

100%
made in Italy

Europa
bakery • pastry • pizza
ovens

KILBY

 Forni elettrici
a convezione per
pane e pasticceria

 Electric convection
ovens for bakery
and pastry products

 Fours électriques
ventilés de boulangerie
et pâtisserie

 Hornos eléctricos
de convección para
panadería y pastelería



NEW!

KILBY P

europa
bakery • pastry • pizza
ovens

"SLIM-FIT": WHEN SPACE IS NEVER ENOUGH!



ONLY 78cm!
(=30,7")



FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE PER PANE E PASTICCERIA

I forni a convezione KILBY sono stati realizzati cercando di riunire tutte le migliori soluzioni di cottura per PANE E PASTICCERIA, studiati secondo le necessità di utilizzatori qualificati ed esigenti che vogliono offrire prodotti di eccellente qualità, in grosse quantità, anche con un piccolo forno.



ELECTRIC CONVECTION OVENS FOR BAKERY AND PASTRY PRODUCTS

The KILBY convection oven series has been created combining the best solutions for baking both BREAD AND CONFECTIONERY products, designed according to the requirements of qualified and demanding users who want to offer a large quantity of products with excellent quality, while using a small oven.



FOURS ELECTRIQUES A CONVECTION POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Les fours à convection KILBY ont été réalisés en réunissant toutes les meilleures solutions de cuisson pour BOULANGERIE ET PÂTISSERIE, ils ont été étudiés suivant les nécessités d'utilisateurs qualifiés et exigeants, qui veulent offrir des produits d'excellente qualité, en grosse quantité, même avec un petit four.



HORNOS ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA

Los hornos de convección KILBY han sido realizados ententando reunir todas las mejores soluciones de cocción para PAN, PASTELERÍA Y BOLLERÍA, y han sido diseñados segun las necesidades de profesionales cualificados y exigentes, que quieren ofrecer productos de excelente calidad, en grande cantidad, aunque utilizando un horno pequeño.





Descrizione Tecnica

DOTAZIONE DI SERIE:

PANNELLO COMANDI DIGITALE con pulsante scroll multi-funzione, schermo LCD e visualizzatore a LED, 30 programmi memorizzabili / sistema di ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE con 2 accensioni giornaliere / VAPORIERA / Valvola di estrazione vapori MANUALE / 2 VELOCITA' di ventilazione cottura (standard o bassa ventilazione per prodotti delicati o liquidi) / ventilazione "EFFETTO SUOLO" che garantisce un miglior sviluppo dei prodotti / Inversione di rotazione delle ventole programmata per ottimizzare la cottura / interno/esterno in acciaio inox / Eccellente isolamento termico con PANNELLI IN LANA DI ROCCIA a densità costante / Porta con sistema di APERTURA 180° e doppio vetro apribile a finestra (agevole pulizia) / Manutenzione facilitata con quadro elettrico estraibile frontalmente / CONFIGURAZIONE STANDARD con comandi a destra e apertura porta verso sinistra / chiusura porta con rotazione maniglia

OPZIONI / ACCESSORI:

Pannello comandi ELETTROMECCANICO / Pannello DIGITALE MULTIFASE 199 programmi a 5/10 fasi di cottura e valvola di estrazione vapori automatica / FORNO INVERSO / VAPORIERA SUPPLEMENTARE+2kW (per esigenze speciali) / CAPP A INOX disponibile anche con ASPIRATORE e CONDENSATORE VAPORI (per locali senza uscita camini) / SUPPORTO INOX disponibile anche con rastrelliera porta teglie / CELLA DI LIEVITAZIONE INOX su ruote, ventilata, riscaldata, disponibile con o senza UMIDIFICATORE (automatico) / CELLA DI FERMALIEVITAZIONE su ruote / CAMERA STATICA per soluzioni di cottura combinata (mod. COMBO / 66)

