

VOLTA

new edition



Forni a piani per sistemi di caricamento multiplo



Deck ovens for multiple loading systems



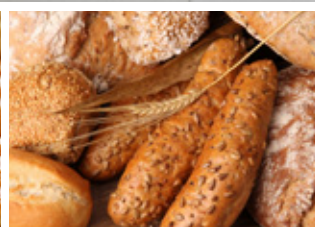
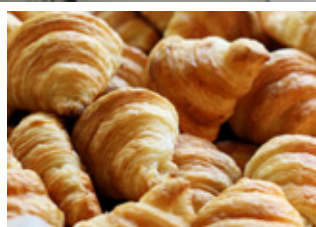
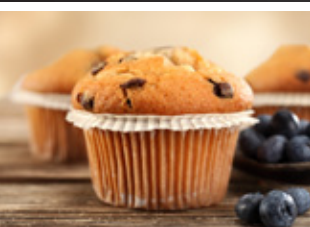
Fours à soles pour systèmes de chargement multiple



Hornos de pisos para sistemas de carga multiple



Etagenbacköfen für Vielfachbeladung Systeme



Back to simplicity 2.0: all-in-one product

1 OVEN



MAKE IT EASY



1 MAN



BAKE EVERYTHING

Semplifica il tuo lavoro!

FORNI A PIANI INNOVATIVI che facilitano il lavoro quotidiano e permettono di risparmiare molto tempo, con una conseguente riduzione dei costi grazie ai sistemi abbinati di caricamento multiplo: COTTURE A SUOLO comode e veloci con il CARICATORE MULTIPLO A TAPPETI (MANUALE o AUTOMATICO) o COTTURE SU TEGLIA ma sempre con effetto suolo per mezzo del pratico CARICAMENTO A CARRELLO.

Make it easy!

NEW DECK OVENS making the everyday work easier, saving time and, consequently, reducing the production costs, thanks to the different loading/unloading systems: easy and quick STONE BAKING with the MULTI-SETTER LOADER (MANUAL or AUTOMATIC) or BAKING ON TRAYS with the RACK LOADER always getting an excellent sole effect.

Gagnez du temps!

FOURS A SOLES INNOVANTS qui, grâce aux systèmes de charge/décharge multiple qui les complètent, rendent le travail plus aisé et rapide avec une conséquente réduction des coûts de production: CUISSONS SUR SOLE aisées et rapides avec ENFOURNEUR/DEFOURNEUR MULTI-TAPIS (MANUEL ou AUTOMATIQUE) ou CUISSONS SUR PLAQUES avec effet sole grâce au pratique CHARGEMENT A CHARIOT.

¡Nunca fue tan fácil!

HORNOS DE PISOS INNOVADORES que facilitan el trabajo diario y permiten ahorrar muchísimo tiempo y reducir los gastos de producción gracias a los sistemas de carga multiple: rápidas COCCIONES DIRECTAS SOBRE SOLERA REFRACTARIA gracias al CARGADOR MULTIPLE (MANUAL o AUTOMÁTICO) o COCCIONES SOBRE BANDEJAS con efecto suelo por medio del práctico SISTEMA DE CARGA CON CARRO.

Mach die Arbeit einfach!

INNOVATIVE ETAGENÖFEN, die auf Grund der kombinierten Systeme zur Mehrfachentladung die tägliche Arbeit erleichtern und sie ermöglichen, viel Zeit zu sparen, was zu einer Verringerung der Kosten führen: Müheloses und schnelles BACKEN AUF DEM BODEN mit dem MEHRFACHLADER MIT BESCHICKUNGSBÄNDERN (sowohl MANUEL als auch AUTOMATISCH) oder BACKEN AUF BLECH, aber stets mit dem Bodeneffekt, durch das praktische BELADEN MIT WAGEN.

