

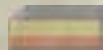
TESLA



CELLE DI LIEVITAZIONE PER PRODOTTI DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA



PROVERS FOR BREAD AND PASTRY PRODUCTS



GARSCHRÄNKE FÜR BACK- UND KONDI TOREIWAREN



CAMARAS DE FERMENTACION PARA PRODUCTOS DE PANADERIA Y DE PASTELERIA



CHAMBRES DE FERMENTATION POUR PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

TESLA

bakery evolution



Cella di lievitazione finale



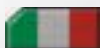
- Temperatura di utilizzo da +20°C a +45°C
- Umidità relativa di utilizzo da +60% U.R. a +95% U.R.
- Pareti esterne in pannelli isotermici in alluminio preverniciato
- Porta isolata con oblò e guarnizione su tutto il perimetro
- Maniglia di apertura della porta con chiusura a richiamo automatico
- Base della cella in acciaio inox Aisi 304 (su richiesta)
- Pannello comandi di facile uso e interpretazione
- Distribuzione dell'aria (a convezione forzata) tramite ventilatore centrifugo in acciaio inox Aisi 304
- Distribuzione dell'aria regolabile in tutte le direzioni
- Lampada di illuminazione cella di serie
- Doppie resistenze elettriche corazzate per il riscaldamento
- Generatore di vapore con le resistenze elettriche esterne (non immerse nel liquido) così da evitare problemi da calcare
- Tappo superiore per decalcificare il generatore con una semplice operazione senza necessità dell'intervento di un tecnico
- Canali laterali e vaschetta posteriore per la raccolta delle condense



Prover

- Temperature range from +20°C to +45°C
- Relative humidity from +60% R.H. to +95% R.H.
- External walls made of prepainted aluminium isothermal panels
- Insulated door with glass and seal gasket along entire perimeter
- Door handle with automatic return function
- Aisi 304 stainless steel base (on request)
- User-friendly control panel
- Air distribution (forced convection) by means of centrifugal fan made of Aisi 304 stainless steel
- Air distribution adjustable in all directions
- Standard lighting inside the prover
- Two armoured electric heating elements
- Steam generator with electric heating elements (not immersed in the liquid) to prevent problems due to limescale deposits
- Top inspection cap for descaling liquid container permitting simple descaling operation of the generator (technician's intervention not necessary)
- Side ducts and rear tank for condensation collection

TESLA



Dati tecnici

Temperatura max. 45°C

Umidità max. 95% U.R.

Potenza di ciascun generatore di calore: 4 kW (2 + 2 kW)

Potenza di ciascun generatore vapore: 3 kW (1,75 + 1,25 kW)

Consumo medio orario d'acqua: 2/3 litri/h

Pressione idrica in entrata: da min. 1 bar a max. 3 bar

Portata idrica in entrata: da 1 a 1,5 litri/min

Durezza acqua max.: da 15 a 20°F

Volume max. cella per ogni generatore: 10/12 m³



Technical data

Max temperature 45°C

Max humidity 95% R.H.

Power of each heat generator: 4 kW (2 + 2 kW)

Power of each steam generator: 3 kW (1.75 + 1.25 kW)

