



**TECNOFRIAS, S.L.**



**G-MAX**



**FORNI ROTATIVI PER PANE E PASTICCERIA**



**ROTARY RACK OVENS FOR BREAD AND PASTRY PRODUCTS**



**FOURS ROTATIFS POUR BOULANGERS ET PÂTISSERIE**



**HORNOS ROTATIVOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA**



**STIKKENÖFEN FÜR BROT UND GEBÄCK**

**GALILEO MAX**

# bakery evolution



## Forni rotativi per pane e pasticceria

EUROPA è lieta di presentare la nuova linea di FORNI ROTATIVI PROFESSIONALI PER PANIFICI E PASTICCERIE, il cui aspetto imponente fa capire subito di che pasta sono fatti: forni dal design moderno e prestigioso, pensati per un utilizzo al passo con i tempi e pertanto dotati di strumenti di controllo all'avanguardia che permettono di ottenere prestazioni eccellenti, ma sempre con un occhio di riguardo al risparmio energetico. In definitiva si tratta di una linea di forni progettati specificatamente per utilizzi "pesanti", per cotture a ciclo continuo, perfetti quindi anche per l'industria e per esercizi con cicli di cottura 7/24.

## Rotary rack ovens for bread and pastry

EUROPA is proud to introduce the new line of PROFESSIONAL ROTARY RACK OVENS FOR BAKERIES AND CONFECTIONERIES. The impressive appearance immediately reveals the quality of these ovens: with their modern and prestigious design, they have been conceived to be in step with the times and therefore equipped with the most advanced control instruments which allow to obtain excellent performances, always with a special care for energy saving. All things considered, it's a line of ovens designed specifically for "heavy" uses and continuous baking cycles, thus perfect also for industrial use and retail shops with 24/7 working times.

# Fours rotatifs boulangers et pâtisseries



EUROPA est heureuse de vous présenter la nouvelle ligne de FOURS ROTATIFS PROFESSIONNELS POUR BOULANGERIES ET PATISSERIES, dont l'aspect imposant révèle immédiatement une manufacture de haute qualité: des fours au design moderne et prestigieux, pensés pour une utilisation au fil du temps et par conséquent équipés d'instruments de contrôle d'avant-garde qui permettent d'obtenir des prestations excellentes tout en surveillant de près les consommations d'énergie. En définitif il s'agit d'une ligne de fours projetés spécialement pour une utilisation «intensive», pour des cuissons à cycle continu, parfaite aussi pour l'industrie et les points chauds qui travaillent 7/7 et 24h/24.

# G-MAXX



## Hornos rotativos para panadería y pastelería

Con mucho gusto EUROPA presenta la nueva línea de HORNOS ROTATIVOS PROFESIONALES PARA PANADERIAS Y PASTELERÍAS. El aspecto imponente revela inmediatamente sus calidades: diseño moderno y prestigioso, han sido pensados para estar siempre al día y por lo tanto están equipados de instrumentos de control avanzados que permiten obtener prestaciones excelentes, pero siempre con un particular cuidado para el ahorro energético. En definitiva se trata de una línea de hornos ideados especialmente para utilizaciones "pensadas", para cocciones de ciclo continuo, perfectos para la industria y para tiendas con ciclos de cocción 7/24.

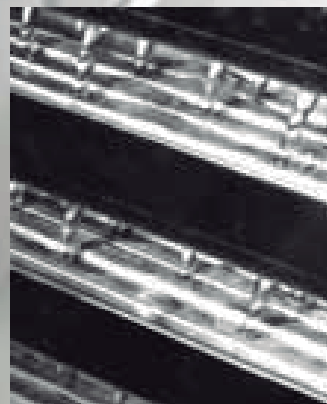


## Drehöfen für Brot und Gebäck

Die Firma EUROPA ist erfreut, die neue Serie von PROFESSIONELLEN DREHÖFEN FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN vorzustellen, deren eindrucksvolles Aussehen sofort erkennen lässt, aus welchem Teig sie beschaffen sind: Öfen mit einem modernen und prestigereichen Design, die für einen Einsatz entworfen wurden, der mit der Zeit Schritt hält. Somit verfügen sie über fortschrittliche Kontrollvorrichtungen, die es erlauben, hervorragende technische Leistungen zu erzielen, dabei aber immer die Energieeinsparung im Auge zu behalten. Es handelt sich um eine Ofenserie, die speziell für den "anspruchsvollen" Einsatz, wie Backvorgänge im Dauerzyklus, entworfen wurde, d.h. somit auch für die Industrie und für Betriebe mit Backzyklen 7/24 geeignet ist.



