



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

EUROPA srl

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Cooper, soluzione di cottura all in one
Cooper, all in one baking solution**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Cooper (disponibile sia in versione a combustibile che in versione elettrica) è una soluzione di cottura ALL-IN-ONE: un forno a carrello rotativo ed una cella di lievitazione in un'unica installazione. Grazie alla sua struttura modulare, Cooper può essere installato in circa 1 ora e può passare anche per porte di larghezza tradizionale. In versione a combustibile, può essere utilizzato con bruciatori di tutte le marche sia a gas che a gasolio. Se necessario, può essere convertito in versione elettrica in meno di 2 ore. L'esclusivo brevetto FREESTYLE 2 (per le versioni elettriche) permette di ridurre i consumi del 50% quando non si ha bisogno di cuocere il carrello completo: l'utilizzatore può decidere se cuocere tutte le teglie o solo metà, consumando di conseguenza la metà o tutta la potenza disponibile del forno. Mai più soldi buttati per pagare gli inutili sprechi del vostro vecchio forno.

Cooper (available both combustion and electric version) is an ALL-IN-ONE baking solution: a rotary rack oven and a prover in a single equipment. Thanks to its modular structure, Cooper can be installed in about 1 hour and can pass even through normal doors. Cooper combustion version can be used with burners of all brands, both gas and gasoil. If necessary, it can be transformed to electric version in less than 2 hours. The exclusive patent FREESTYLE 2 (for electric versions) allows to reduce the consumptions of 50% when the baking of a complete rack is not needed: the user can decide whether to bake all the trays or just half rack, and thus to use 50% or 100% of the total available power of the oven. No more "money waste" to pay the useless consumptions of your old ovens.