




Europa
bakery evolution


Bell

BELL

Forni rotativi 
compatti di nuova
generazione
per pane e pasticceria

New generation 
compact rotary rack
ovens for bread
and pastry products

Fours rotatifs compacts 
de nouvelle génération
pour boulangerie
et pâtisserie

Hornos rotativos 
compactos de
nueva generación
para pan y pastelería



bakery evolution

Easy-rotor ultra compatto

Bell non pone limiti alla tua creatività. Bell dà spazio alle tue idee anche dove lo spazio non c'è. Bell è un forno a carrello girevole per **pane e pasticceria**, estremamente compatto, si installa velocemente e molto facilmente grazie alla sua struttura modulare, passa per porte comuni senza difficoltà e può essere montato in locali molto bassi.

Già nella dotazione base offre molte soluzioni tecniche che altri generalmente propongono come opional a pagamento. Bell ti permette di ridurre i consumi di oltre il 30% rispetto ai tradizionali forni rotativi. **Bell Freestyle** è il primo "forno rotativo a zone" (brevettato) che ti permette di cuocere anche poche teglie (non sempre si ha bisogno del carrello completo) consumando solo l'energia che ti serve, senza inutili sprechi.

Ultra compact easy-rotor

Bell does not restrain your creativity. Bell gives space for your ideas even where there's no space. Bell is an extremely compact rotary rack oven for **bread and pastry** products, fast and very easy to be installed thanks to its modular structure. It can pass through common doors without any difficulty and it can be installed in premises with very low ceilings.

In the basic version it offers several technical solutions that other producers generally offer as additional options. Bell allows a reduction in consumptions more than 30% compared to the traditional rotary rack ovens. **Bell Freestyle** is the first "three-section rotary rack oven" (patented) that can bake just a few trays (a complete rack is not always needed) consuming the necessary energy avoiding any loss of energy.

Easy-rotor ultra compact

Bell ne pose aucune limite à votre créativité. Bell fait place à toutes vos idées, même où l'espace manque. Bell est un four à chariot rotatif pour **boulangerie et pâtisserie**, extrêmement compact, il s'installe très rapidement et très facilement grâce à sa structure modulaire, il peut passer par toutes les portes sans difficulté et peut être monté dans des locaux très bas.

Dans la dotation de base, il offre de multiples solutions techniques que les autres fabricants proposent généralement en options payantes. Bell permet de réduire les consommations de plus de 30% par rapport aux fours rotatifs traditionnels. **Bell Freestyle** est le premier **four rotatif à zones** (breveté) qui permet de cuire même peu de plaques (quand on n'a pas besoin de cuire un chariot complet), en consommant seulement l'énergie qui sert, en évitant des gaspillages inutiles.

Easy-rotor ultra compacto

Bell no pone límites a tu creatividad. Bell da espacio a tus ideas, incluso donde no hay espacio. Bell es un horno de carro rotativo para **pan y pastelería**, extremadamente compacto, se instala rápidamente y muy fácilmente gracias a su estructura modular. Permite pasar por puertas comunes sin dificultad y puede ser montado en locales con techos muy bajos.

En la versión básica, ofrece múltiples soluciones técnicas que generalmente otros fabricantes proponen como opciones a pagar. Bell permite reducir los consumos en más del 30% con respecto a los hornos rotativos tradicionales. **Bell Freestyle** es el primer **horno rotativo de zonas** (patentado) que permite cocer pocas bandejas (no siempre se necesita cocer el carro completo), consumiendo solo la energía que es necesaria, sin inútiles derroches.



standard



option



option



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° (facilita la movimentazione dei carrelli su spazi ristretti) e DOPPIO VETRO con apertura a finestra del vetro esterno per un'agevole pulizia (D) / 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 / Operazioni di manutenzione tutte eseguibili frontalmente, da sopra o da dentro il forno (incastrabile sui 3 lati) / Quadro elettrico incassato frontalmente sotto il pannello comandi (evita lo spreco di spazio occupato dai "tradizionali" quadri elettrici esterni) (C) / CAPP A CON ASPIRATORE / Consegnato in 2 moduli (B), si monta in meno di 2 ore.

