



Електрически конвектомати за хляб и сладкиши

Cuptoare electrice cu convecție pentru pâine și produse de patiserie

EUROPA

EUROPA



888 888

28°C

28°C

28°C

E



29°C

29°C

29°C

E

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

МАЛКИ ФУРНИ СЪС СТРАХОТНА ПРОИЗВОДИТЕЛНОСТ

Нашите вентилационни фурни **KILBY** са създадени чрез изучаване на нуждите на сладкари и пекари, които изискват най-много дори от малка фурна, за да можем да ги оборудваме с най-добрата технология и да произвеждаме отличен хляб и сладкиши. Всичко това доведе до издигане на концепцията за вентилирана фурна, получаване на серия от фурни, които са по-мощни от средните (идеални за непрекъснато печене), по-прецизни и надеждни дори за директно печене на хляб.

CUPTOR ELECTRIC

CUPTOARE MICI PENTRU PERFORMANȚE ÎNALTE

Cuptoarele noastre ventilate **KILBY** au fost create studiind cerințele cofetariilor și brutarilor care cer tot ce este mai bun chiar dacă folosesc un cuptor mic, pentru a le dota cu cea mai bună tehnologie disponibilă și pentru a putea astfel coace pâine și produse de patiserie de înaltă calitate. Toate acestea au ridicat conceptul de cuptoare ventilate, obținându-se o serie de cuptoare mai grele decât media (ideale pentru coacerea continuă), mai precise și mai fiabile chiar și la coacerea directă a pâinii.

Сектори на използване

Sectoarele de utilizare



ХЛЕБОПЕКАРНА
BRUTĂRIE



СЛАДКАРНИЦА
PATISERIE





Програмирана система за седмично запалване с 2 включвания на ден.
Sistem de aprindere programabil săptămânal cu 2 programe zilnice de aprindere.



Двускоростна вентилация за печене (обикновена или слаба вентилация за деликатни или течни продукти).

Ventilație de coacere cu 2 viteze (regulată sau mica ventilație pentru produse delicate sau lichide).



Автоматично програмирано обръщане на въртенето на вентилатора за оптимизиране на печенето.

Programat automat inversarea rotației ventilatorului pt optimizarea coacerii.



Изоляция от панели от минерална вата с висока плътност, която минимизира загубата на топлина (следователно високоенергоспестяване) и ускоряване на операциите по сглобяване.

Izolație din panouri de vată minerală de înaltă densitate care minimizează pierderile de căldură (deci economii mari de energie) și accelerează operațiunile de asamblare.



- Две различни серии в зависимост от нуждите на работното пространство:
- Избор от 20 модела.
- Възможност за сдвояване със статична камера (модулна) за печене-решения за комбинирано печене.
- Много други възможни комбинации: с камера за втасване, опора с държачи за тави, аспиратор с въздухоотвод.

- *Două serii diferite în funcție de nevoile spațiului de lucru:*
- *Alegere dintre 20 de modele.*
- *Posibilitate de asociere cu o camera statica (modulara) pentru solutii de coacere pentru coacere combinată.*
- *Multe alte combinații posibile: cu camera de fermentare, suport cu suporturi pentru tavi, hota cu evacuare aer.*

AKCECOAPI ACCESORII



Плътни алуминиеви тави, перфорирани, гофрирани. Тефлоново или силиконово покритие.

Tavi solide din aluminiu, perforat, ondulat. Acoperire cu teflon sau silicon.



Модулна фурна за хляб и сладкиши и модулна за пица.

Cuptor modular pentru paine si produse de patiserie si modular pentru pizza.



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.

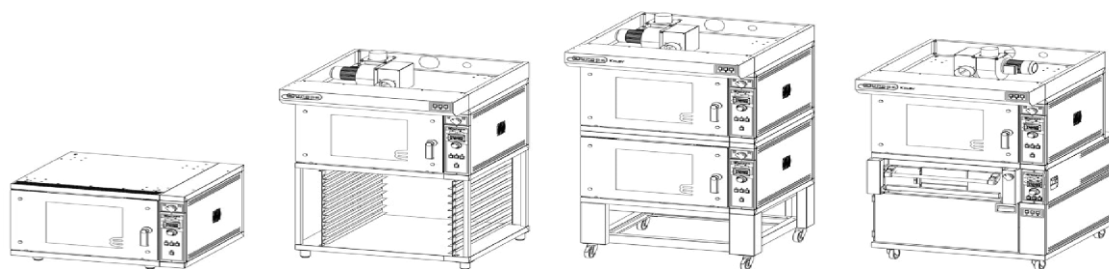
Serviciul nostru de asistentă este garantat de un personal de tehnicieni interni și externi și un depozit de piese de schimb care asigură aprovizionarea constantă a pieselor solicitate.

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



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

DATE TEHNICE



Модел	Продукт	Тави	Стъпка	Тегло	Размери			Пара	Електрическа мощност	
Model	Produs	Tăvi	Pas	Greutate	Dimensiuni			Aburi	Putere electrică	
		Бр./ Nu.	mm	kg	L mm	P mm	H mm		A kW	B kW
KILBY P60										
K5P60	 40x60	5	96	155	780	1150	700	✓	8,5	4
K6P60		6	80	155	780	1150	700	✓	8,5	4
K10P60		10	96	240	780	1150	1180	✓	17	8
K12P60		12	80	240	780	1150	1180	✓	17	8
KILBY P66										
K5P66	 40x66 (=18"x26")	5	96	150	780	1150	700	✓	10,5	5
K6P66		6	80	150	780	1150	700	✓	10,5	5
K10P66		10	96	235	780	1150	1180	✓	21	10
K12P66		12	80	235	780	1150	1180	✓	21	10
KILBY P76										
K4P76	 46 x76 (=18"x30")	4	120	165	780	1280	700	✓	10,5	5
K5P76		5	96	165	780	1280	700	✓	10,5	5
K8P76		8	120	250	780	1280	1180	✓	21	10
K10P76		10	96	250	780	1280	1180	✓	21	10
KILBY P80										
K4P80	 40x80	4	120	170	780	1280	700	✓	10,5	5
K5P80		5	96	170	780	1280	700	✓	10,5	5
K8P80		8	120	255	780	1280	1180	✓	21	10
K10P80		10	96	255	780	1280	1180	✓	21	10
KILBY										
K5T	 40x60	5	96	175	1040	950	700	✓	8,5	4
K6T		6	80	175	1040	950	700	✓	8,5	4
K5T66		5	96	175	1040	950	700	✓	8,5	4
K6T66		6	80	175	1040	950	700	✓	8,5	4
COMBO модулна фурна/ cuptor modular										
E218PA/K (combo/66)	40x60 - 46x66	2	-	180	1040	1200+80	380	✓	5	2,5
E4318PA/K (combo plus/66)	40x60 - 46x66	4 - 3	-	300	1780	1100+80	430	✓	9,7	4,9

Стандартно напрежение 400V / 50Hz / 3Ph

A = Инсталирана мощност

B = Средна консумация

Tensiune standard 400V / 50Hz / 3Ph

A = Putere instalată

B = Consum mediu



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