



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

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Forno rotativo Bell "Freestyle"
Compact rotary rack oven Bell "Freestyle"**

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:

Bell è un forno rotativo per pane e pasticceria, estremamente compatto. Si installa velocemente (si monta in meno di due ore) e con estrema facilità grazie alla sua struttura modulare; passa per porte comuni senza difficoltà e può essere montato su locali molto bassi. Bell permette inoltre di ridurre i consumi di oltre il 30% rispetto ai tradizionali forni rotativi. Bell "Freestyle" è il primo "forno rotativo a tre zone" che permette di ridurre i consumi dal 33 al 66% quando non c'è bisogno del carrello completo: decide chi produce se cuocere 5, 10 o 15/18 teglie e consumare di conseguenza 1/3, 2/3 o 3/3 della potenza. Non si "butteranno più i soldi" per pagare gli inutili sprechi del vecchio forno. Bell non pone limiti alla creatività, Bell dà spazio alle idee anche dove lo spazio non c'è.

With Bell no more energy waste. Bell is an extremely compact rotary rack oven for bread and pastry. It is very fast (assembly time less than 2 hours) and very easy to be installed thanks to its modular structure; it can pass through common doors without any difficulty and can be installed in premises with very low ceilings. BELL allows a reduction in consumptions of more than 30% compared to the traditional rotary rack ovens. BELL "FREESTYLE" is the first "three-section rotary rack oven" (patented 2008) which allows to reduce the consumptions from 33% to 66% when the baking of a complete rack is not needed: you can decide 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 waste" to pay the useless consumptions of your old oven. BELL does not restrain your creativity. BELL gives space for your ideas even where there's no space.