SYSTEM 1 > BAKING TRAYS EASY LOADING PROCESS



Sistema di caricamento a CARRELLO: COTTURA SU TEGLIA

FORNO A PIANI DI "NUOVA GENERAZIONE" CON CARICAMENTO A CARRELLO che unisce praticità e la velocità d'informamento e sfornamento di un comune forno a carrello con la qualità di cottura dei forni a piani. Soluzione ideale per la COTTURA DI PANE E PASTICCERIA, ottima anche per produzioni specifiche di basi pizza, pan di spagna e qualsiasi prodotto che necessiti di suolo. Le teglie vengono introdotte nel forno per mezzo di uno SPECIALE CARRELLO CHE LE DEPOSITA DIRETTAMENTE SOPRA I PIANI DI COTTURA (sistema brevettato) garantendo un eccellente effetto suolo anche con la cottura su teglia.

RACK loading/unloading system: BAKING ON TRAYS

"NEW GENERATION" DECK OVEN WITH RACK LOADING SYSTEM combining both convenience and efficiency of a rack oven's loading / unloading operation together with the baking quality of traditional deck ovens. It's the perfect solution both for BREAD OR PASTRY PRODUCT BAKING and it is excellent also for special products like pizza bases, sponge cake and any product needing floor heat. Trays are put into the oven by a SPECIAL RACK SETTLING THEM DOWN DIRECTLY ON BAKING FLOORS (patented system) granting an excellent sole effect even when baking on trays.

Système d'enfournement/défournement à CHARIOT: CUISSON SUR PLAQUES

FOUR A SOLES DE "NOUVELLE GENERATION" AVEC SYSTEME DE CHARGEMENT A CHARIOT qui unit la rapidité d'enfournement/défournement d'un four à chariot avec la qualité de cuisson des fours à soles. Solution idéale pour la CUISSON DE PAIN, PRODUITS DE PATISSERIE et pour production spéciales de bases pizza, génoise et n'importe quel produit qui nécessite de sole. Les plaques sont PLACEES DIRECTEMENT SUR LES DALLES PAR UN CHARIOT SPECIAL (breveté) de cette manière l'effet sole est garanti même si la cuisson est sur plaque.

Sistema de carga/descarga con CARRO: CIOCCIÓN SOBRE BANDEJAS

HORNO DE PISOS DE "NUEVA GENERACIÓN" CON SISTEMA DE CARGA CON CARRO que aúna la velocidad de carga y descarga de un horno rotativo y la calidad de cocción de los hornos de pisos tradicionales. Solución ideal para la COCCIÓN DE PAN, PASTELERÍA y para producciones específicas de bases de pizza, bizcocho y cualquier producto que necesita suelo. Las bandejas son introducidas en el horno por medio de un CARRO ESPECIAL QUE LAS PONES DIRECTAMENTE SOBRE LAS SOLERAS (sistema brevettato) garantizando un excelente efecto suelo también si se cuece el producto sobre bandejas.

Beladung-/Ausladungssystem mittels WAGEN: BACKEN AUF BLECHE

ETAGENOFEN DER "NEUEN GENERATION" MIT BELADEN MITTELS WAGEN, der das praktische Vorgehen und die Schnelligkeit beim Einschieben/Herausziehen bei einem herkömmlichen Stikkenofen mit der Qualität des Backen eines Etagenofens verbindet. Ideale Lösung für das BACKEN VON BROT UND GEBÄCK, optimal auch für bestimmte Produktarten, wie Pizza, Biskuittaig, sowie andere Produkte, die den Boden benötigen. Die Bleche werden mittels eines SPEZIELLEN WAGENS in den Ofen eingeschoben, der sie DIREKT AUF DEN BACKFLÄCHEN ABLEGT (patentiertes System), wodurch ein hervorragender Bodeneffekt auch beim Backen auf Blech garantiert wird.

SYSTEM 2 > AUTOMATIC STONE-BAKING PROCESS



Sistema di caricamento AUTOMATICO (2) o MANUALE (3): COTTURA A SUOLO

FORNI A PIANI DI "NUOVA GENERAZIONE" CON CARICATORE MULTIPLO A TAPPETI PER COTTURE A SUOLO: drastica riduzione di tempi di carico/scarico, 1 sola persona può infornare/sfornare il forno completo in 1 minuto, senza sforzi e riducendo i consumi, garantendo al tempo stesso eccellenti prestazioni di COTTURA A SUOLO. L'abbinamento con il CARICATORE AUTOMATICO permette ad 1 persona di gestire contemporaneamente più forni. CONCEPT adatto sia alle PRODUZIONI ARTIGIANALI SPECIFICHE (baguette, ciabatta, pane arabo...) che a PROCESSI DI COTTURA INDUSTRIALI (soluzione pratica ed economica in alternativa ai costosi e ingombranti forni a tunnel).