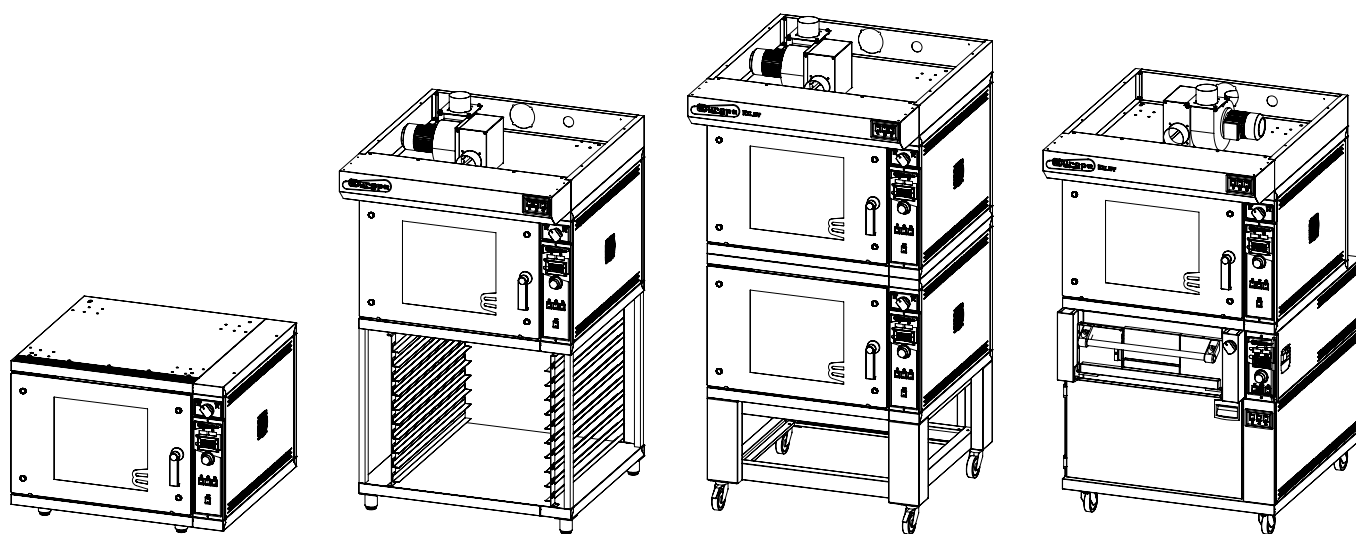
Technical Features

STANDARD EQUIPMENT:

DIGITAL CONTROL PANEL controlled by a multi-function scroll selector, with LCD screen and LED display, 30 storable programs / WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with 2 daily ignition programs / STEAM GENERATOR / MANUAL steam damper / 2-SPEED baking ventilation (regular or low ventilation for delicate or liquid products) / "SOLE EFFECT" baking ventilation to grant a better product development / Automatic programmed reversion of the fan rotation to optimize the baking / stainless steel interior/exterior / High efficiency thermal insulation with constant density ROCKWOOL PANELS / Door with 180° OPENING system and doubled glass with inner glass opening (easy cleaning) / Front extractable electric box (easy maintenance) / STANDARD CONFIGURATION with control panel on the right and left door opening / door closing with handle rotation

OPTIONS / ACCESSORIES:

ELECTROMECHANICAL control panel / MULTI-PHASE DIGITAL control panel with 199 programs with 5/10 baking phases and automatic steam damper / REVERSE OVEN / ADDITIONAL STEAM GENERATOR +2 kW (for special needs) / STAINLESS STEEL HOOD available also with EXTRACTOR and STEAM CONDENSER (for rooms without chimneys) / STAINLESS STEEL STAND available also with trays holder / STAINLESS STEEL PROVER on wheels, ventilated, heated, available with or without HUMIDIFIER (automatic) / RETARDER PROVER on wheels / STATIC DECK OVEN for combined store baking solutions (mod. COMBO / 66)



Description Technique

EQUIPMENT DE SERIE:

TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL contrôlé par un bouton multifonction, équipé d'écran LCD et affichage à LED, 30 programmes mémorisables / Système de DEMARRAGE HEBDOMADAIRE PROGRAMMABLE avec 2 départs journaliers / GENERATEUR DE VAPEUR / OUVRAGE manuel / 2 VITESSES de ventilation de cuisson (ventilation standard ou plus lente idéale pour produits délicats ou liquides) / Ventilation "EFFET SOLE" qui provoque un meilleur développement des produits / Inversion de rotation automatique programmée des ventilateurs pour optimiser la cuisson / Intérieur/extérieur four en acier inox / Isolation thermique excellente par PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE de haute densité / Porte avec système d'OUVERTURE 180° et double vitrage ouvrable à fenêtre (pour un nettoyage plus aisé) / Cabinet électrique extractible frontalement pour faciliter l'entretien / CONFIGURATION STANDARD avec commandes à droite et porte fermée à gauche / Ouverture/fermeture porte par poignée à rotation

OPTIONS / ACCESSOIRES:

Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE / Tableau de commandes DIGITAL MULTIPHASE avec 199 programmes à 5/10 phases de cuisson et ouvrage automatique / FOUR INVERSE / GENERATEUR DE VAPEUR SUPPLEMENTAIRE +2 kW (pour exigences particulières) / HOTTE INOX disponible aussi avec EXTRACTEUR et CONDENSATEUR VAPEUR (pour locaux sans cheminées) / PIETEMENT INOX disponible aussi avec glissières porte-plaques / ETUVE INOX sur roulettes, chauffée et ventilée, disponible avec ou sans GENERATEUR DE VAPEUR (automatique) / CHAMBRE DE FERMENTATION CONTROLEE INOX sur roulettes / FOUR A SOLE STATIQUE pour composer des solutions combinées (mod.COMBO / 66)

Descripción Técnica

DOTACIÓN DE SERIE:

PANEL DE MANDOS DIGITAL CON SELECTOR MULTIFUNCIÓN, vídeo LCD, pantalla de LED y 30 programas memorizables / Sistema de PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos diarios / GENERADOR DE VAPOR / Válvula de descarga vapor manual / 2 VELOCIDADES de ventilación de cocción (estándar o baja para productos delicados o líquidos) / Ventilación "EFECTO SUELO" para un mejor desarrollo de los productos / Inversión programada de la rotación de los ventiladores para optimizar la cocción / Exterior y interior de acero inox / Excelente aislamiento térmico con PANELES PRENSADOS EN LANA DE ROCA de densidad constante / Puerta con ABERTURA de 180° y DOBLE CRISTAL que se abre como una ventana (para facilitar la limpieza) / Cuadro eléctrico extraíble de frente para un fácil mantenimiento / CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR con mandos a la derecha y abertura de la puerta hacia izquierda / Cierre de la puerta con rotación de la empuñadura

OPCIONES / ACCESORIOS:

Panel de mandos ELECTROMECHANICO / Panel de mandos DIGITAL FULL-AUTOMATIC de 199 programas con 5/10 fases de cocción y válvula de descarga vapor automática PROGRAMABLE / HORNO INVERTIDO / GENERADOR DE VAPOR SUPLEMENTARIO +2 kW (para exigencias especiales) / CAMPANA INOX disponible también con EXTRACTOR y CONDENSADOR DE VAPOR (para locales sin chimeneas) / SOPORTE INOX disponible también con parrilla porta bandejas / CÁMARA DE FERMENTACIÓN INOX sobre ruedas, calentada, disponible con o sin HUMIDIFICADOR (automático) / CÁMARA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA INOX sobre ruedas / CÁMARA DE COCCION ESTÁTICA para SOLUCIONES COMBINADAS (mod. COMBO / 66)

NEW!

KILBY P

"SLIM-FIT": WHEN SPACE IS NEVER ENOUGH!

ONLY 78cm!
(=30,7")



Descrizione Tecnica

DOTAZIONE DI SERIE:

PANNELLO COMANDI DIGITALE MULTIFASE con pulsante scroll multi-funzione, schermo LCD e visualizzatore a LED, 199 programmi a 5/10 fasi di cottura e valvola di estrazione vapori automatica PROGRAMMABILE / sistema di ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE con 2 accensioni giornaliere / VAPORIERA / 2 VELOCITA' di ventilazione di cottura (standard o bassa ventilazione per prodotti delicati o liquidi) / Inversione di rotazione delle ventole programmata per ottimizzare la cottura / interno/esterno in acciaio inox / Eccellente isolamento termico con PANNELLI IN LANA DI ROCCIA a densità costante / Porta con sistema di APERTURA 180° e doppio vetro apribile a finestra (agevole pulizia) / Manutenzione facilitata con quadro elettrico estraibile frontalmente / CONFIGURAZIONE STANDARD con comandi a destra e apertura porta verso sinistra / chiusura porta a pressione