OPZIONI/ACCESSORI:

Pannello comandi ELETTROMECCANICO (E) / Pannello comandi digitale FULL-AUTOMATIC con 199 programmi a 5/10 fasi di cottura, vapore ad impulsi e valvola di estrazione vapori automatica / Doppia Vaporiera / Condensatore vapori sulla cappa / PIATTAFORMA GIREVOLE (solo per B102E) / Gancio speciale per carrelli alti [H=1870mm] (solo per B102E) / Versione EASY (ad alto risparmio energetico) / Versione FREESTYLE (permette di tagliare i consumi del 33% o del 66% quando non si lavora a carrello pieno, eguagliando i consumi di un forno ventilato 5 o 10 teglie - solo per B72E e B89E) / Versione PLUS (potenza maggiorata - solo per B102E) / Carrello di cottura / Bruciatore a gas metano, gas città, GPL o gasolio (per versioni a combustibile) / 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 (for an easy handling of the racks in narrow places) and DOUBLE GLASS with opening external glass for easy cleaning (D) / 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 / All maintenance operations can be carried out from the top, front or inside the oven (these ovens can be installed between 3 walls) / Electric box integrated in the front left column under the control panel (to avoid the waste of space occupied by the "traditional" external electric boxes) (C) / HOOD WITH EXTRACTOR / Delivered in 2 modules (B), installation time less than 2 hours.

OPTIONS/ACCESSORIES:

ELECTROMECHANICAL control panel (E) / 199 PROGRAM-FULL-AUTOMATIC digital control panel with 5/10 baking-phases, steam impulses system and automatic programmable damper / Double steam generator / Steam condenser on the hood / TURNTABLE (for B102E only) / Special hook for higher trolleys [H=1870mm] (for B102E only) / EASY version (energy saving) / FREESTYLE version (it allows to cut the consumptions of 33% or 66% when not baking a complete rack, the consumptions will be the same of a 5 or 10 trays convection oven - for B72E and B89E only) / PLUS version (powered heating - for B102E only) / Baking rack / Gas, LPG or gasoil burner (for combustion versions) / 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 programmateur hebdomadaire / Système de rotation avec CROCHET supérieur (A) / 2 VITESSES de ventilation de cuisson (PLUS VITE pour le pain et la pâtisserie normale, PLUS 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° (facilitant la manipulation des chariots en espaces restreints) et double vitrage ouvrable à fenêtre pour garantir un nettoyage plus aisé (D) / 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 / Opérations d'entretien toutes exécutables par le devant, le dessus ou l'intérieur du four (encastrable entre 3 murs) / Cabinet électrique intégré inséré en façade sous le tableau de commandes (on évite le gaspillage d'espace occupé par les cabinets électriques « traditionnels » montés à l'extérieur) (C) / HOTTE EQUIPEE D'EXTRACTEUR / Livré en 2 modules (B), on l'installe en moins de 2 heures.

OPTIONS/ACCESSOIRES:

Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE (E) / Tableau de commandes digital ENTIEREMENT AUTOMATISE avec 199 programmes à 5/10 phases de cuisson, système d'injection de buée à impulsion et oura automatique programmable / Double générateur de vapeur / Condensateur de vapeur sur la hotte / PLATEAU TOURNANT (seulement pour B102E) / CROCHET spécial pour chariots hauts [H=1870mm] (seulement pour B102E) / Version EASY (grande économie d'énergie) / Version FREESTYLE (cela permet de couper les consommations de 33% ou de 66% quand on ne cuit pas le chariot complet, en consommant comme un four ventilé de 5 ou 10 plaques - seulement pour B72E et B89E) / Chariot de cuisson / Brûleur à gaz méthane, GPL ou gasoil (pour version à combustible) / Four livré entièrement monté.

