

100% 
made in Italy

 **Europa**
bakery • pastry • pizza *ovens*



COOPER

Forni MINI-ROTOR 
di nuova generazione
per pane e pasticceria

New generation 
MINI-ROTARY OVENS
for bread and pastry

MINI FOURS ROTATIFS 
de nouvelle génération
pour boulangerie
et pâtisserie

Hornos MINI-ROTOR 
de nueva generación
para pan y pastelería



Follow us on:  Europa Srl  YouTube Europa s.r.l.



Descrizione Tecnica

DOTAZIONE DI SERIE:

Pannello comandi DIGITALE con SCROLL SYSTEM di ultima generazione per una rapida selezione dei comandi, schermo LCD, 30 programmi memorizzabili / Sistema di accensione automatica con 2 accensioni giornaliere e programmatore settimanale / Sistema di rotazione con GANCIO superiore (A) / 2 VELOCITÀ di ventilazione di cottura (ALTA per pane e pasticceria comune, BASSA ideale per pasticceria delicata) / VAPORIERA / Camera di cottura, facciata e rivestimento esterno in acciaio inox / Porta in acciaio inox con APERTURA A 180° e DOPPIO VETRO con apertura a finestra del vetro esterno per un'agevole pulizia (C) / Guarnizioni montate sulla porta per evitare l'impatto con i carrelli (per una maggior tenuta e durata) / Elevato grado di isolamento termico garantito da pannelli precompressi in lana di roccia a densità costante / Quadro elettrico posizionato sopra il forno / CAPPA CON ASPIRATORE / Consegnato in 2/3 moduli (B), si monta in meno di 2 ore.

OPZIONI/ACCESSORI:

Pannello comandi digitale FULL-AUTOMATIC con 199 programmi a 5/10 fasi di cottura, vapore ad impulsi e valvola di estrazione vapori automatica / Vaporiera supplementare / Condensatore vapori sulla cappa / Versione **EASY** (ad alto risparmio energetico) / Versione **FREESTYLE2** (permette di tagliare i consumi del 50% quando non si lavora a carrello pieno, eguagliando i consumi di un forno ventilato 5 teglie – solo per C72E e C89E) / Versione **PLUS** (potenza maggiorata) / SUPPORTO INOX con o senza rastrelliera portateglie, con o senza ruote / CELLA DI LIEVITAZIONE INOX ventilata, riscaldata, disponibile con o senza generatore di VAPORE, su ruote / CAMERA STATICA con vapore / Bruciatore a gas metano, gas città, GPL o gasolio (per versioni a combustibile) / SUPPORTO MOBILE (richiesto solo se si vuole estrarre il carrello di cottura) / CARRELLO DI COTTURA / Forno consegnato completamente MONTATO.

Technical Features

STANDARD EQUIPMENT:

DIGITAL control panel with new generation MULTIFUNCTION-ROTARY SWITCH for a quick selection of the different controls, LCD screen, 30 storable programs / Weekly programmable ignition system with 2 daily ignition programs / Upper HOOK turning system (A) / 2-SPEED baking ventilation (HIGH for bread and usual pastry, LOW ideal for delicate products) / STEAM GENERATOR / Stainless steel interior and exterior / Stainless steel door with 180° OPENING system and DOUBLE GLASS with opening external glass for easy cleaning (C) / Gaskets mounted on the door to avoid the impact with the racks (for a better seal and longer seal life) / High efficiency thermal insulation thanks to compressed HD rockwool panels / External electric box positioned on the top of the oven / HOOD WITH EXTRACTOR / Delivered in 2/3 modules (B), installation in less than 2 hours.