AUTOMATIC (2) or MANUAL (3) loading/unloading system: STONE BAKING PROCESS

"NEW GENERATION" DECK OVENS WITH MULTI-SETTER LOADER FOR TRADITIONAL STONE BAKING: considerably reduced loading/unloading time, 1 single person can load/unload the whole oven in 1 minute, without efforts and with lower consumptions, getting always excellent STONE-BAKED products. The AUTOMATIC MULTI-SETTER LOADER allows 1 person to control several ovens. THIS CONCEPT is suitable both for SPECIFIC ARTISAN PRODUCTIONS (baguette, ciabatta, Arabic bread ...) and for INDUSTRIAL BAKING PROCESSES (practical and economical solution as alternative to the huge and expensive tunnel ovens).



Système de chargement AUTOMATIQUE (2) ou MANUEL (3): CUISSON SUR SOLE

FOURS A SOLES DE NUOVELLE GENERATION AVEC SYSTEME D'ENFOURNEMENT/DEFOURNEMENT MUTLI-TAPIS POUR CUISSONS SUR SOLE: réduits considérablement temps d'enfournement/défournement, 1 seule personne peut charger/décharger le four entier en 1 minute, sans efforts et avec consequent diminution des consommations, garantissant d'excellentes résultats de CUISSON SUR SOLE. Le système de CHARGEMENT/DECHARGEMENT AUTOMATIQUE permet à 1 personne de gérer plusieurs fours au même temps. CONCEPT idéal pour PRODUCTIONS ARTISANALES SPECIALES (baguette, ciabatta, pain arabe...) et pour PRODUCTIONS INDUSTRIELLES (solution pratique et économique en alternative aux fours à tunnel plus chers et encombrants).



Sistema de carga AUTOMÁTICO (2) o MANUAL (3): COCCIÓN SOBRE SUELO

HORNOS DE PISOS DE "NUEVA GENERACIÓN" CON CARGADOR MULTIPLE DE TAPICES PARA COCCIONES DIRECTAS SOBRE SOLERA: drástica reducción del tiempo de carga y descarga, 1 sola persona puede hornear y deshornear todo el horno en 1 minuto, sin esfuerzos y con menor consumo, garantizando resultados excelentes de COCCIÓN SOBRE SOLERA. El CARGADOR AUTOMÁTICO permite a 1 persona de controlar más hornos al mismo tiempo. CONCEPTO ideal tanto para PRODUCCIONES ARTISANALES ESPECIFICAS (baguette, ciabatta, pan árabe...) como para PROCESOS INDUSTRIALES DE COCCIÓN (solución práctica y económica alternativa a los hornos de tunnel más caros y voluminosos).



AUTOMATISCHES (2) oder MANUELLES (3) Beladung-/Ausladungssystem: BACKEN AUF DEM BODEN

ETAGENÖFEN DER "NEUEN GENERATION" MIT MEHRFACHLADER MIT BESCHICKUNGSBAND ZUM BACKEN AUF DEM BODEN: deutliche Verringerung der Be-/Ausladezeiten, nur 1 Person kann in 1 Minute vollständig in den Ofen schieben / aus dem Ofen herausziehen, wodurch Anstrengung und Verbrauch verringert, aber gleichzeitig hervorragende Leistungen eines BACKENS AUF DEM BODEN erzielt werden. Die Kombination mit dem AUTOMATISCHEN LADER ermöglicht es, daß 1 Person mehrere Öfen vollständig betreiben kann. Es ist sowohl für bestimmte HANDWERKLICHE PRODUKTARTEN (Baguette, Ciabatta, arabisches Brot, ...) geeignet, als auch für INDUSTRIELLE BACKPROZESSE (praktische und günstige Lösung als Alternative Lösung zu den teuren und großen Tunnelöfen).