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° (que facilita la movilización de los carros en espacios reducidos) y DOBLE CRISTAL con abertura del cristal exterior para su fácil limpieza (D) / Juntas colocadas en la puerta para evitar el impacto con los carros (para mejor estanqueidad y duración) / Elevado nivel de aislamiento con paneles precomprimidos en lana de roca de alta densidad / Todas las operaciones de manutención pueden ser ejecutadas por encima, delante o por dentro del horno (se puede instalar entre 3 paredes) / Cuadro eléctrico integrado en el frente del horno posicionado debajo del panel de mandos (para evitar el derroche de espacio ocupado de los cuadros eléctricos exteriores "tradicionales") (C) / CAMPANA CON EXTRACTOR / Entregado en 2 módulos (B), se instala en menos de 2 horas.

OPCIONES/ACCESORIOS:

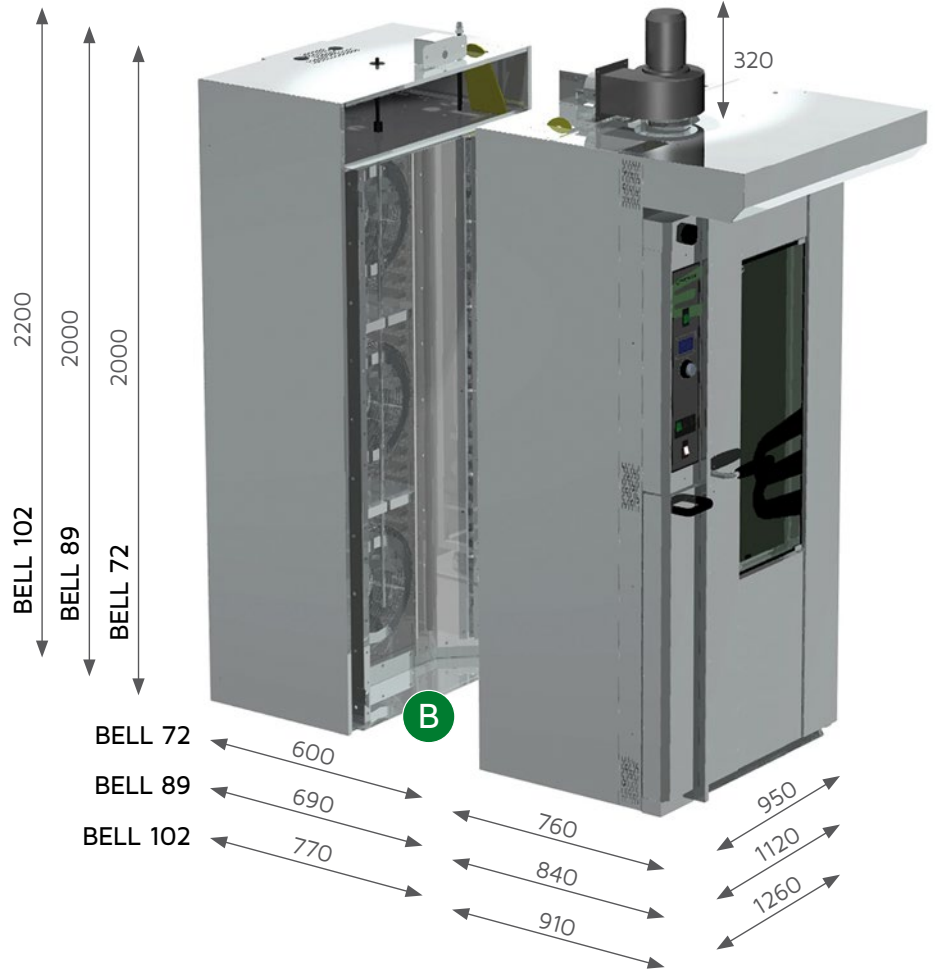
Panel de mandos ELECTROMECHANICO (E) / Panel de mandos digital FULL-AUTOMATIC de 199 programas con 5/10 fases de cocción, sistema de inyección de vapor con impulsos y válvula de descarga de los vapores automática programable / Doble generador de vapor / Condensador de vapores para campana de aspiración / PLATAFORMA GIRATORIA (solo para B102E) / Gancho especial para carros altos [H=1870mm] (solo para B102E) / Versión EASY (alto ahorro energético) / Versión FREESTYLE (permite cortar los consumos de 33% o 66% cuando no se cuece con el carro completo, los consumos serán iguales a los de un horno ventilado de 5 o 10 bandejas - solo para B72E y B89E) / Versión PLUS (potenciada - solo para B102E) / Carro de cocción / Quemador de gas, GPL o gasóleo (para versión de combustible) / Horno entregado completamente montado.

