

## 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 Ltd. предоставляет профессиональные печи в течение 30-ти лет постоянно растущему числу хлебозаводов, кондитерских, гостиниц и пиццерий по всему миру. Бренд EUROPA является синонимом «надежности» и «инновации» в разработке продуктов, которые все чаще облегчают жизнь операторов этого сектора. Благодаря

**EUROPA**  
bakery • pastry • pizza  
*ovens*

партнерству с густой сетью закрепленных дистрибьюторов она обеспечивает превосходное обслуживание своих клиентов, будь то небольшая кондитерская, классическая ремесленная пекарня или хлебопекарная промышленность с автоматическими системами погрузки и разгрузки. Среди различных продуктов новой «зеленой линии» выделяется серия **Bell**: печи с ультракомпактной поворотной тележкой для хлеба и кондитерских изделий, которые благодаря модульной структуре могут быть установлены менее чем за 2 часа, проходят через обычные двери и могут быть установлены также в помещениях с очень низкими потолками. Специальная версия **FREESTYLE** (запатентована) позволяет снизить потребление на 33% - 66%, если не требуется полностью тележка: можно приготовить 5, 10 или 15 лотков, потребляющих соответственно 1/3, 2/3 или 3/3 мощности. Массивная конструкция из нержавеющей стали современного дизайна, отличное качество выпечки, универсальность и простота использования – вот аргументы, делающие серию **BELL** подходящей всем тем, кто ждет высокой производительности от небольшой печи.

Существует также версия мини-ротор с младшим братом **COOPER**: вращающаяся печь на 10 лотков **все-в-одном**, в комплекте с камерой для закваски (или стеллажи для лотков) на колесиках. Поставляется в 2-3 модуля для простой и быстрой установки, доступна также в версии на топливе. Идеально подходит для магазинов, кондитерских и малых пекарен. Для всех тех, кто предпочитает печь на земле и в ограниченных помещениях, была разработана превосходная серия модульных электрических печей с многопрофильным основанием: отличные эксплуатационные качества гарантируются 3-мя типами специальных камер (хлеб/ кондитерские/ пиццерия) мощностью от 2 до 6 лотков, накладываемых друг на друга до 5-ти камер, доступно более 50-ти решений. На рынке можно увидеть множество модульных печей, но очень немногие могут гарантировать хорошие результаты в выпечке хлеба: проект **EDISON** привело компанию EUROPA к созданию небольших печей с большими эксплуатационными качествами в сочетании с лопаткой или зарядным устройством, это настоящие многоэтажные печи для ремесленной выпечки хлеба без компромиссов.

**EUROPA**  
bakery • pastry • pizza  
*ovens*

### GREEN LINE

COMPACT BAKING OVENS  
for Bakery, Pastry, Pizza and Food



### BLACK LINE

BAKING OVENS  
for Bakery and Pastry



For 30 years, EUROPA 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** series: ultracompact 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 to use 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** series suitable for all customers expecting great performances from a small oven!

You can also choose the mini-rotor series called **COOPER**: **all-in-one** 10-tray rotary rack oven, complete with prover (or metal stand with tray-holder) on wheels. Fast and very easy to install thanks to its 2/3 modular structure, it is

available in electric or combustion version. Ideal for pastry shops or small bakeries.

For all customers who prefer the baking direct on the sole but don't have so much place on their premises, EUROPA has realized an excellent series of multi-purpose electric modular deck ovens: great baking performances granted by 3 special baking chamber types (bread / pastry / pizza) with capacity from 2 to 6 trays. You can place even 5 chambers on top of the other and you can obtain till 50 solutions. There are lots of modular ovens on the market but very few of them can grant good results when baking bread: projecting **EDISON** series EUROPA has conceived small ovens offering great performances. Adding a loader or an integrated loader, they'll become real deck ovens where you can bake artisan bread without compromise.



## 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.



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.