OPZIONI/ACCESSORI:

Pannello comandi ELETTROMECCANICO / FORNO INVERSO / CAPP A INOX disponibile anche con ASPIRATORE e CONDENSATORE VAPORI (per locali senza uscita camini) / SUPPORTO INOX disponibile anche con rastrelliera porta teglie / CELLA DI LIEVITAZIONE con porte in vetro, ventilata, riscaldata, disponibile con o senza UMIDIFICATORE (automatico) / KIT RUOTE per supporto forno o cella / CAMERA STATICA per soluzioni di cottura combinata (Mod. COMBO PLUS/66)

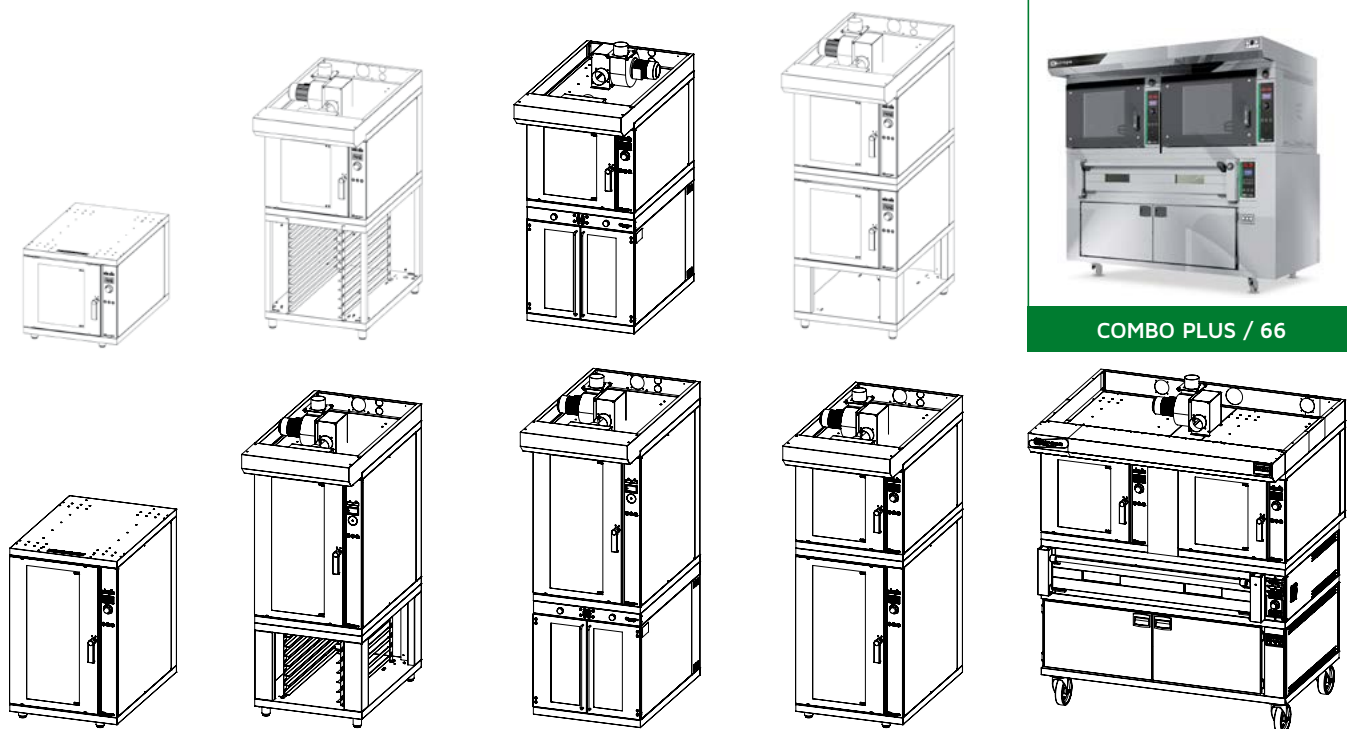
Technical Features

STANDARD EQUIPMENT:

