



100%
made in Italy

Europa
bakery • pastry • pizza
ovens


JOBS

*The baking
revolution*

Forni rotativi 
evoluti

Hi-tech rotary 
rack ovens

Fours rotatifs 
évolutifs

Hornos rotativos 
de nueva
tecnología





MOD. JOBS 108E

DIGIT



MOD. JOBS 128E

DIGIT

Technical description

- › **EVOLVED ROTARY OVENS FOR BAKERY AND PASTRY** ideal both for large industrial productions and artisan bakers demanding the best baking quality: modern and innovative technologies ensuring excellent performances
- › **DIGIT Version:** MULTIPHASE 200-PROGRAM DIGITAL CONTROL PANEL, colour LCD screen and LED display, weekly PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM - ELECTRIC VERSIONS (E) equipped with 3-LEVEL POWER SELECTOR (energy saving system) to manage the power according to the production (patented)
- › **PRO Version:** ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL with manual steam damper and programmable ignition analog device
- › **SIDE HEAT EXCHANGER** with front access to the burner or to the heating elements (**FRONT MAINTENANCE**, all operations can be carried out from the front, from the inside or above the oven): ideal for installations **AMONG 3 WALLS** or **SIDE BY SIDE** with other ovens
- › **RACKS 1950mm high** (+2 levels with the same pitch) with real 10% extra production – regular racks (H=1810mm) can also be used by adding the **TURNTABLE** or the **LONGER HOOK** (options)
- › 2-SPEED baking ventilation and motorized steam damper
- › **“SOLE EFFECT”** RISING BAKING VENTILATION through 4 air outlets with vertical-flow (from bottom to top) granting a better product development and higher quality bread
- › Practical upper **ROTATING HOOK** (standard) for an easier oven cleaning – Alternative **OPTIONS:** the **TURNTABLE** when using existing trolleys or the **AUTOMATIC RACK LIFTER** ideal for liquids, delicate (very leavened) products or in presence of heavy racks
- › **POWERFUL STEAM GENERATOR** placed next to the heat exchanger granting excellent steam production, quick recovery times and uniform steam distribution – **HOOD** equipped with **STAINLESS STEEL STEAM EXHAUSTER** (standard)
- › Innovative **BUILT-IN DOOR GASKET** system (patented) to avoid any impact with racks, granting better seal and longer life – easy and fast replacement in case of normal wear and tear (even by the baker)
- › Stainless steel baking chamber, front and external panels – Excellent thermal insulation ensured by compressed HD rockwool panels
- › Stainless steel double glazed **“TOTAL VISION”** door equipped with 180° **OPENING SYSTEM** for an easy racks handling in narrow spaces, which spares the operator any arm burns (that usually occur with doors opening just only 90°)
- › **COMBUSTION CHAMBER WITH 4 TURNS OF FUME**, fully accessible for an easy cleaning, redesigned with innovative technologies ensuring great performances, quick recovery times and reduced consumptions – covered by a **3-YEAR WARRANTY**
- › Front **INTEGRATED ELECTRIC BOX** (avoiding the external electric boxes’ waste of space)
- › Ovens delivered either completely **DISASSEMBLED** (narrow access), in **3 PIECES** (easy and fast assembly) or entirely **ASSEMBLED**
- › Ovens available in electric or combustion version (for gas, LPG or gasoil **BURNER**)