Average hourly water consumption: 2/3 liters/h

Inflowing water pressure: from min 1 bar to max 3 bar

Incoming water flow rate: from 1 to 1.5 liters/min

Max water hardness: from 15 to 20°F

Max prover volume for each generator: 10/12 m³



TESLA



Pannello comandi digitale a scroller

Digital control panel with multi-function rotary switch

Digitalpaneel mit Scrollrad

Panel de mandos digital con mando multifunción

Tableau de commande digital avec bouton multifonction



Collettore di aspirazione

Intake manifold

Ansaugungssammelleitung

Colector de aspiración

Collecteur d'aspiration



Regolatore del flusso d'aria

Air flow regulator

Luftstromregulator

Regulador del flujo de aire

Régulateur du flux d'air



Vaschetta recupero condensa

Tray for condensation recovery

Schale für die Rückgewinnung des Kondenswassers

Cubeta para recuperación condensación

Cuvette pour récupération eau de condensation



OPTIONAL / OPTIONS / AUF WUNSCH / OPCIONES / OPTIONS

- A. Pannello comandi elettromeccanico / Electromechanical control panel / Elektromechanische Steuerung / Panel de mandos electromecánico / Tableau de commande électromécanique
- B. Porta/e in acciaio inox con oblò in vetro temperato / Stainless steel door/s with toughened glass / Türen aus Edelstahl mit gehärtetem Glas / Puerta/s en acero inoxidable con portilla en vidrio temperado / Porte/s en acier inox avec vitre en verre trempé
- C. Base cella in acciaio inox Aisi 304 / Prover's base s/s Aisi 304 / Schrankboden aus Edelstahl Aisi 304 / Base cámara de acero inox Aisi 304 / Base chambre en acier inox Aisi 304
- D. Celle con misure speciali / Provers with special dimensions / Garschränke mit Sonderabmessungen / Cámaras de fermentación con dimensiones especiales / Chambres de fermentation avec dimensions spéciaux
- E. Celle a tunnel / Tunnel provers / Tunnelgarschränke / Cámaras de fermentación de túnel / Chambres de fermentation à tunnel



Garschrank

Technische Daten

- Betriebstemperatur von +20°C bis +45°C
- Relative Luftfeuchtigkeit im Betrieb von +60% r.F. bis +95% r.F.
- Außenwände: Isothermische Platten aus vorlackiertem Aluminium
- Wärmedämmte Tür mit Sichtfenster aus gehärtetem Glas und umlaufender Abdichtung
- Griff zum Öffnen der automatisch schließenden Tür
- Schrankboden (auf Wunsch) aus Edelstahl Aisi 304
- Bedienungsfreundliches, leicht verständliches Bedienfeld
- Luftverteilung durch Zentrifugalgebläse aus Edelstahl Aisi 304
- Luftverteilung in allen Richtungen allseitig ausrichtbar
- Lampe zur Schrankbeleuchtung serienmäßig
- Doppelte elektrische Heizwiderstände mit Bewehrung
- Dampferzeuger mit externen elektrischen Heizwiderständen, die zur Vermeidung von Verkalkungsproblemen nicht in die Flüssigkeit eingetaucht sind
- Oben liegender Verschluss zur mühelosen Entkalkung des Generators ohne Hilfe eines Fachmanns
- Seitenkanäle und hinten liegende Kondenswasserschale

Max. Temperatur 45°C

Max. Feuchtigkeit 95% r.F.

Leistung der einzelnen Wärmeerzeuger: 4 kW (2 + 2 kW)

Leistung der einzelnen Dampferzeuger: 3 kW (1,75 + 1,25 kW)

Stündlicher Wasserverbrauch: Durchschnittlich 2 – 3 Liter/h

Wasserdruck am Eintritt: von min. 1 bar bis max. 3 bar

Wasserdurchsatz am Eintritt: von 1 bis 1,5 l/min

Max. Wasserhärte: von 15 bis 20° F

Max. Schrankvolumen je Erzeuger: 10/12 m³



Camara de fermentación

Datos técnicos

- Temperatura de uso de +20°C a +45°C
- Humedad relativa de uso: de +60% H.R. a +95% H.R.
- Paredes exteriores de paneles isotérmicos de aluminio repintado
- Puerta aislada dotada de vidrio templado y junta en todo el perímetro
- Manija de la puerta dotada de cierre con retorno automático
- Base de la cámara de acero inoxidable Aisi 304 (a petición del cliente)
- Panel de mandos de fácil uso e interpretación
- Distribución del aire (convección forzada) por medio de un ventilador centrífugo de acero inoxidable Aisi 304
- Distribución del aire regulable en todas las direcciones
- Lámpara para la iluminación de la cámara
- Dobles resistencias eléctricas blindadas de calentamiento
- Generador de vapor con resistencias eléctricas exteriores (no sumergidas en el líquido), para evitar los problemas vinculados a los sedimentos calcáreos
- Tapón superior para descalcificar el generador con una simple operación, sin necesidad de la intervención de un técnico
- Canales laterales y cubeta posterior para recoger la condensación

Temperatura máx. 45°C

Humedad máx. 95% H.R.

Potencia de cada generador de calor: 4 kW (2 + 2 kW)

Potencia de cada generador de vapor: 3 kW (1,75 + 1,25 kW)

