

EDISON



Електрически модулни подови фурни

Cuptoare electrice cu punți modulare

EUROPA



МОДУЛНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФУРНИ ЗА МНОГОФУНКЦИОНАЛНА УПОТРЕБА

ЗА РЪЧНО ИЗРАБОТЕНИ ПРОДУКТИ БЕЗ КОМПРОМИС

Многофункционални модулни фурни, предлагани в различни модели с камери от 2 до 7 тави, с възможност за подреждане на до 5 модула. Повече от 50 налични решения за сладкарници, пекарни, хотели, заведения за бързо хранене, ресторанти и пицарии.

3 вида модули за печене:

- традиционна сладкарска камера за печене с остъквени врати, отварящи се нагоре и основи за печене от циментов агломерат;
- камера за печене на хляб с вграден парогенератор;
- платформа за пица, оборудвана с електрически нагревателни елементи (0-400°C), идеални за кратки непрекъснати цикли на печене на пица, врати от неръждаема стомана с илюминатор и огнеупорни основи за печене на пица.

CUPTOARE ELECTRICE MODULARE PENTRU UTILIZARE MULTIFUNCȚIONALĂ PENTRU PRODUSE FĂRĂ COMPROMIS

Cuptoare modulare multifunctionale, disponibile in diverse modele cu camere de la 2 la 7 tavi, cu posibilitatea de a aranja pana la 5 module. Peste 50 de soluții disponibile pentru patiserii, brutării, hoteluri, fast-food, restaurante și pizzerii.

3 tipuri de module de coacere:

- o cameră de coacere tradițională a cofetăriei cu uși vitrate care se deschid în sus și baze de copt din агломерат de ciment;
- cameră pentru coacerea pâinii cu generator de абур încorporat;
- platforma pizza echipata cu elemente electrice de incalzire (0-400°C) ideala pentru cicluri scurte de coacere a pizza continue, usi din otel inoxidabil cu hublo si baze ignifuge de coacere a pizza.

Сектори на използване Sectoarele de utilizare



ХЛЕБОПЕКАРНА
BRUTĂRIE



СЛАДКАРНИЦА
PATISERIE



ПИЦАРИЯ
PIZZERIE





**Модулна фурна на базата на
Вашите нужди.**

*Cuptor modular bazat pe
Nevoile tale.*



**Програмируема система за
стартране -два пъти дневно.**

*Sistem programabil pentru
pornire - de două ori pe zi.*



**Високоэффективен външен
парогенератор за лесна поддръжка.**

*Generator de abur exterior foarte
eficient pentru întreținere ușoară.*



**Независим контрол на температурата на
тавана и пода на камерата за печене.**

*Control independent al temperaturii tavanului
și podelei camerei de coacere.*



Изцяло конструкция от неръждаема стомана като стандарт. Врата изцяло в закалено стъкло за осигуряване на максимална видимост по време печенето.

Toată construcția din oțel inoxidabil ca standard. Ușa toate din sticlă călită pentru a asigura vizibilitate maximă pe vreme coacerea.



Стандартен сензорен контролен панел.

Panou de control tactil standard.



Независим вход и изход за пара.

Intrare și ieșire independentă a aburului.



Двойно LED осветление на всяка камера за печене.

Luminile LED vor fi afișate pe podea.



Зареждачи.

Rama de copt.



Интегриран зареждач.

Incarcator integrat.



**Стойка на колела
със или без държач за
тави.**

*Stați pe roți cu sau fără
suport pentru tavă.*



**Клетка за втасване
на колела.**

*Cușcă de ridicare
pe roți.*

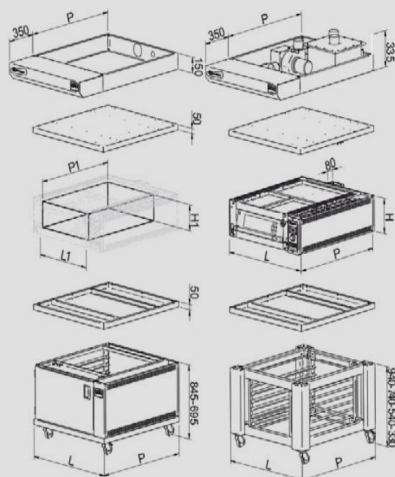
Помощ asistență

Нашата помощ е гарантирана от персонал от вътрешни и външни техници и склад за резервни части, който осигурява постоянна доставка на заявените части.

Serviciul nostru de asistenta este garantat de un personal de tehnicieni interni si externi si un depozit de piese de schimb care asigură aprovizionarea constantă a pieselor solicitate.

Tel. +39 0445 698922 , +359 878 645 090





A

Ел. мощност
Putere electrică

B

Средна консумация (* с работещ парогенератор).
Consum mediu (* cu generator de abur funcțional).

Легенда на съкращенията:
Legenda abrevierilor:

PA 
ХЛЯБ
PÂINE

PS 
СЛАДКАРСТВО
COFETĂRIE

PZ 
ПИЦА
PIZZA

Модел	Капацитет на тавите			Тегло	Размери на камерата за печене			Външни размери			Електрическа мощност		
Model	Capacitate tăvi			Greutate	Dimensiunile camerei de coacere			Dimensiuni exterioare			Putere electrică		
Камера за печене Camera de coacere	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	Паропо- даване Alimentare cu abur	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

Стандартно НАПРЕЖЕНИЕ 400 V / 50 Hz / 3 Ph (различни НАПРЕЖЕНИЯ налични ПРИ ПОИСКВАНЕ).

TENSIUNE Standard 400 V / 50 Hz / 3Ph (diferite TENSIUNI disponibile LA CERERE).



EUROPA

EUROPA srl Società Unipersonale

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

Tel +39 0445 698969 +359 878 645 090

www.europaovens.com

www.tartalini.com