingebaute Leistung / Potencia instalada / Puissance installée

B = Consumo medio (*con vaporiera accesa) / Average consumption (*with working steam generator) / Mittelleistungs-verbrauch (*mit laufendem Dampferzeug) / Consumo medio (*con generador de vapor en marcha) / Consommation moyenne (*appareil à buée en fonction)



Distributed by



Europa s.r.l. - 36034 Molina di Malo (VI) _ ITALY _ Via del Lavoro, 53
tel. 0039 0445 637444 _ fax 0039 0445 637455
e-mail: europa@europa-zone.com
<http://www.europa-zone.com>