VOLTA C (9 m²)



VOLTA PLUS (14,5 m²)



VOLTA CT (18 m²)



Descrizione Tecnica

DOTAZIONE DI SERIE:

- PANNELLO COMANDI DIGITALE con schermo LCD e visualizzatori a LED, 30 programmi
- SISTEMA DI ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE con doppia accensione giornaliera
- Porta in acciaio inox dotata di doppio vetro con SPECIALE SISTEMA DI APERTURA a 180° che facilita la movimentazione dei carrelli
- Potente VAPORIERA superiore con eccellente produzione di vapore, realizzata con componentistica anti-corrosione
- Valvola di scarico vapori manuale
- Platee in agglomerato cementizio di grosso spessore ad elevato rendimento termico
- Camera di combustione in acciaio refrattario con supporto bruciatore dotato di sistema antiscoppio
- Facciata ed organi principali in acciaio inox
- Eccellente isolamento termico con pannelli in lana di roccia a densità costante
- Manutenzione eseguibile tutta frontalmente o da sopra il forno – quadro elettrico integrato in facciata
- Alimentazione a gas o gasolio

OPZIONI:

- Pannello comandi ELETTROMECCANICO
- Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox
- Display tempo/temperatura sulla cappa (abbinabile solo al pannello DIGITALE)
- Bruciatore GPL, gas metano, gas città, gasolio

SYSTEM 1



SYSTEM 2



SYSTEM 3



MULTIPLE BAKING CONCEPT



SYSTEM 3 > MANUAL STONE-BAKING PROCESS



Technical Features

STANDARD EQUIPMENT:

- DIGITAL CONTROL PANEL with LCD screen and LED display, 30 programs
- WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with two possible daily start
- Double glazed stainless steel door with SPECIAL OPENING EXCEEDING 180° allowing easy handling of racks
- Powerful STEAM GENERATOR placed on top, granting excellent steam production, manufactured with anti-corrosion components
- Manual damper
- Very thick and high thermal efficiency cement agglomerate baking floors
- Refractory steel combustion chamber with burner support equipped with anti-explosion system
- Front and main parts made of stainless steel
- Excellent thermal insulation with constant-density rockwool panels
- All maintenance operations can be carried out from the front of the oven or above it – integrated electric box
- Gas or gasoil fuelled

OPTIONAL:

- ELECTROMECHANICAL control panel
- Stainless steel outer panels
- Time/temperature display on the hood (available with DIGITAL panel only)
- LPG, natural gas, city gas or gasoil burner

Description Technique

EQUIPEMENT STANDARD:

- TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL avec écran LCD et afficheur à LED, 30 programmes
- SYSTEME DE DEMARRAGE HEBDOMADAIRE PROGRAMMABLE avec deux départs journaliers
- Porte en acier inox à double vitrage avec OUVERTURE SPECIALE À 180° qui rend plus aisé le déplacement des chariots
- GENERATEUR DE VAPEUR puissant placé en haut, excellente production de vapeur et composants anticorrosion
- Oura manuelle
- Dalles en aggloméré de ciment très épaisses de haut rendement thermique
- Chambre de combustion en acier réfractaire avec support brûleur équipé de système anti-déflagration
- Façade et parties principales en acier inox
- Isolation thermique excellente garantie de panneaux en laine de roche à densité constante
- Opérations d'entretien entièrement réalisables par le devant ou par le dessus du four – cabinet électrique intégré en façade
- Alimentation à gaz ou gasoil

OPTIONS :

- Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE
- Panneaux externes en acier inox
- Ecran temps/température sur la hotte (seulement avec tableau DIGITAL)
- Brûleur GPL, gaz méthane, gaz ville, gasoil

