

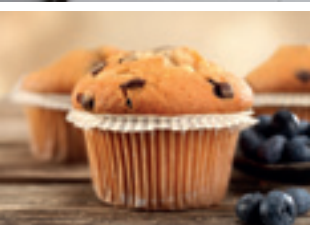
PREVIEW

JOBS

The baking revolution

Forni rotativi evoluti 

Hi-tech rotary rack ovens 





Mod. JOBS 108C



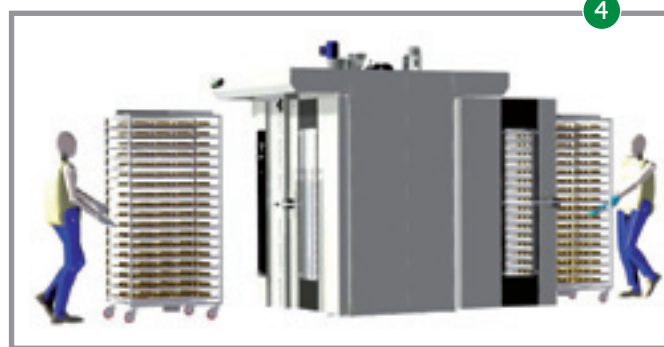
Mod. JOBS 108E

Descrizione Tecnica

- > FORNI ROTATIVI EVOLUTI PER PANE E PASTICCERIA adatti sia a grosse produzioni che a produzioni artigianali dove si cerca la massima qualità di cottura
- > SCAMBIATORE LATERALE CON ACCESSO FRONTALE AL BRUCIATORE O ALLE RESISTENZE (MANUTENZIONI eseguibili frontalmente, da dentro e sopra il forno): ideali per INSTALLAZIONI FRA 3 PARETI O IN BATTERIA con altri forni
- > Consentono l'utilizzo di CARRELLI ALTI 1950mm (2 teglie in più rispetto ai tradizionali carrelli) con un incremento reale della capacità produttiva del 10% - possibilità di inserire/utilizzare anche carrelli normali (H=1810mm) con l'aggiunta della PIATTAFORMA o del GANCIO RIBASSATO (optional)
- > VENTILAZIONE DI COTTURA CONTROCORRENTE AD "EFFETTO SUOLO" con 4 mandate d'aria, spinta dal basso verso l'alto che garantisce un miglior sviluppo dei prodotti e pane di qualità superiore
- > Pratico GANCIO DI ROTAZIONE superiore (di serie) che facilita la movimentazione del carrello e la pulizia del forno - in alternativa la classica piattaforma girevole (optional) o il sollevatore automatico motorizzato (optional) per i prodotti liquidi, particolarmente delicati (molto lievitati) o per carrelli molto pesanti
- ① > POTENTE VAPORIERA a 2 settori con doppia entrata d'acqua (brevettata) che, posizionata a ridosso dello scambiatore di calore, garantisce un'eccellente produzione di vapore, con tempi di recupero rapidi ed una distribuzione omogenea su tutto il carrello - perfetta per cicli di lavoro continui con tempi di cottura ridotti
- > Innovativo sistema di GUARNIZIONI BUILT-IN (brevettato) per evitare l'impatto con i carrelli a garanzia di maggior tenuta e durata, facili da sostituire in caso di usura (anche dall'operatore stesso)
-  > CAMERA DI COMBUSTIONE A 4 GIRI DI FUMO, completamente ispezionabile per un'agevole pulizia e per consentire l'emissione di fumi puliti, riprogettata con tecnologie innovative che garantiscono rendimenti ottimali, tempi di recupero sorprendenti e consumi tra i più bassi del mercato - coperta da 3 ANNI DI GARANZIA
- > FACCIAIA, CAMERA DI COTTURA E RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX
- > Isolamento termico con PANNELLI PRE-COMPRESSI in lana di roccia ad elevata densità
- > CAPPa di aspirazione vapori completa di estrattore (di serie)
- ② > PANNELLO COMANDI DIGITALE 200 PROGRAMMI con LCD a colori & led display integrato
- > SISTEMA DI ACCENSIONE AUTOMATICA con 2 accensioni giornaliere e programmatore settimanale
- ③ > **SELETTORE DI POTENZA A 3 STADI (Energy Saving) di serie nelle versioni elettriche per una migliore gestione della potenza assorbita dal forno in base al tipo di prodotto o alle varie esigenze produttive (brevettato)**
- > Disponibili sia in versione a combustibile (con bruciatore a gas o a gasolio) che in versione elettrica
- ④ > **Disponibili nella speciale VERSIONE TUNNEL con 1 porta frontale ed 1 posteriore (ideale per supermercati)**