Exclusive





MOD. JOBS 108C

DIGIT

Descrizione Tecnica

- > **FORNI ROTATIVI EVOLUTI PER PANE E PASTICCERIA** adatti sia per grosse produzioni che per produzioni artigianali dove si cerca la massima qualità di cottura: tecnologie moderne ed innovative per garantire prestazioni di eccellenza
- > **Versione DIGIT:** PANNELLO DIGITALE MULTIFASE 200 PROGRAMMI, LCD a colori e visualizzatore a LED, programmatore di ACCENSIONE AUTOMATICA settimanale - VERSIONI ELETTRICHE (E) con SELETTORE DI POTENZA a 3 stadi (Energy Saving) per gestire la potenza in base al tipo di produzione (brevettato)
- > **Versione PRO:** PANNELLO COMANDI ELETTROMECCANICO con valvola scarico vapori manuale e dispositivo analogico di accensione programmata
- > SCAMBIATORE LATERALE con accesso frontale al bruciatore o alle resistenze (**MANUTENZIONI eseguibili frontalmente**, da dentro e sopra il forno) : ideali per INSTALLAZIONI FRA 3 PARETI O IN BATTERIA con altri forni
- > **CARRELLI H 1950mm** (2 piani in più) con un incremento reale della capacità produttiva del 10% - possibilità di utilizzare anche carrelli standard (H=1810mm) con l'aggiunta della PIATTAFORMA o del GANCIO RIBASSATO (optional)
- > 2 'VELOCITA' di ventilazione cottura e controllo motorizzato della valvola di scarico vapori
- > VENTILAZIONE DI COTTURA AD "EFFETTO SUOLO" con 4 mandate d'aria e spinta dal basso verso l'alto che garantisce un migliore sviluppo dei prodotti e pane di qualità superiore
- > Pratico GANCIO DI ROTAZIONE (di serie) che facilita la pulizia del forno - OPZIONI alternative: la PIATTAFORMA GIREVOLE (per usare carrelli esistenti) oppure il SOLLEVATORE AUTOMATICO ideale per prodotti liquidi, delicati (molto lievitati) o per carrelli pesanti
- > **POTENTE VAPORIERA** posizionata a ridosso dello scambiatore di calore, garantisce abbondanti produzioni di vapore, tempi di recupero rapidi ed una distribuzione omogenea su tutto il carrello - CAPPA con ASPIRATORE VAPORI IN ACCIAIO INOX (di serie)
- > Innovativo sistema di GUARNIZIONI AD INCASSO (brevettato) per evitare l'impatto con i carrelli a garanzia di maggior tenuta e durata - in caso di usura, la sostituzione risulta molto semplice e veloce (fattibile anche dal panettiere)
- > Camera di cottura, facciata e pareti esterne in acciaio inox - Isolamento con pannelli precompressi in lana di roccia ad elevata densità
- > Porta in acciaio inox con doppio vetro "TOTAL VISION", dotata di SISTEMA DI APERTURA 180° che facilita la movimentazione dei carrelli su spazi ristretti ed evita le classiche scottature alle braccia (frequenti con le porte normali apribili a 90°)
- > CAMERA DI COMBUSTIONE A 4 GIRI DI FUMO, ispezionabile per un'agevole pulizia, riprogettata con tecnologie innovative che garantiscono rendimenti ottimali, tempi di recupero sorprendenti e consumi molto ridotti - coperta da 3 ANNI DI GARANZIA
- > QUADRO ELETTRICO INTEGRATO frontalmente (che non incide sulle misure d'ingombro esterne del forno)
- > Forni consegnati completamente SMONTATI (per accessi ridotti), in 3 PEZZI (tempo di montaggio ridotto) o MONTATI
- > Forni disponibili in versione elettrica o a combustibile (per BRUCIATORE a gas, GPL o gasolio)