OPTIONS/ACCESSORIES:

199 PROGRAM-FULL-AUTOMATIC digital control panel with 5/10 baking-phases, steam impulses system and automatic damper / Supplementary steam generator / Steam condenser on the hood r **EASY** version (energy saving) / **FREESTYLE2** version (it allows to cut the consumptions of 50% when not baking a complete rack, the consumptions will be the same of a 5-tray-convection oven - for C72E and C89E only) / **PLUS** version (extra power) / S/S SUPPORT with or without tray holder, with or without wheels / S/S PROVER with temperature control, ventilated, with or without STEAM generator, on wheels / DECK OVEN with steam / Gas, LPG or gasoil burner (for combustion versions) / RACK SUPPORT on wheels (requested only when loading/unloading the baking rack) / BAKING RACK / Oven delivered completely ASSEMBLED.



Description Technique

EQUIPMENT DE SERIE:

Tableau de commandes DIGITAL avec BOUTON MULTIFONCTION de dernière génération pour une sélection rapide des commandes, écran LCD, 30 programmes mémorisables / Système de démarrage automatique programmable avec 2 départs journaliers et programmeur hebdomadaire / Système de rotation avec CROCHET supérieur (A) / 2 VITESSES de ventilation de cuisson (PLUS VITE pour le pain et la pâtisserie normale, LENTE idéale pour la pâtisserie délicate) / GENERATEUR DE VAPEUR / Chambre de cuisson, façade et panneaux extérieurs en acier inox / Porte en acier inox avec système d'OUVERTURE 180° et DOUBLE VITRAGE ouvrable à fenêtre pour garantir un nettoyage plus aisé (C) / Joints montés sur la porte pour éviter l'impact avec les chariots (et avoir une meilleure résistance et durée) / Isolation excellente garantie des panneaux en laine de roche précontrainte de haute densité / Cabinet électrique positionné sur le toit du four / HOTTE EQUIPEE D'EXTRACTEUR / Livré en 2/3 modules (B), on l'installe en moins de 2 heures.

OPTIONS/ACCESSOIRES:

Tableau de commandes digital ENTIEREMENT AUTOMATISE avec 199 programmes à 5/10 phases de cuisson, système d'injection de buée à impulsion et ouïe automatique / Générateur de vapeur supplémentaire / Condensateur de vapeur sur la hotte / Version **EASY** (grande économie d'énergie) / Version **FREESTYLE2** (cela permet de couper les consommations de 50% quand on ne cuit pas le chariot complet, en consommant comme un four ventilé de 5 plaques - seulement pour C72E et C89E) / Version **PLUS** (puissance renforcée) / SUPPORT INOX avec ou sans glissières porte plaques, avec ou sans roulettes / ETUVE INOX avec contrôle de température et ventilée, avec ou sans générateur de VAPEUR, sur roulettes / CHAMBRE STATIQUE avec vapeur / Brûleur à gaz méthane, GPL ou gasoil (pour version à combustible) / CHARIOT DE SUPPORT sur roulettes (seulement en cas d'extraction du chariot de cuisson) / CHARIOT DE CUISSON / Four livré entièrement MONTE.

Descripción Técnica

DOTACIÓN DE SERIE:

Panel de mandos DIGITAL con MANDO MULTIFUNCIÓN de última generación, para una rápida selección de los mandos, pantalla LCD, 30 programas memorizables / Sistema de encendido automático con 2 encendidos diarios y programador semanal / Sistema de rotación con GANCHO superior (A) / 2 VELOCIDADES de ventilación (ALTA para pan y pastelería, BAJA ideal para pastelería y bollería delicadas) / GENERADOR DE VAPOR / Cámara de cocción, fachada y revestimiento exterior en acero inox / Puerta de acero inoxidable con ABERTURA DE 180° y DOBLE CRISTAL con abertura del cristal exterior para su fácil limpieza (C) / Juntas colocadas en la puerta para evitar el impacto con los carros (para un mejor estanqueidad y duración) / Elevado nivel de aislamiento con paneles precomprimidos en lana de roca de densidad constante / Cuadro eléctrico posicionado arriba del horno / CAMPANA CON EXTRACTOR / Entregado en 2 / 3 módulos (B), se instala en menos de 2 horas / Entregado con 1 CARRO DE COCCIÓN de 10 niveles (también disponible bajo demanda del cliente con un carro de 7,8,9 o 11 niveles, para necesidades de producción específicas).