OPZIONI/ACCESSORI:

- > PANNELLO MULTIFASE AUTOMATIC con 200 PROGRAMMI a 5/10 fasi di cottura e valvola di aspirazione vapori programmabile
- > Pannello comandi ELETTROMECCANICO con valvola di scarico vapori manuale
- > 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE di cottura (ideale per pasticceria delicata o liquida)
- > PIATTAFORMA GIREVOLE o PIATTAFORMA GIREVOLE SPECIALE PER 2 CARRELLI SINGOLI (solo per JOBS 128)
- > SOLLEVATORE AUTOMATICO motorizzato del carrello
- > GANCIO RIBASSATO per carrelli standard H=1810mm
- > DISPLAY SULLA CAPPa per visualizzare il tempo di cottura rimanente e le temperatura
- > ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX
- > BRUCIATORE a gas metano, GPL, gas città o gasolio
- > CARRELLO di cottura e TEGLIE di cottura



1

4



Mod. JOBS 128C



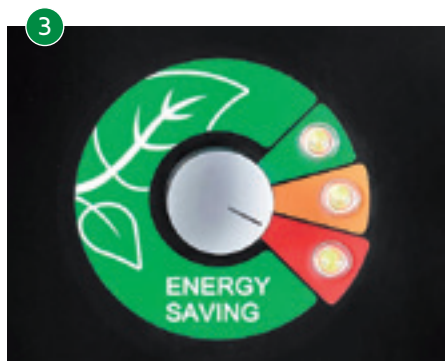
Mod. JOBS 128E

Technical Features

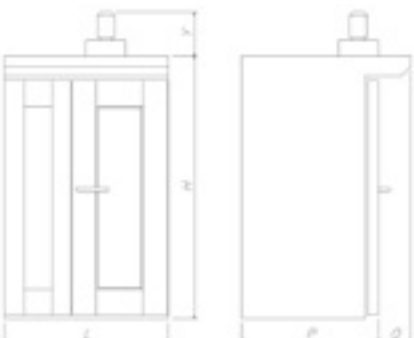
- › EVOLVED ROTARY RACK OVENS FOR BREAD AND PASTRY PRODUCTS ideal both for large industrial productions and artisan bakers demanding the best quality and highest baking flexibility
- › SIDE HEAT EXCHANGER WITH FRONT ACCESS TO THE BURNER OR TO THE ELECTRIC HEATING ELEMENTS (all MAINTENANCE operations can be carried out from the front, from the inside or above the oven): these ovens can be installed AMONG 3 WALLS OR SIDE BY SIDE with other ovens
- › Ovens ready to accommodate 1950mm HIGH RACKS (=2 trays more if compared to regular racks) with consequent 10% extra production – obviously it is also possible to use regular racks (H=1810mm) adding the LONGER HOOK (option) or the TURNTABLE (option)
- › “SOLE EFFECT” RISING BAKING VENTILATION with 4 air flow outlets, better “product development” thanks to the upstream thermal exchange and the circular ventilation from bottom to top
- › Practical upper HOOK rotating system (standard) for easier rack handling and oven cleaning – as an alternative: the turntable (option) or the motorized automatic rack lifter (option) ideal for liquid or very leavened products or for very heavy racks
- 1 › 2-section POWERFUL STEAM GENERATOR with double water injection (patented) placed next to the heat exchanger, in order to grant an excellent steam production with very fast recovery time and uniform steam distribution on the rack – ideal for short non-stop baking cycles
- › New BUILT-IN DOOR GASKET SYSTEM (patented) to avoid any impact with racks and to grant better seal and longer life. Easy to be replaced (even from the baker)
-  › COMBUSTION CHAMBER with 4 turns of fume, fully accessible for easy cleaning and consequent clean fume emission, redesigned with innovative technology ensuring excellent performances, fast recovery time and reduced consumptions (among the lowest ones in the market) – Covered by a 3-YEAR WARRANTY
- › STAINLESS STEEL FRONT, BAKING CHAMBER AND EXTERNAL PANELS
- › High efficiency thermal insulation thanks to compressed HD rockwool panels
- › HOOD equipped with steam extractor (standard)
- 2 › DIGITAL CONTROL PANEL with 200 STORABLE PROGRAMS, colour LCD screen and integrated led display
- › WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION system with 2 daily ignition programs
- 3 › **Standard 3-STAGE POWER SELECTOR (Energy Saving System) for the electric versions only, allowing to adjust the oven's power according to the type of products or the intensity of the production (patented)**
- › Available in electric, gas or gasoil versions
- 4 › **Available in TUNNEL VERSION with 1 front and 1 rear doors (ideal for supermarkets)**