Easy Service

www.europa-zone.com



Descripción Técnica

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- PANEL DE MANDOS DIGITAL con pantalla LCD y visualizadores LED, 30 programas
- SISTEMA DE PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con dos encendidos diarios
- Puerta en acero inox dotada de doble vidrio con ABERTURA ESPECIAL DE 180° que facilita el desplazamiento de los carros
- Potente GENERADOR DE VAPOR fabricado con materiales anticorrosión, puesto en la parte superior del horno para garantizar una excelente producción de vapor
- Válvula de descarga vapor manual
- Soleras en aglomerado de cemento de gran espesor y de elevado rendimiento térmico
- Cámara de combustion en acero refractario con soporte quemador dotado de sistema antideflagrante
- Fachada y partes principales en acero inox
- Aislamiento térmico excelente con paneles en lana de roca de densidad constante
- Todo el mantenimiento se puede realizar por el frente o por arriba del horno – cuadro eléctrico integrado en la fachada
- Disponible en versión de gas o gasoleo

OPCIONES:

- Panel de mandos ELECTROMECÁNICO
- Paneles exteriores en acero inox
- Pantalla tiempo/temperatura sobre la campana (solo con panel de mandos DIGITAL)
- Quemador GPL, gas metano, gas ciudad, gasoleo



Technische Produktbeschreibung

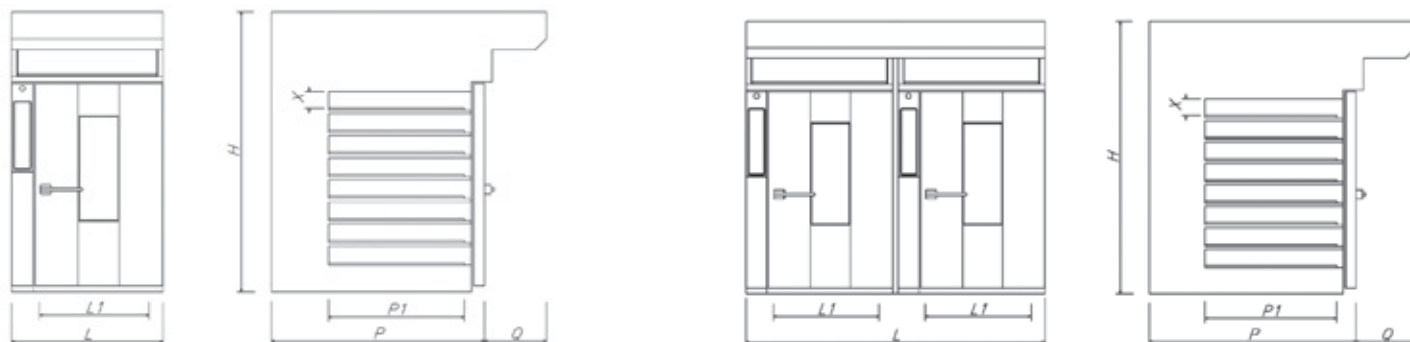
STANDARD AUSSTATTUNG:

- DIGITALSTEUERUNG mit Display LCD und LED Sichtgerät, 30 Backprogramme
- WÖCHENTLICHE PROGRAMMIERBAR EINSCHALTUNG mit zwei tägliche Einschaltungen
- Edelstahltür mit doppelter Glasscheibe und mit BESONDERE ÖFFNUNG VON 180°, für einfacherer Handhabung der Wagen
- Der DAMPFERZEUGER ist mit korrosionsfesten Materialien gebaut und liegt oben im Ofen, um eine ausgezeichnete Dampfproduktion zu garantieren
- Manuelles Dampfablassventil
- Böden aus Betonagglomerat von großer Dicke und hoher Wärmeleistung
- Verbrennungskammer aus feuerfestem Stahl und Brennergestell mit Antiexplosionssystem
- Vorderseite und Hauptteile aus Edelstahl
- Ausgezeichnete wärmedämmung mit Steinwollplatten zu konstanter Dichte
- Alle Wartungsarbeiten von der Vorder- oder Oberseite des Ofens ausführbar – Integrierter Stromkasten in der Vorderfront
- Gas- oder Heizölbetrieb

OPTIONEN:

- ELEKTROMECHANISCHE Steuerung
- Edelstahl Verkleidung
- Zeit-/Temperaturanzeige auf der Abzugshaube (nur mit DIGITALER Steuerung)
- Methangas-, Flüssiggas- oder Ölbrenner