/ MULTI-PHASE DIGITAL CONTROL PANEL with multi-function scroll selector, LCD screen and LED display, 199 programs with 5/10 baking phases and PROGRAMMABLE automatic steam damper / WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION system with 2 daily ignition programs / STEAM GENERATOR / 2-SPEED baking ventilation (regular or low ventilation for delicate or liquid products) / Automatic programmed reversion of the fan rotation to optimize the baking / Stainless steel interior/ exterior / High efficiency thermal insulation with constant density ROCKWOOL PANELS / Door with 180° OPENING system and doubled glass with inner glass opening (easy cleaning) / Front extractable electric box (easy maintenance) / STANDARD CONFIGURATION with control panel on the right and left door opening / Pressure door closing

OPZIONI/ACCESSORI:

ELECTROMECHANICAL control panel / REVERSED OVEN / STAINLESS STEEL HOOD available also with EXTRACTOR and STEAM CONDENSER (for rooms without chimneys) / STAINLESS STEEL STAND available also with trays holder / PROVER with GLASS DOOR, ventilated, heated, available with or without HUMIDIFIER (automatic) / WHEELS KIT for oven stand or prover / STATIC WIDE DECK OVEN for combined store baking solutions (Mod. COMBO PLUS / 66)

NEW!**KILBY P**
NARROW VERSIONS: OFFERING "SPACE" TO YOUR IDEAS

COMBO PLUS / 66

Description Technique

EQUIPMENT DE SERIE:

TABEAU DE COMMANDES DIGITAL MULTIPHASE contrôlé par bouton multifonction, écran LCD et affichage à LED, 199 programmes à 5/10 phases de cuisson et ouïe automatique PROGRAMMABLE / Système de DEMARRAGE HEBDOMADAIRE PROGRAMMABLE avec 2 départs journaliers / GENERATEUR DE VAPEUR / 2 VITESSES de ventilation de cuisson (ventilation standard ou plus lente idéale pour produits délicats ou liquides) / Inversion de rotation automatique programmée des ventilateurs pour optimiser la cuisson / Intérieur/extérieur four en acier inox / Isolation thermique excellente par PANNEAUX EN LAINE DE ROCHE de haute densité / Porte avec système d'OUVERTURE à 180° et double vitrage ouvrable à fenêtre (pour un nettoyage plus aisé) / Cabinet électrique extractible frontalement pour faciliter l'entretien / CONFIGURATION STANDARD avec commandes à droite et porte ferrée à gauche / Ouverture/fermeture porte par poignée à pression

OPTIONS / ACCESSOIRES:

Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE / FOUR INVERSE / HOTTE INOX disponible aussi avec EXTRACTEUR et CONDENSATEUR VAPEUR (pour locaux sans cheminées) / PIETEMENT INOX disponible aussi avec glissières porte-plaques / ETUVE avec PORTE EN VERRE, chauffée et ventilée, disponible avec ou sans GENERATEUR DE VAPEUR (automatique) / KIT ROULETTES pour piétement ou étuve / FOUR A SOLE STATIQUE pour composer des solutions combinées (Mod. COMBO PLUS / 66)

Descripción Técnica

DOTACION DE SERIE:

PANEL DE MANDOS DIGITAL MULTIFÁSICO CON SELECTOR MULTIFUNCIÓN, vídeo LCD, 199 programas con 5/10 fases de cocción y válvula de descarga vapor automática PROGRAMABLE / Sistema de PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos diarios / GENERADOR DE VAPOR / 2 VELOCIDADES de ventilación de cocción (estándar o baja para productos delicados o líquidos) / Inversión programada de la rotación de los ventiladores para optimizar la cocción / Exterior y interior de acero inox / Excelente aislamiento térmico con PANELES PRENSADOS EN LANA DE ROCA de densidad constante / Puerta con ABERTURA de 180° y DOBLE CRISTAL que se abre como una ventana (para facilitar la limpieza) / Cuadro eléctrico extraíble de frente para un fácil mantenimiento / CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR con mandos a la derecha y abertura de la puerta hacia izquierda / Puerta con cierre de presión