OPTIONAL/ACCESSORIES:

- › MULTIPHASE AUTOMATIC 200-PROGRAM CONTROL PANEL with 5/10 baking phases and programmable damper
- › ELECTROMECHANICAL control panel with manual damper
- › 2 SPEED BAKING VENTILATION (ideal for delicate PASTRY or soft bread)
- › TURNTABLE or SPECIAL TURNTABLE TO INSERT 2 SINGLE RACKS (for JOBS 128 only)
- › AUTOMATIC RACK LIFTER
- › LOWER HOOK for regular racks H=1810mm
- › DISPLAY ON THE HOOD showing the remaining baking time and the temperature
- › STAINLESS STEEL EXTRACTOR
- › Natural gas, LPG, city gas or gasoil BURNER
- › RACKS and TRAYS



Dati Tecnici · Technical Data

	MOD.	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS					TEGLIE TRAYS
		L mm	P mm	H mm	Q mm	Y mm	cm
	J108 C	1900	1500	2350	400	250	60x80 60x90 – 65x85 70x80 – 75x80 2/46x66 (2/18"x26")
	J108 E	1600	1500	2350			
	J128 C	2150	1700	2350			60x100 70x100 – 75x90 80x80 – 80x100 2/53x65 – 2/46x76 (2/18"x30") 2X46x61 – 2X46x66 (2X18"x26") 2X45x75 – 2X46x76 (2X18"x30") 2X47x63
	J128 E	1800	1700	2350			

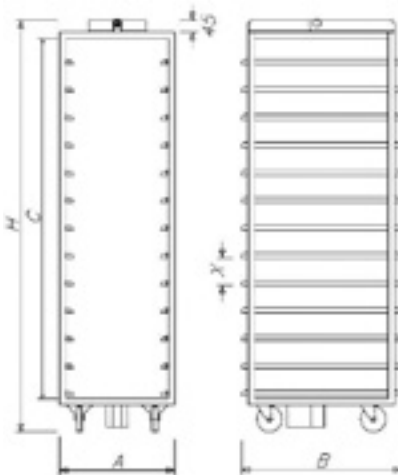
MOD.	POTENZA POWER			CONSUMO MEDIO ORARIO AVERAGE CONSUMPTION PER HOUR		H MIN LOCALE ROOM MIN H	DIMENSIONI MIN PORTA MIN DOOR DIMENSIONS	
	electric	gas/gasoil	electric	electric	gas/gasoil	H	L	H
	kW	Kcal/h	kW	kW	Kcal/h	mm	mm	mm
J108 C		60.000	+ 2,5		35.000	2850	800	2000
J108 E	54		+ 2,5	33		2850	800	2000
J128 C		80.000	+ 3		45.000	2850	900	2000
J128 E	70,2		+ 3	43		2850	900	2000

E = ELECTRIC oven
2/46x66 = DOUBLE RACK (66X92)

C = FIRED oven (gas/oil)
2X46x66 = 2 SINGLE RACKS 46X66

Carrelli · Racks

	CARRELLI ALTI HIGH RACKS H=1950mm		CARRELLI REGOLARI REGULAR RACKS H=1810mm	
	J108	J128	J108	J128
H	1950 mm	1950 mm	1810 mm	1810 mm
C	1770 mm	1770 mm	1585 mm	1585 mm
NR PIANI-LEVELS	X	X	X	X
13	132 mm	132 mm	121 mm	121 mm
15	115 mm	115 mm	105 mm	105 mm
16	107 mm	107 mm	99 mm	99 mm
18	95 mm	95 mm	88 mm	88 mm
20	86 mm	86 mm	79 mm	79 mm
22	77 mm	77 mm	79 mm	79 mm

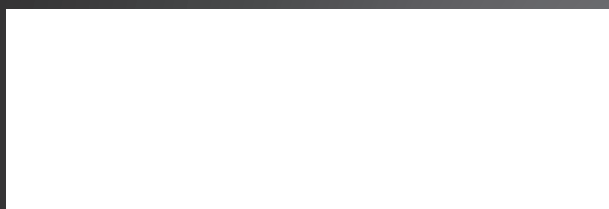


C : NR = X

A: Larghezza teglia +60 mm
Tray width +60 mm

B: Lunghezza teglia +20 mm
Tray length +20 mm

distributed by



Europa s.r.l.

Via del Lavoro, 53
36034 Molina di Malo (VI) Italy

Tel. +39 0445 637444
Fax +39 0445 637455

www.europa-zone.com
europa@europa-zone.com