



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:**

**Forno elettrico a convezione Kilby**

**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:**

Il nuovo forno elettrico a convezione Kilby è stato realizzato cercando di riunire tutte le migliori soluzioni di cottura per pane e pasticceria ed è stato studiato secondo le necessità di utilizzatori qualificati ed esigenti che vogliono offrire prodotti di eccellente qualità in grosse quantità, anche con un piccolo forno. La ricca dotazione di base e l'ampia gamma di opzioni ed accessori fanno di Kilby la scelta ideale per i moderni panificatori e pasticceri alla ricerca di un forno versatile adatto agli usi più diversi.

*The new electric convection oven Kilby has been created trying to put together all the best solutions for the baking of both bread and confectionery, and designed according to the needs of qualified and demanding users who want to offer high quantities of products, with an excellent quality, even if using a small oven. The rich standard equipment and the wide range of options and accessories makes Kilby the perfect choice for modern bakers and confectioners who are looking for a versatile oven suitable for different utilizations.*