Dati Tecnici · Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos · Technische Daten



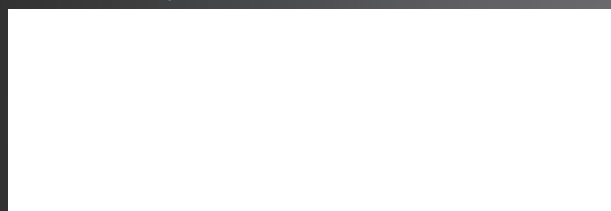
MOD.	AREA COTTURA BAKING AREA SURFACE CUISSON AREA COCCION BACKFLÄCHE	DIMENSIONI CAMERE DECKS DIMENSIONS DIMENSIONS ETAGES DIMENSIONES PISOS KAMMER ABMESSUNGEN				DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIURES DIMENSIONES EXTERNAS BACKBLECHE AUßENABMESSUNGEN				POTENZA - POWER - PUISSANCE POTENCIA - LEISTUNG				
		Nr.	L1	P1	X	L	P	H	Q	TERMICA - THERMIC - TERMICA THERMIQUE - WÄRME	⚡	C/h*		
	m²									Kcal/h =	Kw =	B.t.u./h	Kw	Kcal/h
VOLTA C	9	8	950 mm	1220 mm	150 mm	1400 mm	1970 mm	2600 mm	670 mm	80.000	93	320.000	3,5	40.000
VOLTA CT	18 (9+9)	8+8	950x2 mm	1220 mm	150 mm	2850 mm	1970 mm	2600 mm	670 mm	160.000	186	640.000	7	80.000
VOLTA PLUS	14,5	8	950 mm	1920 mm	150 mm	1400 mm	2670 mm	2600 mm	670 mm	110.000	128	440.000	3,5	55.000

*C/h = Consumo orario medio - Average consumption per hour - Consommation horaire moyenne - Consumo horario medio - Durchschnittlicher Verbrauch pro Stunde

MOD.	m²	COTTURA SU TEGLIE - BAKING ON TRAYS CUISSON SUR PLAQUES - COCCION SOBRE BANDEJAS BACKEN AUF BACKBLECH				COTTURA A SUOLO - DIRECT STONE BAKING - CUISSON SUR SOLE COCCION SOBRE SOLERA - DIREKTES BACKEN AUF BODEN					
		CARRELLI RACKS CHARIOTS WAGEN	TEGLIE - TRAYS PLAQUES - BANDEJAS BACKBLECHE		Max H 	CARICATORE AUTOMATICO - AUTOMATIC LOADER - MULTI-TAPIS AUTOMATIQUE - CARGADOR AUTOMATICO - AUTOMATISCHER MULTI-BELADER			CARICATORE MANUALE - MANUAL LOADER MULTI-TAPIS MANUEL - CARGADOR MANUAL MANUELLER MULTI-BELADER		
			Nr.	Mod.		Setters Nr.	Size mm	Max H 	Setters Nr.	Size mm	Max H 
		Nr.	Nr.	Mod.	mm	Setters Nr.	Size mm	mm	Setters Nr.	Size mm	mm
VOLTA C	9	1	8	80x120	110	8	880x1200	100	8	880x1200	100/130
			16	60x80 60x90							
			24	40x80							
			32	45x60 40x60							
VOLTA CT	18 (9+9)	1+1	16	80x120	110	8 + 8	880x1200	100	8 + 8	880x1200	100/130
			32	60x80 60x90							
			48	40x80							
			64	45x60 40x60							
VOLTA PLUS	14,5	1	24	60x80 60x90	110	8	880x1900	100	-	-	-
			32	40x80 46x76							

Standard VOLTAGE 400 V / 50 Hz / 3Ph (different VOLTAGES available ON DEMAND)

distributed by



Europa s.r.l.

Via del Lavoro, 53
36034 Molina di Malo (VI) Italy

Tel. +39 0445 637444
Fax +39 0445 637455

www.europa-zone.com
europa@europa-zone.com