OPCIONES/ACCESORIOS:

Panel de mandos digital FULL-AUTOMATIC de 199 programas con 5/10 fases de cocción, sistema de inyección del vapor con impulsos y válvula de descarga de los vapores automática / Generador de vapor adicional / Condensador de vapores para campana de aspiración / Versión **EASY** (alto ahorro energético) / Versión **FREESTYLE2** (permite cortar los consumos de 50% cuando no se cuece el carro completo, los consumos serán iguales a los de un horno ventilado de 5 bandejas - solo por C72E y C89E) / Versión **PLUS** (potencia aumentada) / SOPORTE INOX con o sin bandejero, con o sin redes y ESTUFA INOX con control de temperatura, ventilada, disponible con o sin generador de VAPOR, sobre ruedas / CÁMARA ESTATICA con vapor / Quemador de gas, GPL o gasóleo (para versiones de combustible) / SOPORTE MÓVIL sobre ruedas (necesario solo en case d'extracción del carro de cocción) / CARRO DE COCCION / Horno entregado completamente MONTADO.

Quick installation



A



2H

- Montaggio rapido: 2 moduli = 2 ore
- Quick installation: 2 modules = 2 hours
- Montage rapide: 2 modules = 2 heures
- Montaje rápido: 2 módulos = 2 horas



B



C



Patented Energy Saving Version **COOPER Freestyle2 (C89E-FS)**



COOPER Freestyle2 in versione elettrica (brevetto 2008) ti permette di ridurre i consumi del 50% quando non hai bisogno del carrello completo: decidi tu se cuocere 8-10 oppure solo 4-5 teglie e consumare di conseguenza META' della potenza. Non dovrai più buttare soldi per pagare gli inutili sprechi del tuo vecchio forno.



COOPER Freestyle2 electric version (patented 2008) allows to reduce the consumptions of 50% when the baking of a complete rack is not needed: you can decide whether to bake 8-10 or maybe 4-5 trays only and thus to use HALF of the power. No more money wasted paying for the unnecessary consumption of your old oven.



COOPER Freestyle2 en version électrique (brevet 2008) permet de réduire les consommations de 50% quand on n'a pas besoin de cuire un chariot complet: on peut décider de faire cuire 8-10 plaques ou parfois seulement 4-5 plaques et consommer, par conséquent, MOITIÉ de la puissance. Vous ne jetterez plus jamais votre argent pour payer les gaspillages inutiles de votre vieux four.



COOPER Freestyle2 en version eléctrica (patente 2008) permite reducir los consumos de 50% cuando no hay necesidad del carro completo: decides tu si cocer 8-10 bandejas o, en momentos de menor necesidad, solamente 4-5 bandejas, y consumir en consecuencia la MITAD de la potencia. Nunca más dinero tirado para pagar los inútiles derroches de tu viejo horno.