MOD. JOBS 128C

PRO

Description Technique

- > **FOURS ROTATIFS EVOLUTIFS POUR BOULANGERIE ET PATISSERIE** idéaux pour productions aussi bien industrielles qu'artisanales où l'on recherche une haute qualité de cuisson: l'utilisation de technologies modernes et innovantes garantit des performances d'excellence
- > **Version DIGIT**: TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL MULTIPHASE A 200 PROGRAMMES, écran LCD en couleurs et afficheur LED intégré, système de DEMARRAGE AUTOMATIQUE hebdomadaire - VERSIONS ELECTRIQUES (E) avec SELECTEUR PUISSANCE à 3 niveaux (Energy Saving) pour adapter le four à la production (breveté)
- > **Version PRO**: TABLEAU DE COMMANDES ELECTROMECHANIQUE avec OURA manuel et dispositif analogique de démarrage programmé
- > ECHANGEUR DE CHALEUR PLACE SUR LE COTE et accès au brûleur ou aux résistances par le devant du four (S.A.V. réalisables par le devant, par le dessus et de l'intérieur du four): fours idéals pour INSTALLATION ENTRE 3 PAROIS OU COTE A COTE avec d'autres fours
- > **CHARIOTS H 1950mm** (2 étages de plus) permettant de gagner +10% en capacité de cuisson - possibilité d'utiliser aussi de chariots standard (=H1810mm) en montant le PLATEAU TOURNANT ou le CROCHET PLUS BAS (options)
- > 2 VITESSES de ventilation cuisson et contrôle OURA motorisé programmable
- > VENTILATION DE CUISSON "EFFET SOLE" avec 4 sorties d'air circulant du bas vers le haut garantissant un meilleur développement des produits et du pain de qualité supérieure
- > Pratique **CROCHET DE ROTATION** (standard) qui facilite le nettoyage du four - OPTIONS alternatives: le PLATEAU TOURNANT pour utiliser des chariots existantes ou l'ELEVATEUR AUTOMATIQUE en cas de produits liquides, délicats (très levés) ou avec chariots très lourds
- > **GENERATEUR DE VAPEUR PUISSANT** placé contre l'échangeur de chaleur pour garantir des excellentes productions de buée, des temps de récupération rapides et une distribution uniforme - HOTTE équipée d'EXTRACTEUR INOX (standard)
- > Système innovant de JOINTS DE PORTE INTEGRES (breveté) pour éviter l'impact des chariots et garantir une meilleure résistance et durée - Faciles à remplacer en cas d'usure (par le boulanger lui-même)
- > Chambre de cuisson, façade et revêtement extérieur en acier inox - Isolation avec panneaux pressés en laine de roche HD
- > Porte en acier inox avec double vitrage « TOTAL VISION » et SYSTEME D'OUVERTURE 180° facilitant la manipulation des chariots en espaces restreints, évitant les brûlures aux bras (très fréquents en cas de portes avec l'ouverture classique à 90°)
- > CHAMBRE DE COMBUSTION A 4 TOURS DE FUMEE qu'on peut contrôler et nettoyer aisément - recrée grâce à des technologies innovantes assurant un rendement excellent, temps de récupération et consommations surprenants - GARANTIE 3 ANS
- > ARMOIRE ELECTRIQUE INTEGRE en façade qui n'occupe pas d'ultérieur espace autour du four
- > Fours livrés entièrement DEMONTES (en cas d'accès réduit), en 3 MODULES (temps de montage réduit) ou entièrement MONTES
- > Fours disponibles en version électrique ou combustibile (avec BRULEUR gaz, GPL ou gasoil)





MOD. JOBS 108E

DIGIT

Descripción Técnica

- › **HORNOS ROTATIVOS DE NUEVA GENERACION PARA PAN Y PASTERÍA** ideales tanto para grandes producciones como artesanales, donde se necesita calidad y precisión de cocción: las tecnologías más modernas para garantizar excelentes prestaciones
- › **Versión DIGIT:** PANEL DIGITAL MULTIFÁSICO de 200 PROGRAMAS, video LCD en color y pantalla LED, sistema de programación de ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL - VERSIONES ELÉCTRICAS (E) con SELECTOR DE POTENCIA de 3 niveles (ahorro energía) para adaptar el horno al tipo de producción (patentado)
- › **Versión PRO:** Panel de mandos ELECTROMECÁNICO con válvula de descarga del vapor manual y sistema analógico de encendido programado
- › INTERCAMBIADOR DE CALOR LATERAL con acceso frontal al quemador o a las resistencias (**MANTENIMIENTO realizable por el frente**, por arriba y por el interior del horno): hornos ideales para INSTALACIONES ENTRE 3 PAREDES O EN LINEA con otros hornos
- › **CARROS DE 1950mm** DE ALTO (=2 niveles más) con un incremento real de producción del 10% - se pueden también introducir carros tradicionales (H=1810mm) añadiendo la PLATAFORMA GIRATORIA o el GANCHO MÁS BAJO (opciones)
- › 2 VELOCIDADES de ventilación de cocción y válvula de descarga vapor motorizada
- › VENTILACIÓN DE COCCIÓN "**EFFECTO SUELO**" con 4 salidas de aire y circulación vertical con empuje del aire desde abajo hacia arriba: por un mejor desarrollo del producto y pan de calidad superior
- › Práctico GANCHO DE ROTACIÓN superior (de serie) para una limpieza más fácil - OPCIONES alternativas: PLATAFORMA GIRATORIA para utilizar carros existentes o ELEVADOR AUTOMÁTICO ideal para productos líquidos, delicados (muy leudados) o en caso de carros muy pesados
- › **POTENTE GENERADOR DE VAPOR** colocado al lado del intercambiador de calor, que garantiza excelentes producciones de vapor, tiempos de recuperación muy rápidos y distribución homogénea sobre todo el carro - CAMPANA con EXTRACTOR DE VAPOR EN ACERO INOX (de serie)
- › Sistema innovador de JUNTAS INCORPORADAS (patentado) para evitar el impacto con los carros y garantizar mejor estanqueidad y duración - en caso de usura, sustitución muy simple (también por parte del panadero)
- › Fachada, cámara de cocción y revestimiento exterior en acero inox - aislamiento con paneles prensados HD en lana de roca
- › Puerta en acero inox con doble cristal "**TOTAL VISION**", equipada con sistema de apertura de 180° para facilitar la gestión de los carros en espacios reducidos y para evitar las típicas quemaduras en los brazos (frecuente con la abertura clásica de 90°)
- › CAMÁRA DE COMBUSTIÓN DE 4 GIROS DE HUMO, accesible por una fácil limpieza, diseñada con tecnologías innovadoras que garantizan rendimientos sorprendentes, tiempos de recuperación rápidos y consumos reducidos - con 3 AÑOS DE GARANTÍA
- › CUADRO ELÉCTRICO INTEGRADO en el frente (que no ocupa más espacio alrededor del horno)
- › Hornos entregados DESMONTADOS (puertas estrechas o escaleras), en 3 MODULOS (montaje rápido) o completamente MONTADOS
- › Hornos disponibles en versión eléctrica o de combustión (por QUEMADOR de gas, GPL o gasóleo)