OPCIONES / ACCESORIOS:

Panel de mandos ELECTROMECHANICO / HORNO INVERTIDO / CAMPANA INOX disponible también con EXTRACTOR y CONDENSADOR DE VAPOR (para locales sin chimeneas) / SOPORTE INOX disponible también con parrilla porta bandejas / CÁMARA DE FERMENTACIÓN con PUERTA DE CRISTAL, ventilada, calentada, disponible con o sin HUMIDIFICADOR (automático) / KIT DE RUEDAS por soporte horno o cámara de fermentación / CÁMARA DE COCCION ESTÁTICA GRANDE para SOLUCIONES COMBINADAS (mod. COMBO PLUS / 66)

KILBY

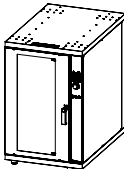
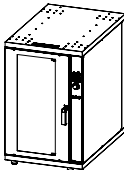
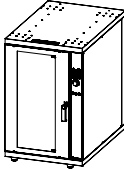
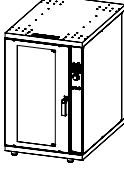
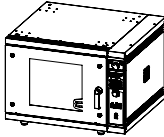
THE PERFECT "RETAIL BAKERY-FIT"



**Baking Solutions
For Your Ideas!**



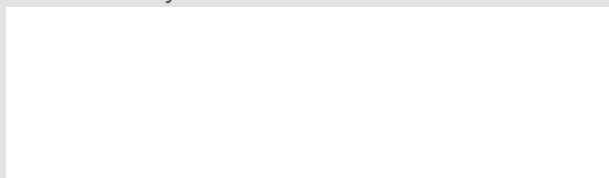
Dati Tecnici · Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos

Mod.	PRODOTTO ITEM PRODUIT PRODUCTO	TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS	PASSO PITCH PAS PASO	PESO WEIGHT POIDS PESO	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES			VAPORE STEAM BUÉE VAPOR	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER PUISSANCE ÉLECTRIQUE POTENCIA ELÉCTRICA	
		Nr.	mm	kg	L mm	P mm	H mm		A kW	B kW
KILBY P60										
K5P60	 40x60	5	96	155	780	1150	700	✓	8	4
K6P60		6	80	155	780	1150	700	✓	8	4
K10P60		10	96	240	780	1150	1180	✓	16	8
K12P60		12	80	240	780	1150	1180	✓	16	8
KILBY P66										
K5P66	 46x66 (=18"x26")	5	96	150	780	1150	700	✓	10	5
K6P66		6	80	150	780	1150	700	✓	10	5
K10P66		10	96	235	780	1150	1180	✓	20	10
K12P66		12	80	235	780	1150	1180	✓	20	10
KILBY P76										
K4P76	 46x76 (=18"x30")	4	120	165	780	1280	700	✓	10	5
K5P76		5	96	165	780	1280	700	✓	10	5
K8P76		8	120	250	780	1280	1180	✓	20	10
K10P76		10	96	250	780	1280	1180	✓	20	10
KILBY P80										
K4P80	 40x80	4	120	170	780	1280	700	✓	10	5
K5P80		5	96	170	780	1280	700	✓	10	5
K8P80		8	120	255	780	1280	1180	✓	20	10
K10P80		10	96	255	780	1280	1180	✓	20	10
KILBY										
K5T	 40x60	5	96	175	1040	950	700	✓	8	4
K6T		6	80	175	1040	950	700	✓	8	4
K5T66		5	96	175	1040	950	700	✓	8	4
K6T66		6	80	175	1040	950	700	✓	8	4
COMBO decks										
E218PA/K (combo/66)	 40x60 46x66	2	-	180	1040	1200+80	380	✓	5	2,5
E4318PA/K (combo plus/66)		4 - 3	-	300	1780	1100+80	430	✓	9,7	4,9

Standard VOLTAGE 400 V / 50 Hz / 3Ph

A = Potenza installata / Connection power / Puissance de branchement / Potencia de enlace
B = Consumo medio / Average consumption / Consommation moyenne / Consumo medio

distributed by



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