Consumo medio horario de agua: 2/3 litros/h

Presión hídrica de entrada: de mín. 1 bar a máx. 3 bar

Caudal hídrico de entrada: de 1 a 1,5 litros/min

Dureza máx. del agua: de 15 a 20° F

Volumen máx. de la cámara para cada generador: 10/12 m³



Chambre de fermentation

Caractéristiques techniques

- Température d'utilisation de +20°C à +45°C
- Humidité relative d'utilisation de +60% H.R. à +95% H.R.
- Parois extérieures en panneaux isothermes en aluminium pré-peint
- Porte isolée dotée de verre trempé et joint sur tout le périmètre
- Poignée de porte avec fermeture à rappel automatique
- Base en acier inox Aisi 304 (sur demande)
- Tableau de contrôle facile à utiliser
- Distribution de l'air (à convection forcée) par ventilateur centrifuge en acier inox Aisi 304
- Distribution de l'air réglable dans toutes les directions
- Éclairage intérieur standard
- Doubles résistances électriques blindées pour le chauffage
- Appareil à buée avec résistances électriques extérieures (hors du liquide) afin d'éviter tout problème de calcaire
- Bouchon supérieur pour décalcifier le générateur avec une simple opération sans devoir faire appel à un technicien
- Canaux latéraux et bac arrière pour la collecte de l'eau de condensation

Température max 45°C

Humidité max 95% H.R.

Puissance de chaque générateur de chaleur: 4 kW (2 + 2 kW)

Puissance de chaque générateur de vapeur: 3 kW (1,75 + 1,25 kW)

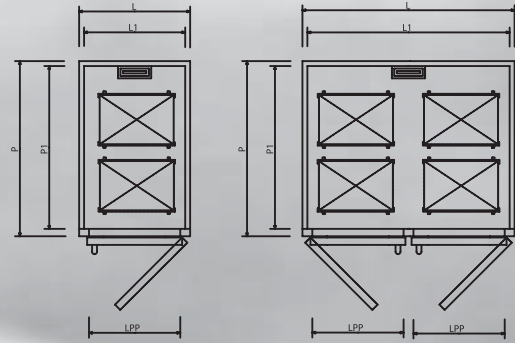
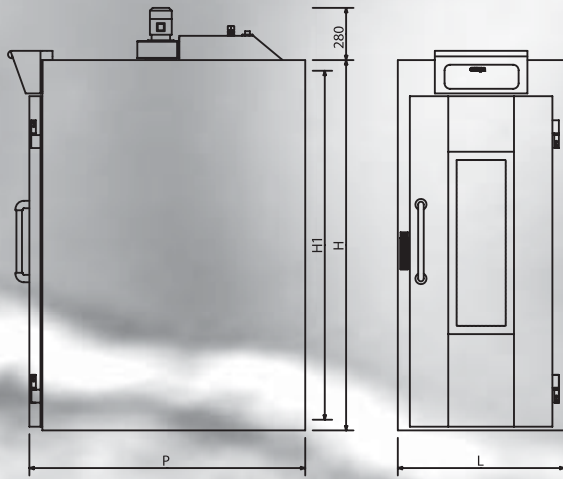
Consommation moyenne horaire d'eau: 2/3 Litres/H

Pression hydrique d'entrée: d'un min. de 1 bar à un max. de 3 bar

Débit hydrique d'entrée: de 1 à 1,5 litres/min

Dureté max de l'eau: de 15 à 20°F

Volume max. de la chambre pour chaque générateur: 10/12 m³



CELLE A 1 PORTA PER FORNI ROTATIVI
 PROVERS WITH 1 FRONT DOOR FOR ROTARY RACK OVENS
 GARSCHRÄNKE MIT 1 FRONTTÜR FÜR STIKKENÖFEN
 CAMARAS DE FERMENTACION CON 1 PUERTA PARA HORNO ROTATIVOS
 CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC 1 PORTE POUR FOURS ROTATIFS

Mod.	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Abmessungen Dimensiones externas Dimensions externes			Dimensioni interne Inner dimensions Innere Abmessungen Dimensiones internas Dimensions internes			Altezza min. locale Room min. height Min. Raumhoch Altura min. local Hauteur min. local	Carrelli Racks Wagen Carros Chariots	Misure teglie Trays dimensions Blechabmessungen Dimensiones bandejas Dimensions des plaques	Passaggio porta Door passageway Türbreit Pasaje puerta Passage porte	Potenza Power Leistung Potencia Puissance
	L	P	H	L1	P1	H1					
A2CFR	900	1420	2000	820	1320	1800	2500	2	40x60	740	4+3
B2CFR	1100	1620	2200	1020	1520	2000	2700	2	40x80 / 46x66 46x76 / 50x70 53x65	940	4+3
C2CFR	1200	1970	2200	1120	1870	2000	2700	2	60x80 / 60x90	1040	4+3
D2CFR	1300	2230	2200	1220	2130	2000	2700	2	80x100 / 80x80 / 60x100	1140	4+3
E2CFR	1500	2510	2200	1420	2410	2000	2700	2	80x120	1340	4+3