DIGIT VERSION

- **PANNELLO MULTIFASE AUTOMATIC** con 200 PROGRAMMI a 5/10 fasi di cottura e valvola di aspirazione vapori programmabile.
- **MULTIPHASE AUTOMATIC 200-PROGRAM CONTROL PANEL** with 5/10 baking phases and programmable damper.
- **TABLEAU DE COMMANDES MULTIPHASE** à 200 PROGRAMMES avec 5/10 phases de cuisson et ouverture ouira programmable.
- **PANEL DE MANDOS DIGITAL MULTIFÁSICO** de 200 PROGRAMAS con 5/10 fases de cocción y válvula de descarga vapor programmable.



PRO VERSION

- **Pannello comandi ELETTROMECCANICO** con valvola di scarico vapori manuale.
- **ELECTROMECHANICAL control panel** with manual damper.
- **Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE** avec ouira manuel.
- **Panel de mandos ELECTROMECÁNICO** con válvula de descarga vapor manual.



Optional / Accessories



- › PIATTAFORMA GIREVOLE
- › PIATTAFORMA GIREVOLE SPECIALE PER 2 CARRELLI SINGOLI (solo per JOBS 128)
- › SOLLEVATORE AUTOMATICO del carrello (motorizzato)
- › GANCIO RIBASSATO per carrelli standard H=1810mm
- › VOLTAGGI SPECIALI (standard 400V/50Hz/3ph)
- › Versione a TUNNEL con 1 porta posteriore aggiuntiva (ideale per supermercati)
- › BRUCIATORE (a gas metano, GPL, gas città o gasolio)
- › CARRELLO di cottura - TEGLIE di cottura

- › TURNTABLE
- › SPECIAL TURNTABLE FOR 2 SINGLE RACKS (for JOBS 128 only)
- › AUTOMATIC RACK LIFTER (motorized)
- › LONGER HOOK for standard racks H=1810mm
- › SPECIAL VOLTAGE (standard 400V/50Hz/3ph)
- › TUNNEL version with 1 supplementary back-door (ideal for supermarkets)
- › BURNER (Natural GAS, LGP, city gas or gasoil)
- › Baking RACK - Baking TRAYS



- › PLATEAU TOURNANT
- › PLATEAU TOURNANT SPECIAL POUR 2 CHARIOTS (seulement pour JOBS 128)
- › ELEVATEUR AUTOMATIQUE du chariot (motorisé)
- › CROCHET PLUS BAS pour chariots standard H=1810mm
- › VOLTAGES SPECIAUX (standard 400V/50Hz/3ph)
- › Version TUNNEL avec 1 porte additionnelle arrière (idéale pour supermarchés)
- › BRULEUR (à gaz naturel, GPL, gaz ville ou gasoil)
- › CHARIOT de cuisson - PLAQUES/FILETS de cuisson

