

30 YEARS
1990-2020

EUROPA
bakery • pastry • pizza
ovens

EUROPA SRL

Via del Lavoro, 53 - 36034 Malo (Vicenza) Italy
Tel. +39 0445 63 74 44 - Fax +39 0445 63 74 55
europa@europa-zone.com - www.europa-zone.com

EUROPA
bakery • pastry • pizza
ovens

GALILEO new edition

Rotary rack ovens for bread
and pastry products.

Designed both for **craft** and
industrial bakeries specifically
tested for **heavy non stop**
baking cycles.



تقوم شركة أوروبا ذ.م.م "Europa Srl" منذ ما يقارب من 30 عام بتوريد أفران متخصصة لعدد متزايد من مُصنعي المعجنات والحلويات ومطاعم البيسترا في جميع أنحاء العالم. والذين يجدون في ماركة أوروبا خصائص المصداقية والابتكار في تطوير منتجات دائماً ما تسهل حياة العاملين في القطاع. وبفضل التعاون مع شبكة منتقاة من الموزعين من أهل الثقة نتج الشركة في ضمان سواء خدمات تصميم ممتازة أو خدمات دعم ما بعد البيع، سواء كان ذلك في مصنع معجنات صغير، مصنع خبز تقليدي أو مصنع خبز بأنظمة تحميل وتفريغ آلي.

ومن بين المنتجات المتعددة لمنتج "Green Line" الجديد، تبرز مجموعة منتجات **BELL** و **COOPER**، سهلة الدوران والمدمجة للغاية، الأفران ذات الحمولة الدوارة لعمل الخبز والحلويات والمعروفة الآن في العالم كله، يتم تركيبها في أقل من ساعتين بفضل البنية القياسية للمنتج، ويمكن تمريرها من الأبواب العادية كما يمكن تركيبها أيضاً في الأماكن شديدة الانخفاض.

إن الموديل الكهربائي من منتج "FREESTYLE" (الحاصل على براءة اختراع) جعل منهم الأفران الكهربائية الدوارة الأولى في مناطق مستقلة مما يتيح تقليل الاستهلاك بنسبة تتراوح ما بين 33% و 66% عندما لا تكون هناك حاجة إلى العمل بحمولة كاملة. يمكن القيام بطهي 5 أو 10 أو 15 قالب خبيز ليتم بالتالي استهلاك 1/3 أو 2/3 أو 3/3 من القدرة.

بنية ضخمة من الصلب المقاوم للصدأ، تصميم حديث وجودة عالية في التفاصيل التي تتحد مع انتظام الطهي وتعددية الاستخدامات وسهولة الاستعمال، وهو ما يجعل من مجموعة منتجات **BELL** و **COOPER**، الأفران الدوارة المدمجة الممتازة، منتجات تناسب جميع من ينتظر أداء ممتاز حتى من فرن صغير.

For 30 years, EUROPA Srl has been selling professional ovens to an ever-larger number of bakeries, pastry shops, hotels and pizza shops all over the world. EUROPA brand is synonymous with reliability and innovation in developing products that facilitate the bakers' lives ever more.

Thanks to the cooperation of a close distributor network, Europa is able to guarantee an excellent assistance service to all its customers, whether it is a small pastry shop, a traditional artisan bakery or a bakery industry with loading and unloading automatic systems.

Among the products of the new "Green Line" series, the main ones are those composing the **BELL** and **COOPER** series: ultra-compact rotary rack ovens for

bakery and pastry products. Thanks to their modular structure, they can be installed in less than 2 hours, they can pass through common doors and they can be fitted into premises with very low ceilings.

The special "FREESTYLE" version (patented) allows to reduce the consumptions from 33% to 66% when the baking of a complete rack is not needed: you can decide whether to bake 5, 10 or 15 trays and thus using 1/3, 2/3 or 3/3 of the power.

Stainless steel massive structure, modern design, excellent baking quality, versatility and friendly use, are subjects that make the **BELL** and **COOPER** series suitable for all customers expecting great performances from a small oven.

GREEN LINE

COMPACT BAKING OVENS
for Bakery, Pastry, Pizza and Food



BLACK LINE

BAKING OVENS
for Bakery and Pastry



Europa s.r.l. Via del Lavoro, 53 • 36034 Malo (VI) Italy
Tel. +39 0445 637444 • Fax +39 0445 637455 • www.europa-zone.com • europa@europa-zone.com

Follow us on:
Facebook Europa Srl
YouTube Europa s.r.l.

TecnAlimentaria
ARABIC EDITION
FOOD INDUSTRY



الصناعات الغذائية 38