CELLE A 2 PORTE PER FORNI ROTATIVI
 PROVERS WITH 2 FRONT DOORS FOR ROTARY RACK OVENS
 GARSCHRÄNKE MIT 2 FRONTTÜREN FÜR STIKKENÖFEN
 CAMARAS DE FERMENTACION CON 2 PUERTAS PARA HORNO ROTATIVOS
 CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC 2 PORTES POUR FOURS ROTATIFS

Mod.	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Abmessungen Dimensiones externas Dimensions externes			Dimensioni interne Inner dimensions Innere Abmessungen Dimensiones internas Dimensions internes			Altezza min. locale Room min. height Min. Raumhoch Altura min. local Hauteur min. local	Carrelli Racks Wagen Carros Chariots	Misure teglie Trays dimensions Blechabmessungen Dimensiones bandejas Dimensions des plaques	Passaggio porta Door passageway Türbreit Pasaje puerta Passage porte	Potenza Power Leistung Potencia Puissance
	L	P	H	L1	P1	H1					
A4CFR	1600	1420	2000	1520	1320	1800	2500	4	40x60	710	4+3
B4CFR	1900	1620	2200	1820	1520	2000	2700	4	40x80 / 46x66 46x76 / 50x70 53x65	860	4+3
C4CFR	2100	1970	2200	2020	1870	2000	2700	4	60x80 / 60x90	960	4+3
D4CFR	2300	2230	2200	2220	2130	2000	2700	4	80x100 / 80x80 / 60x100	1060	4+3
E4CFR	2700	2510	2200	2620	2410	2000	2700	4	80x120	1260	8+6

- ✓ Le celle a 2 porte frontali sono prodotte con montante centrale che conferisce alla struttura una solidità maggiore (è possibile ordinare le celle senza montante centrale: in questo caso la tenuta tra le due porte è chiaramente inferiore)
- ✓ Provers having 2 front doors are supplied with a central tie bar to give a better solidity to the whole structure (it is possible to order provers without the tie bar, but in this case the tightness between the doors will be clearly lower)
- ✓ Die Garschränke mit zwei Fronttüren werden mit einer mittleren Stütze hergestellt, die der Struktur eine größere Stabilität verleihen. (Nach Anfrage ist es möglich, die Garschränke ohne mittlere Stütze zu bestellen, dann aber ist die Abdichtung zwischen den zwei Türen deutlich geringer.)
- ✓ Las cámaras de fermentación con 2 puertas frontales llevan un montante central que aporta solidez mayor a la estructura (es posible pedir las cámaras sin montante central: claramente el estanco entre las dos puertas será inferior)
- ✓ Les étuves avec 2 portes frontales sont équipées d'un montant central qui donne à la structure une plus grande solidité (il est possible de commander les chambres sans montant central: dans ce cas-là l'étanchéité entre les deux portes sera inférieure)

CELLE A 1 PORTA PER FORNI A PIANI
 PROVERS WITH 1 DOOR FOR DECK OVENS
 GÄRSCHRÄNKE MIT 1 FRONTTÜR FÜR ETAGENBACKÖFEN
 CAMARAS DE FERMENTACION CON 1 PUERTA PARA HORNO DE PISOS
 CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC 1 PORTE POUR FOURS À SOLES

Mod.	Ref. leonardo marconi venturi	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Abmessungen Dimensiones externas Dimensions externes			Dimensioni interne Inner dimensions Innere Abmessungen Dimensiones internas Dimensions internes			Altezza min. locale Room min. height Min. Raumhoch Altura min. local Hauteur min. local	Carrelli Racks Wagen Carros Chariots	Passaggio porta Door passageway Türbreit Pasaje puerta Passage porte	Potenza Power Leistung Potencia Puissance				
		mm			mm							mm	n°	LPP mm	kW
		L	P	H	L1	P1	H1								
F1CFP	3204/3306/4206/4309 FR3206/FR4207 (marconi)	1000	2200	2200	920	2100	2000	2700	1	840	4+3				
G1CFP	3206/3309/3412/4208 4312/FR3207 - FR3311/FR4210 (leonardo – marconi – venturi)	1000	2600	2200	920	2500	2000	2700	1	840	4+3				
H1CFP	3207/3311/3415/4210/4315 FR3209/FR3314/FR4212 (leonardo – marconi – venturi)	1000	3000	2200	920	2900	2000	2700	1	840	4+3				
I1CFP	3209/3313/3418/4212 4318/FR3211 - FR3317/FR4215 (leonardo – marconi)	1000	3400	2200	920	3300	2000	2700	1	840	4+3				
L1CFP	3210/3316/3421/4214 4321/FR3213/FR3320 FR4217 (leonardo)	1000	3800	2200	920	3700	2000	2700	1	840	4+3				
M1CFP	3424 (leonardo)	1000	4200	2200	920	4100	2000	2700	1	840	4+3				
N1CFP	5107/4105 (leonardo – marconi)	1100	2500	2200	1020	2400	2000	2700	1	940	4+3				
O1CFP	5108/4107 (leonardo – marconi)	1100	2900	2200	1020	2800	2000	2700	1	940	4+3				
P1CFP	5110/4108 (leonardo – marconi)	1100	3300	2200	1020	3100	2000	2700	1	940	4+3				