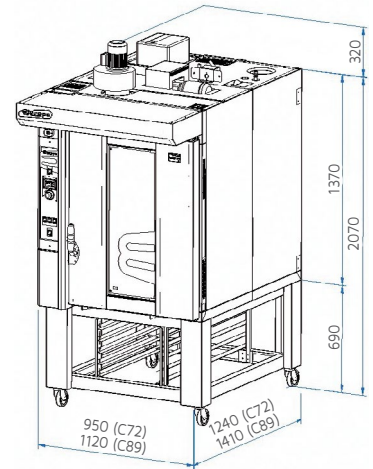
FREESTYLE Patent





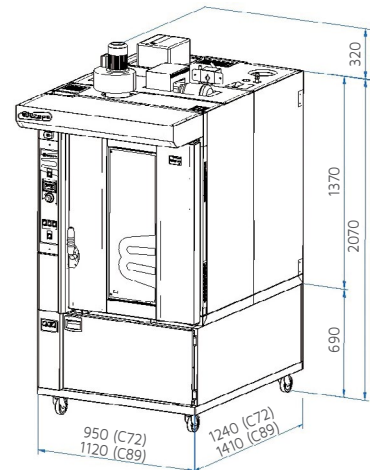
Perchè scegliere COOPER

- › Volete una soluzione di cottura ALL-IN-ONE: FORNO ROTATIVO (a richiesta con FORNO STATICO abbinato) e CELLA DI LIEVITAZIONE in un'unica installazione
- › Volete un'INSTALLAZIONE RAPIDA (senza fermi di produzione)! In circa 2-3 ore è possibile cominciare a lavorare: consegnato in 2-3 moduli, COOPER passa per porte da 850mm
- › Volete un FORNO CONVERTIBILE che in futuro vi permetta di trasformarlo da elettrico a combustibile (o viceversa)
- › Volete un FORNO ATTENTO AI CONSUMI: le versioni elettriche EASY e FREESTYLE riducono enormemente i consumi
- › Volete un FORNO FULL-OPTIONAL con una dotazione di serie completa e che vi permetta di cuocere qualsiasi tipo di prodotto
- › Volete TRANQUILLITA' : dotato di 2 ventole di cottura, in caso di avaria di una delle due, COOPER può continuare a funzionare anche solo con l'altra ventola evitando così fermi di produzione



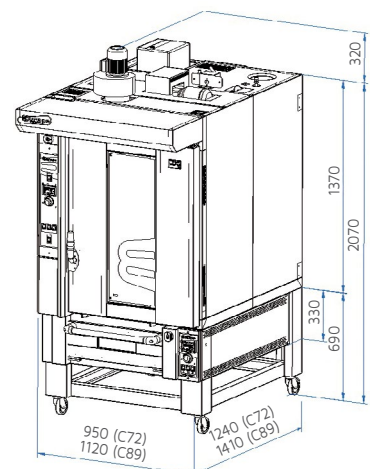
Why choose COOPER

- › You want an ALL-IN-ONE baking solution: ROTARY RACK OVEN (matched with a STATIC CHAMBER upon request) and a PROVER in a unique equipment
- › You want a QUICK INSTALLATION (without production downtime)! In about 2-3 hours it will be possible to begin working; delivered in 2-3 modules, it can pass through 850mm wide doors
- › You want a CONVERTIBLE OVEN that in the future could be swapped from electric to fuel version (or vice-versa)
- › You want a "CONSUMPTION WATCHER" OVEN: EASY and FREESTYLE electric versions hugely reduce the consumptions
- › You want a FULL-OPTIONAL OVEN with a complete specification able to bake any type of product
- › You want RELIABILITY: equipped with 2 BAKING FANS, if one of them will fail, the oven will be able to keep working with the other fan, without production breaks



Pourquoi choisir COOPER

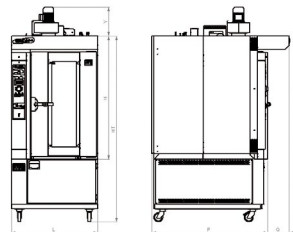
- › Vous souhaitez une solution TOUT EN UN: un FOUR ROTATIF (sur demande associé à une CHAMBRE STATIQUE) et une ETUVE dans un seul appareil
- › Vous souhaitez une INSTALLATION TRES RAPIDE (sans arrêts de production)! En 2-3 heures, il sera possible de commencer à travailler; livré en 2-3 modules, il peut passer par des portes de 850mm
- › Vous désirez un FOUR CONVERTIBLE qui vous permettra à l'avenir de passer d'une version électrique à une version à combustible (ou vice - versa)
- › Vous souhaitez un FOUR ATTENTIF AUX CONSOMMATIONS: les versions électriques EASY et FREESTYLE réduisent considérablement les consommations
- › Vous voulez un FOUR TOUTES OPTIONS avec équipement de série complet qui vous permettra de cuire n'importe quel type de produit
- › Vous voulez TRANQUILLITE': équipé de 2 ventilateurs de cuisson, en cas de panne d'un ventilateur, COOPER peut continuer à cuire avec l'autre ventilateur, sans arrêts de production