# G-MAX



# bakery evolution

Galileo Max, l'evoluzione continua...



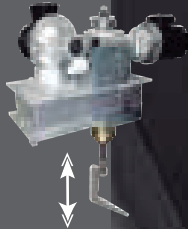
The evolution goes on... L'évolution continue... L'evolucion continua... Die Entwicklung setzt fort...

# OPTIONAL

- Piattaforma girevole
- Revolving turntable
- Plaque tournante
- Plataforma giratoria
- Drehteller

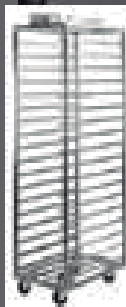
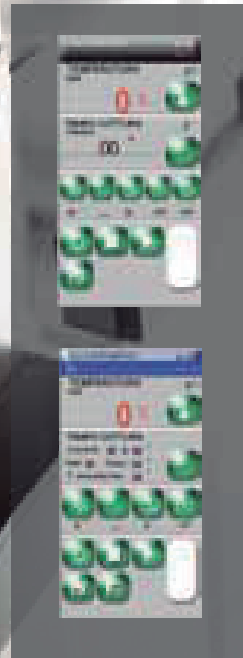


CALILEO  
max  
TOUCH SCREEN



- Sollevatore automatico motorizzato del carrello
- Motorized automatic rack lifting
- Élévateur automatique motorisée du chariot
- Elevador automático motorizado del carro
- Motorisierte automatische Hebevorrichtung des Wagens

- Resistenze maggiorate (per le versioni elettriche)
- Powered heating elements (for electric versions)
  - Résistances augmentées en puissance (pour les versions électriques)
  - Resistencias potenciadas (para las versiones eléctricas)
  - Verstärkte Widerstände (bei den elektrischen Ausführungen)



- Carrello di cottura
- Baking rack
- Chariot de cuisson
- Carro de cocción
- Backwagen



## Pannello comandi Touch Screen

con display da 7", prevede 70 programmi automatici con 5 o 10 fasi di cottura per ogni programma, vaporizzazione singola oppure ad impulsi, valvola di scarico vapori automatica, accensione automatica giornaliera e settimanale (2 accensioni giornaliere)



## Touch Screen control panel

with 7" display, 70 automatic programs with 5 or 10 baking phases for each program, single or multiple steam injection, automatic steam discharge valve, daily/weekly automatic start (2 daily starts)



## Tableau de commandes Touch Screen

avec display de 7", incluant 70 programmes automatiques de 5 ou 10 phases de cuisson par programme, injection de buée simple ou à impulsions, vanne d'évacuation de la vapeur automatique, départ journalier et hebdomadaire automatique (2 départs journaliers)

- Bruciatore a GPL, gas metano, gas città o gasolio
  - LPG, gas or gasoil (diesel) burner
- Brûleur à gaz méthane, gaz ville, GPL ou gasolio
  - Quemador de GPL, de gas o de gasoleo
  - Methangas-, Flüssiggas- oder Ölbrenner



- 10 velocità di ventilazione (per pasticceria)
- 10 speed fan (for pastry)
- 10 vitesses de ventilation (pour pâtisserie)
- 10 velocidades de ventilación (para pastelería)
- 10 Lüfterdrehzahlen (für Konditoreiprodukte)



#### Panel de mandos Touch Screen

con pantalla de 7", 70 programas automáticos con 5-10 fases de cocción para cada programa, sistema de inyección de vapor simple o con impulsos, válvula automática de descarga de los vapores, encendido automático diario y semanal (2 encendidos diarios)



#### Bedienfeld Touch Screen

mit Display zu 7", vorgesehen sind 70 automatische Programme mit 5 oder 10 Backphasen je Programm, einzelne Dampfzufuhr oder mit Impulsen, automatische Dampfablassventil, automatische Einschaltung täglich oder wöchentlich (2 Einschaltungen pro Tag).

