

## 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.



منذ أكثر من 30 عامًا، تبيع شركة أوروبا "EUROPA" أفران متخصصة لعدد متزايد دائمًا من المخابز، ومناجر الحلويات، ومطاعم البيتزا، والفنادق، وسلاسل السوبر ماركت، وتقوم بالتصدير إلى أكثر من 70 دولة حول العالم. تأسست شركة أوروبا في عام 1990، وأصبحت علامتها التجارية مرادفة للموثوقية والابتكار، وتخصصت في إنتاج الأفران التجارية ومعدات المخابز، ومناجر الحلويات، والبيتزا. تنمو الشركة وتتوسع في وقت قصير للغاية، وتجلب أعمالها إلى الأسواق الدولية الرئيسية. يحدث هذا بفضل فريق ديناميكي يتميز بنهج احترافي وجديد. لقد كان فريق الإدارة دائمًا مدعومًا من قبل فريق فني مؤهل وذو خبرة، وعلى استعداد لفهم احتياجات السوق وتلبية احتياجات العملاء. في الواقع، لطالما مثلت التجربة والبحث الغرض الأساسي لهذه الشركة. على مر السنين، عززت شركة أوروبا مكانتها في العالم، بفضل التجديد المستمر لمجموعة منتجاتها المتطورة بشكل مستمر. تستمر في النمو من عام إلى آخر، مما يعزز وجودها في كل من إيطاليا والخارج، بالاعتماد على علامة تجارية قوية، مرادفة للجودة والحدائق. تنقسم المجموعة الواسعة من المنتجات التي تقدمها شركة أوروبا إلى خطي إنتاج رئيسيين: خط بلاك "BLACK" وخط جرين "GREEN". يقدم خط بلاك عددًا كبيرًا من الأفران وخلايا التخمر المناسبة للمخابز الحرفية، والمخابز الصناعية/إنتاج الحلويات/مصانع البسكويت وسلاسل السوبر ماركت. يمكنك في هذا الخط أن تجد: أفران دوارة، وأفران سطح كهربائية، وأفران ذات أنابيب بخارية، وأفران سطح تحميل متعددة، وخلايا تخمير. تستحق سلسلة الأفران الدوارة جاليليو "GALILEO" الذكر بشكل خاص. على مر السنين، أصبح هذا الفرن أكثر اكتمالًا وتطورًا وحدائق. تكمن قوته في حجمه المدمج وهيكله الصلب الذي يجمع بين التصميم الراقى والوظائف العملية في الواقع، تم تصميم موديل جاليليو لتسهيل عملية التنظيف والصيانة الاعتيادية. علاوة على ذلك، فإن غرفة الاحتراق المحسنة، التي تم تجديدها بالكامل بتقنيات مبتكرة، جعلت من الممكن تحقيق كفاءة عالية للغاية، مع أوقات استرجاع مدهشة ومتوسط استهلاك منخفض للغاية.



For more than 30 years, EUROPA has been selling professional ovens to a large number of bakeries, pastry and pizza shops, hotels and supermarket chains, exporting to more than 70 Countries worldwide. Established in 1990, the brand EUROPA has become synonymous with reliability and innovation, specializing in the production of commercial ovens and equipment for bread, pastry and pizza baking. The company grew and expanded in a very short time, leading the business over the main international markets. This could happen thanks to a dynamic team, characterized by a professional and fresh approach. The management group has always been supported by a qualified and experienced technical staff, ready

to understand market's requirements and to meet customers' needs. Experimentation and research, in fact, have always represented the primary purpose of this company. Over the years, EUROPA has consolidated world-wide its own position, thanks to a constant renewal of its range with increasingly more advanced products. It continues to grow year by year, consolidating its presence both in Italy and abroad, relying on a strong mark, which means quality and modernity. The wide range of products offered by EUROPA is divided in 2 main product lines: the BLACK line and the GREEN line. The **BLACK line** offers a large number of ovens and provers suitable for artisan bakers, industrial bakery/

pastry/biscuits productions and supermarket chains. In this line, you can find rack ovens, electric deck ovens, steam tube deck ovens, multi-loading deck ovens and provers. A special mention is needed for **GALILEO** rack ovens. Through the years, this oven has become even more complete, sophisticated and modern. Its strong points are **COMPACT** dimensions and solid structure, joining together **refined design** and **functionality**. GALILEO has been studied to simplify the cleaning and the ordinary maintenance. Besides, the improved combustion chamber, completely renewed with innovative technologies, has allowed to reach a very high efficiency, with surprising recovery times and very low average consumptions.

### GREEN LINE

COMPACT BAKING OVENS  
for Bakery, Pastry, Pizza and Food



### BLACK LINE

BAKING OVENS  
for Bakery and Pastry