- › PLATAFORMA GIRATORIA
- › PLATAFORMA GIRATORIA ESPECIAL PARA 2 CARROS INDIVIDUALES (solo para JOBS 128)
- › ELEVADOR AUTOMÁTICO de carros (motorizado)
- › GANCHO MÁS BAJO para carros estándar H=1810mm
- › VOLTAJE ESPECIAL (estándar = 400V/50Hz/3ph)
- › VERSIÓN DE TÚNEL con puerta trasera adicional (ideal por los supermercados)
- › QUEMADOR (de gas natural, GPL, gas ciudad o gasóleo)
- › CARROS y BANDEJAS

jobs

JOBS

*The baking
revolution*



Dati Tecnici · Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos

	MOD.	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS					TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS	
		L	P	H	Q	Y	cm	
		mm	mm	mm	mm	mm		
	J108 C	1900	1500	2350	400	250	60x80 60x90 - 65x85 - 70x80 2X40x60 - 2X45x60 2X46x66 (2X18"x26")**	
	J108 E	1600	1500	2350				
	J128 C	2150	1700	2350				
	J128 E	1800	1700	2350				

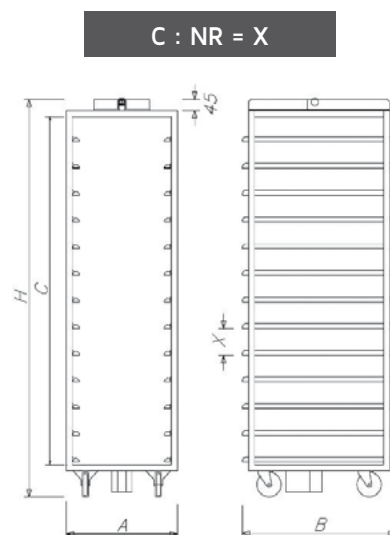
MOD.	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA			CONSUMO MEDIO ORARIO AVERAGE CONSUMPTION PER HOUR CONSOMMATION MOYENNE CONSUMO HORARIO MEDIO		H MIN LOCALE ROOM MIN H H MIN LABO H MIN LOCAL	DIMENSIONI MIN PORTA MIN DOOR DIMENSIONS DIMENSIONS MIN PORTE DIMENSIONES MIN PUERTA	
	electric	gas/gasoil	electric	electric	gas/gasoil	H	L	H
	kW	Kcal/h	kW	kW	Kcal/h	mm	mm	mm
J108 C		60.000	+ 2,5		35.000	2850	800	2000
J108 E	54		+ 2,5	33		2850	800	2000
J128 C		80.000	+ 3		45.000	2850	800	2000
J128 E	70,2		+ 3	43		2850	800	2000

** Carrelli speciali e teglie speciali - Special racks and special trays - Chariots et plaques spéciaux - Carros y bandejas especiales

2X60x80=
 CARRELLO DOPPIO [=80x120] - DOUBLE RACK [=80x120] - DOUBLE CHARIOT [=80x120] - CARRO DOBLE [=80x120]
2/60x80=
 2 CARRELLI 60x80 - 2 RACKS 60x80 - 2 CHARIOTS 60x80 - 2 CARROS 60x80

Carrelli · Racks · Chariots · Carros

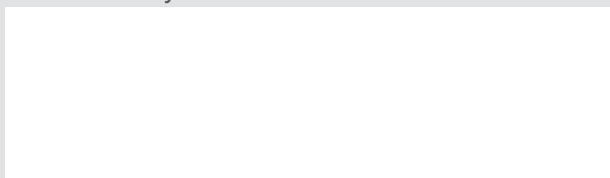
	CARRELLI ALTI HIGH RACKS CHARIOTS HAUTS CARROS ALTOS H = 1950 mm		CARRELLI REGOLARI REGULAR RACKS CHARIOTS REGULIERES CARROS NORMALES H = 1810 mm	
	J108	J128	J108	J128
H	1950 mm	1950 mm	1810 mm	1810 mm
C	1710 mm	1710 mm	1585 mm	1585 mm
NR PIANI-LEVELS NIVEAUX-NIVELES	X	X	X	X
13	132 mm	132 mm	121 mm	121 mm
15	115 mm	115 mm	105 mm	105 mm
16	107 mm	107 mm	99 mm	99 mm
18	95 mm	95 mm	88 mm	88 mm
20	86 mm	86 mm	79 mm	79 mm
22	77 mm	77 mm	71 mm	71 mm



A: Larghezza teglia
 Tray width
 Largeur plaques
 Ancho bandeja
+60 mm

B: Lunghezza teglia
 Tray length
 Longeur plaques
 Largo bandeja
+20 mm

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