Quick installation

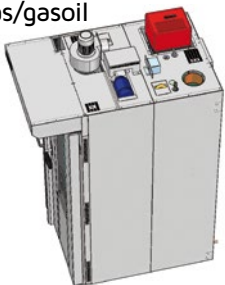


2H

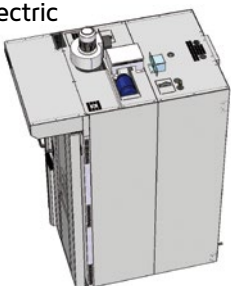
- Montaggio rapido: 2 moduli = 2 ore
- Quick installation: 2 modules = 2 hours
- Montage rapide: 2 modules = 2 heures
- Montaje rápido: 2 módulos = 2 horas







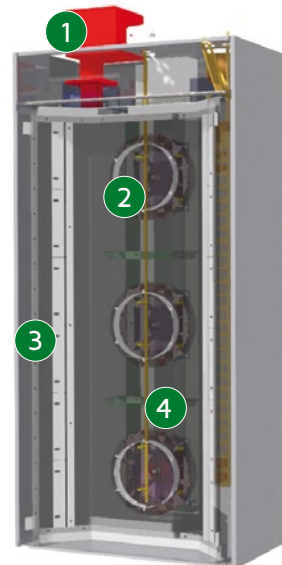
gas/gasoil



electric



- 
 1. Bruciatore montato sopra il forno (per versioni gas e gasoil)
 2. Tre ventole posteriori di grande portata
 3. 12 mandate di regolazione del flusso d'aria
 4. Vaporiera
- 
 1. Burner placed on the top of the oven (gas and gasoil versions)
 2. Three powerful rear fans
 3. 12 shutters for air flow regulation
 4. Steam generator
- 
 1. Brûleur placé sur le four (pour les versions à gaz ou gasoil)
 2. Trois ventilateurs postérieurs de grande puissance
 3. 12 volets de régulation du flux d'air
 4. Générateur de vapeur
- 
 1. Quemador colocado arriba del horno (para versiones de gas o gasoil)
 2. Tres turbinas traseras de gran potencia
 3. 12 aletas de regulación del flujo del aire
 4. Generador de vapor





Perchè scegliere BELL

- > Volete un FORNO ROTATIVO ULTRA COMPATTO perché avete poco spazio a disposizione nel locale
- > Volete un FORNO PENSATO PER FACILITARE LE INSTALLAZIONI SU LOCALI CON ACCESSI MOLTO STRETTI senza dover rinunciare alla RAPIDITA' DI MONTAGGIO (consegnato in 2 moduli: B72E passa per porte da 800mm, B89 per porte da 880mm e B102 per porte da 950mm – tempo di montaggio 2 ore)
- > Volete un FORNO CONVERTIBILE che in futuro vi permetta di trasformarlo da elettrico a combustibile (o viceversa)
- > Volete un FORNO ATTENTO AI CONSUMI: la camera di combustione con ampia superficie di scambio (= rapidità di risalita in temperatura) e 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 una SOLUZIONE "BUILT-IN" che preveda l'inserimento del forno fra 3 pareti dove la manutenzione sia solo frontale o superiore
- > Volete un FORNO DAL DESIGN MODERNO E TECNOLOGICO che valorizzi l'ambiente di lavoro



Why choose BELL

- > You want an ULTRA COMPACT ROTARY OVEN because you have small space available in the room
- > You want an OVEN SUITABLE FOR QUICK INSTALLATIONS IN ROOMS WITH NARROW ACCESSES (delivered in 2 modules : B72 can pass through 800mm wide doors, BELL 89 through 880mm wide doors and BELL 102 through 950mm wide doors – installation time 2 hours)
- > 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: the combustion chamber with wide heat exchange surface guarantees a faster temperature rise, the EASY and FREESTYLE electric special versions hugely reduce the consumptions
- > You want a FULL-OPTIONAL OVEN with a complete specification able to bake any type of product
- > You want a "BUILT-IN" SOLUTION that allows the installation of the oven between 3 walls where the maintenance is carried out only from the front or from above
- > You want an OVEN WITH MODERN AND TECHNOLOGICAL DESIGN that enhances the working place