CELLE A 2 PORTE PER FORNI A PIANI
 PROVERS WITH 2 DOORS FOR DECK OVENS
 GÄRSCHRÄNKE MIT 2 FRONTTÜREN FÜR ETAGENBACKÖFEN
 CAMARAS DE FERMENTACION CON 2 PUERTAS PARA HORNO DE PISOS
 CHAMBRES DE FERMENTATION AVEC 2 PORTES POUR FOURS À SOLES

Mod.	Ref. leonardo marconi venturi volta volta plus	Dimensioni esterne External dimensions Äußere Abmessungen Dimensiones externas Dimensions externes			Dimensioni interne Inner dimensions Innere Abmessungen Dimensiones internas Dimensions internes			Altezza min. locale Room min. height Min. Raumhoch Altura min. local Hauteur min. local	Carrelli Racks Wagen Carros Chariots	Passaggio porta Door passageway Türbreit Pasaje puerta Passage porte	Potenza Power Leistung Potencia Puissance
		mm			mm						
		L	P	H	L1	P1	H1				
F2CFP	3204/3306/4206/4309 FR3206/FR4207 (marconi)	2060	2200	2200	1980	2100	2000	2700	2	940	4+3
G2CFP	3206/3309/3412/4208 4312/FR3207 - FR3311/FR4210 (leonardo – marconi – venturi)	2060	2600	2200	1980	2500	2000	2700	2	940	4+3
H2CFP	3207/3311/3415/4210/4315 FR3209/FR3314/FR4212 (leonardo – marconi – venturi)	2060	3000	2200	1980	2900	2000	2700	2	940	4+3
I2CFP	3209/3313/3418/4212 4318/FR3211 - FR3317/FR4215 (leonardo – marconi)	2060	3400	2200	1980	3300	2000	2700	2	940	8+6
L2CFP	3210/3316/3421/4214 4321/FR3213/FR3320 FR4217 (leonardo)	2060	3800	2200	1980	3700	2000	2700	2	940	8+6
M2CFP	3424 (leonardo)	2060	4200	2200	1980	4100	2000	2700	2	940	8+6
N2CFP	5107/4105 (leonardo – marconi)	2200	2500	2200	2120	2400	2000	2700	2	1010	4+3
O2CFP	5108/4107 (leonardo – marconi)	2200	2900	2200	2120	2800	2000	2700	2	1010	4+3
P2CFP	5110/4108 (leonardo – marconi)	2200	3300	2200	2120	3100	2000	2700	2	1010	8+6
N2CV *	volta	2350	1970	2300	2270	1870	2100	2800	2	1085	4+3
O4CV *	volta	2350	3500	2300	2270	3400	2100	2800	4	1085	8+6
P2CVP *	volta plus	2350	2670	2300	2270	2570	2100	2800	2	1085	8+6
Q4CVP *	volta plus	2350	4900	2300	2270	4800	2100	2800	4	1085	8+6

- * Celle speciali per forni Volta C, CT e PLUS
- * Special provers for Volta C, Volta CT and Volta PLUS ovens
- * Spezielle Garschränke für Volta C-, Volta CT- und Volta Plus Öfen
- * Cámaras de fermentación especiales para hornos Volta C, Volta CT y Volta PLUS
- * Chambres de fermentation spéciales pour fours Volta C, Volta CT et Volta PLUS



TESLA

basic version



Distributed by



Europa s.r.l. - 36034 Molina di Malo (VI) _ ITALY _ Via del Lavoro, 53
tel. 0039 0445 637444 _ fax 0039 0445 637455
e-mail: europa@europa-zone.com
<http://www.europa-zone.com>