Porque elegir COOPER

- › Queréis una solución de cocción ALL-IN-ONE: HORNO ROTATIVO (en opción acoplado con CÁMARA ESTÁTICA) y CÁMARA DE FERMENTACIÓN en una única instalación
- › Queréis RAPIDEZ DE INSTALACIÓN (sin paro de producción)! Dentro de 2-3 horas es posible empezar a trabajar; entregado en 2-3 módulos, el puede pasar por puertas de 850mm
- › Queréis un HORNO CONVERTIBLE que en el futuro pueda transformarse de eléctrico a combustible (o viceversa)
- › Queréis un HORNO ATENTO A LOS CONSUMOS: las versiones electricas EASY y FREESTYLE reducen muchísimo los consumos
- › Queréis un HORNO FULL-OPTIONAL con una dotación de serie completa y que permita cocinar cualquier tipo de producto
- › Queréis TRANQUILIDAD : equipado con 2 ventiladores de cocción, en caso de avería de uno de los dos, COOPER permite cocer también con un ventilador solamente, sin paro de producción

Dati Tecnici · Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos

	MOD.	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS						TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS		PASSO PITCH PAS PASO		
		L mm	P mm	H mm	H mm	Q mm	Y mm	cm	nr	mm		
	C72 C / E / FS	950	1240	1370	2070*	285	320	40x60	8	103		
									9	91		
	C89 C / E / FS	1120	1410	1370	2070*			40x80	10	82		
								45x60 – 45x65 46x61 – 46x66 (18"x26") 45x75 – 46x76 (18"x30") 47x63 – 50x70 – 53x65 60x65	11	75		

HT* = Altezza con modulo accessorio

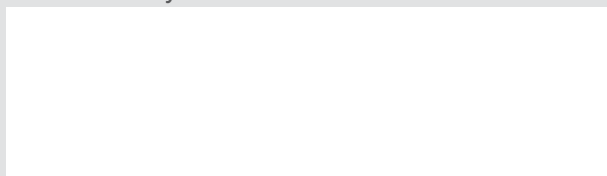
MOD.	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA			CONSUMO MEDIO AVERAGE CONSUMPTION CONSUMATION MOYENNE CONSUMO MEDIO					
	electric			gas/gasoil	electric	electric			gas/gasoil
	kW			Kcal/h	kW	kW			Kcal/h
	EASY	STANDARD	PLUS		motor	EASY	STANDARD	PLUS	
C72 C	-	-	-	18.000	+ 1,5	-	-	-	9.000
C72 E / FS	12	16	20	-	+ 1,5	6	8	10	-
C89 C	-	-	-	20.000	+ 1,5	-	-	-	10.000
C89 E / FS	16	20	24	-	+ 1,5	8	10	12	-

Moduli Accessori · Bottom Module · Module Inferieur · Modulo Inferior

MOD.	PRODOTTO ITEM PRODUIT PRODUCTO	TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS		PASO PITCH PAS PASO	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS			POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER PUISSANCE ELECTRIQUE POTENCIA ELECTRICA	
					L	P	H	A	B
		cm	nr		mm	mm	mm	mm	kW/h
CC72E	CELLA PROVER ÉTUVE ESTUFA	40x60	24	70	950	1240	690	2	1
CC89E		40x80 - 46x76 - 50x70 53x65 - 46x66	12		1120	1410			
CS72R	SUPPORTO STAND SUPPORT SOPORTE	40x60	24	70	950	1240	690	-	-
CS89R		40x80 - 46x76 - 50x70 53x65 - 46x66	12		1120	1410			
E218PA/C	CAMERA STATICA DECK OVEN FOUR A SOLE HORNO DE PISO	40x60	2	-	1120	1280	700	5	2,1
		46x66							

VOLTAGE: 230/400V - 50/60 Hz - 3 Ph • A = potenza installata / connection power / puissance de branchement / potencia de enlace
B = consumo medio orario / 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