Pourquoi choisir BELL

- > Vous voulez un FOUR ROTATIF ULTRA COMPACT car vous disposez de peu de place dans votre local
- > Vous souhaitez un FOUR ETUDIE POUR DES LOCAUX DONT L'ACCES EST TRES RESTREINT sans devoir renoncer à la RAPIDITE D'INSTALLATION (livré en 2 modules : B72 passe par des portes de 800mm, B89 par des portes de 880mm et B102 par des portes de 950mm – ils s'installent en moins de 2 heures)
- > 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: la chambre de combustion à grande capacité d'échange (= rapidité de montée en température) et 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 souhaitez une SOLUTION "BUILT-IN" qui prévoit l'encastrement du four entre 3 murs où les opérations d'entretien sont effectuées seulement par le devant ou le dessus
- > Vous voulez un FOUR AU DESIGN MODERNE ET TECHNOLOGIQUE qui met en valeur le milieu de travail



Porque elegir BELL

- > Queréis un HORNO ROTATIVO ULTRA COMPACTO porque tenéis poco espacio a disposición en el local
- > Queréis un HORNO ESTUDIADO PARA LOCALES CON ACCESOS MUY ESTRECHOS sin renunciar a la RAPIDEZ DE INSTALACIÓN (entregado en 2 módulos: B72 pasa por puertas de 800mm, B89 por puertas de 880mm y B102 por puertas de 950mm - todos se instalan en menos de 2 horas)
- > Queréis un HORNO CONVERTIBLE que en el futuro pueda ser transformado de eléctrico a combustible (o viceversa)
- > Queréis un HORNO ATENTO A LOS CONSUMOS: la cámara de combustión con amplia superficie de intercambio (= rapidez de subida en temperatura) y las versiones eléctricas 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 una SOLUCIÓN "BUILT-IN" que permita la instalación del horno entre 3 paredes, donde la manutención sea solo frontal o por arriba
- > Queréis un HORNO CON UN DISEÑO MODERNO Y TECNOLÓGICO que valore el ambiente de trabajo.

TESLA Green CELLE DI LIEVITAZIONE PROVERS ETUVES CÁMARAS DE FERMENTACIÓN		MOD.	REF.				
				L mm	P mm	H mm	kW
		A2CFR-B	B72C / B72E-FS	900	1420	2000+280	4
		B2CFR-B	B89C / B89E-FS	1100	1620	2000+280	4
		C2CFR-B	B102E	1200	1970	2200+280	4
		A4CFR-B	B72C / B72E-FS	1600	1420	2000+280	4
		B4CFR-B	B89C / B89E-FS	1900	1620	2000+280	4
		C4CFR-B	B102E	2100	1970	2200+280	4



Patented Energy Saving Version: **BELL FREESTYLE**

(B72E-FS / B89E-FS)



BELL FREESTYLE in versione elettrica è il primo forno rotativo a 3 zone (brevetto 2008) che ti permette di ridurre i consumi del 33% o del 66% quando non hai bisogno del carrello completo: decidi tu se cuocere 5, 10 o 15/18 teglie e consumare di conseguenza 1/3, 2/3 o 3/3 della potenza. Non dovrai più buttare soldi per pagare gli inutili sprechi del tuo vecchio forno.



BELL FREESTYLE electric version is the first three-section rotary rack oven (patented 2008) which allows to reduce the consumptions of 33% or 66% when the baking of a complete rack is not needed: you can decide whether to bake 5, 10 or 15/18 trays and thus to use 1/3, 2/3 or 3/3 of the power. No more money wasted paying for the unnecessary consumption of your old oven.