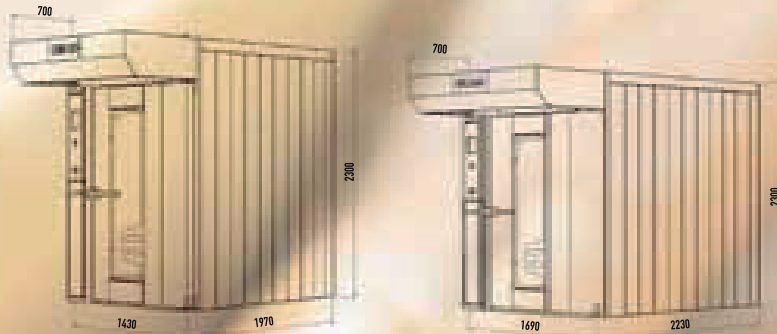
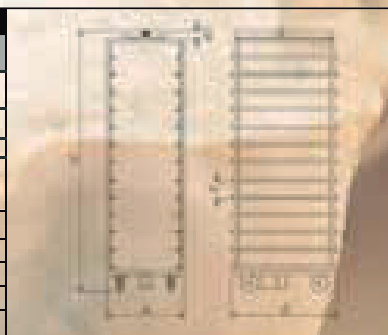


Photo: DFR\_Graphic Design, Luca Zghera

FORNI ROTATIVI - ROTARY RACK OVENS - FOURS ROTATIFS - HORNOS ROTATIVOS - STIKKENÖFEN										
Mod.	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS AUBENABMESSUNGEN			DIMENSIONI TEGIE TRAYS DIMENSIONS DIMENSIONS DE PLAQUES DIMENSIONES DE BANDEJAS BACKBLECHE ABMESSUNG	CONSUMO MEDIO ORARIO AVERAGE CONSUMPTION CONSUMATION MOYENNE CONSUMO MEDIO MITTELESTUNGSVERBRAUCH			POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER - POTENCIA INSTALADA PUISSANCE INSTALLÉE - ENGEBAUTE LEBSTUNG		
	L	P	H		ELETTRICA ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRISCH	PLUS**	TERMICA THERMIC THERMIQUE TERMISCH	ELETTRICA ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRISCH	PLUS**	TERMICA THERMIC THERMIQUE TERMISCH
	mm	mm	mm	cm	kW	kW	Kcal/h	kW		Kcal/h
<b>G-MAX 108C</b> (gas / gasoil)	1430	1970	2300	60x80 - 60x90 65x85 - 70x80 2/40x60 2/45x60			40.000	2,3		70.000
<b>G-MAX 108E</b> (electric)					36	45		49	56	
<b>G-MAX 128 C</b> (gas / gasoil)	1690	2230	2300	80x100 - 80x80 60x100 - 65x110 2X45x75 - 2X46x61 2X46x66 - 2X46x76 2X50x70 - 2X53x65 2/40x65 - 2/46x61 2/46x66 - 2/45x75 2/46x76 - 2/47x63			50.000	3		90.000
<b>G-MAX 128 E</b> (electric)					45	60		62	73	

\*\*PLUS: CON RESISTENZE MAGGIORATE - REINFORCED HEATING ELEMENTS - ERHÖHTE WIDERSTÄNDE - RESISTENCIAS POTENCIADAS - RESISTANCES AUGMENTÉES  
 2X46x76 = CARRELLO SINGOLO 92x76 - SINGLE RACK 92x76 - CHARIOT SIMPLE 92x76 - CARRO INDIVIDUAL 92x76 - EINZELNER WAGEN 92x76  
 2/46x76 = NR.2 CARRELLI 46X76 - NR.2 SINGLE RACKS 46X76 - NR.2 CHARIOTS 46X76 - NR.2 CARROS 46X76 - NR.2 WAGEN 46X76  
 Larghezza Min porta locale / MIN room door's width / Largeur MIN porte local / MIN Raumtürbreite / Ancho MIN puerta local: 700 mm  
 Altezza Min porta locale / MIN room's height / Hauteur MIN local / MIN Raumhoch / Altura MIN local: 2800 mm

CARRELLI - RACKS - CHARIOTS - CARROS - WAGEN			
Mod.	G-MAX 108	G-MAX 128	
H	1810	1810	
C	1585	1585	
	C : X = NR		
Piani/Levels/Niveaux Niveles/Etagen	x	x	
13	121	121	
15	105	105	
16	99	99	
18	88	88	
20	79	79	



A= Larghezza teglia +60 / tray width +60 / largeur plaque +60 / ancho bandeja +60 / Blechbreit +60  
 B= Lunghezza teglia +20 / tray length +20 / longueur plaque +20 / largo bandeja +20 / Blechlänge +20