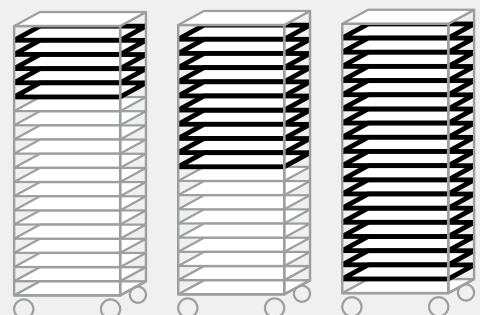


BELL FREESTYLE en version électrique est le premier four rotatif à 3 zones (brevet 2008) qui permet de réduire les consommations de 33% ou de 66% quand on n'a pas besoin de cuire un chariot complet: on peut décider de faire cuire 5, 10 ou 15/18 plaques et consommer, par conséquence, 1/3, 2/3 ou 3/3 de la puissance. Vous ne jetterez plus jamais votre argent pour payer les gaspillages inutiles de votre vieux four.



BELL FREESTYLE en version eléctrica es el primer horno rotativo de 3 zonas (patente 2008) que permite reducir los consumos de 33% o 66% cuando no hai necesidad del carro completo: decides tu si cocer 5, 10 o 18 bandejas y consumir en consecuencia 1/3, 2/3 ó 3/3 de la potencia. Nunca más dinero tirado para pagar los inútiles derroches de tu viejo horno.

FREESTYLE Patent



4/5

8/10

15/18

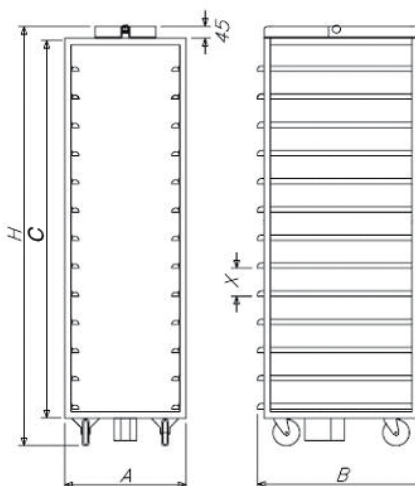
	MOD.	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS					TEGLIE TRAYS PLAQUES/FILETS BANDEJAS
		L mm	P mm	H mm	Q mm	Y mm	cm
	B72 C	950	1240	2000	285	320	40x60
	B72 E						
	B72 E-FS						
	B89 C	1120	1410	2000			40x80 45x60 - 45x65 46x61-46x66 (18"x26") 45x75-46x76 (18"x30") 47x63 50x70 - 53x65 60x65
	B89 E						
	B89 E-FS						
B102 E	1260	1530	2200	60x80			

MOD.	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA			CONSUMO MEDIO AVERAGE CONSUMPTION CONSOMMATION MOYENNE CONSUMO MEDIO					
	electric			gas/gasoil	electric	electric			gas/gasoil
	kW			Kcal/h	kW	kW			Kcal/h
	EASY	STANDARD	PLUS		motor	EASY	STANDARD	PLUS	
B72 C				35.000	+ 1,5				18.000
B72 E	18	24			+ 1,5	9	12		
B72 E-FS	18	24			+ 1,5	9	12		
B89 C				45.000	+ 1,5				25.000
B89 E	24	30			+ 1,5	12	15		
B89 E-FS	24	30			+ 1,5	12	15		
B102 E	30	36	45		+ 1,5	15	18	23	

Carrelli · Racks · Chariots · Carros

	Mod. B 72	Mod. B 89	Mod. B 102	
H	1670 mm	1810 mm	1870 mm	
C	1450 mm	1585 mm	1660 mm	

NR PIANI-LEVELS NIVEAUX-NIVELES	X		X	
13	111 mm	121 mm	127 mm	
15	96 mm	105 mm	110 mm	
16	90 mm	99 mm	103 mm	
18	80 mm	88 mm	92 mm	
20	72 mm	79 mm	83 mm	



C : NR = X

- A:** Larghezza teglia +60 mm
Tray width +60 mm
Largeur plaque +60 mm
Ancho bandeja +60 mm
- B:** Lunghezza teglia +20 mm
Tray lenght +20 mm
Longeur plaque +20 mm
Largo bandeja +20 mm

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