



Forni rotativi per pane e pasticceria

GALILEO New Edition é un successo che si rinnova : ancora più completo, più raffinato, più moderno.

Migliaia di panifici sparsi in oltre 60 paesi nel mondo scelgono da molti anni di cuocere i loro prodotti tipici di PANE & PASTICCERIA nei nostri forni rotativi GALILEO, che sono un concentrato di tecnologia e sicurezza, una serie di prodotti affidabili che offrono ampie garanzie di QUALITA' agli utilizzatori più esigenti.

Si tratta di forni COMPATTI, MASSICCI, dal DESIGN RAFFINATO ma al tempo stesso FUNZIONALI, studiati per facilitare la pulizia e la manutenzione ordinaria (eseguibile anche dall'operatore stesso = risparmio), migliorati ancora grazie alla nuova camera di combustione, riprogettata con tecnologie innovative che ci hanno permesso di arrivare a rendimenti ottimali, tempi di recupero sorprendenti e valori di consumo medio tra i più bassi del mercato.

Rotary rack ovens for bread and pastry products

GALILEO New Edition is a success that recurs : it is even more complete, more sophisticated, more modern.

Since many years, thousands of bakeries of more than 60 countries in the world choose to bake their typical BREAD and PASTRY products in our rotary rack ovens GALILEO. A series of security high technology reliable products which offers wide warranties of QUALITY to the more exigent users.

COMPACT dimensions, SOLID structure, REFINED DESIGN and FUNCTIONAL at the same time, GALILEO has been studied to simplify the cleaning and the ordinary maintenance (the operator himself can perform it = save money). The improved combustion chamber, completely renewed with innovative technologies, has allowed to reach an optimal efficiency, surprising recovery times and average consumptions which are among the lowest ones in the market.

Fours rotatifs pour boulangerie et pâtisserie

GALILEO New Edition est un succès qui se renouvelle : encore plus complet, plus raffiné, plus moderne.

Depuis plusieurs années des milliers de boulangeries situées dans plus de 60 pays choisissent de cuire leurs produits traditionnels de BOULANGERIE ET PATISSERIE dans nos fours rotatifs GALILEO. Véritable concentré de technologie et de sécurité, c'est une série de produits fiables qui offrent de grandes garanties de QUALITE aux utilisateurs les plus exigeants.

Il s'agit de fours COMPACTS, MASSIFS, au DESIGN RAFFINE, mais en même temps, FONCTIONNELS, projetés pour rendre aisés le nettoyage et l'entretien ordinaire (exécutables aussi bien par l'opérateur lui-même = économie), améliorés grâce à la nouvelle chambre de combustion, repensée avec des technologies innovantes qui nous ont permis d'obtenir des rendements optimaux, des temps de récupération surprenants et des valeurs de consommation moyenne parmi les plus basses du marché.

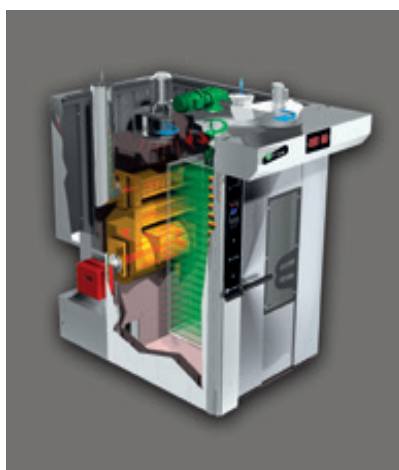
Hornos rotativos para panadería y pastelería

GALILEO New Edition es un éxito que se renueva: más completo, más sofisticado, más moderno.

Miles de panaderías esparcidas en mas de 60 países en el mundo eligen desde muchos años de cocer sus productos típicos de PAN & PASTELERÍA con nuestros hornos rotativos GALILEO, que son un concentrado de tecnología y seguridad, una serie de productos fiables que ofrecen amplias garantías de CALIDAD para los usuarios más exigentes.

Se trata de hornos COMPACTOS, SÓLIDOS, con un DISEÑO REFINADO pero FUNCIONALES también, estudiados para facilitar la limpieza y la manutención ordinaria (pueden ser hechas de l'usuario mismo = ahorro de dinero), han sido todavía mejorados gracias a la nueva cámara de combustión, proyectada con tecnologías inovadoras que nos han permitido de llegar a rendimientos optimales, tiempos de recuperación sorprendentes y valores de consumo medio entre los mas bajos en el mercado.





Descrizione Tecnica

- › FORNI ROTATIVI PER PANE E PASTICCERIA, progettati tanto per l'artigianato come per l'industria, sono testati specificatamente per utilizzi "pesanti" a ciclo continuo
- › PANNELLO COMANDI DIGITALE 30 PROGRAMMI con LCD & led display integrato
- › SISTEMA DI ACCENSIONE AUTOMATICA con 2 accensioni giornaliere e programmatore settimanale
- › Pratico GANCIO DI ROTAZIONE superiore (di serie) che facilita la movimentazione del carrello e la pulizia del forno, in alternativa la classica PIATTAFORMA GIREVOLE (optional) o il SOLLEVATORE AUTOMATICO MOTORIZZATO (optional) per i prodotti particolarmente delicati o molto lievitati
- › Guarnizioni montate sulla porta per evitare l'impatto con i carrelli a garanzia di maggior tenuta e durata, facili da sostituire in caso di usura (anche dall'operatore stesso)
- › CAMERA DI COMBUSTIONE in acciaio refrattario, completamente ispezionabile, con rendimenti eccellenti ed emissione di fumi puliti, coperta da 3 ANNI DI GARANZIA
- › CAPPA CON ASPIRATORE VAPORI (di serie)
- › Porta in acciaio inox con doppio vetro, dotata di SISTEMA DI APERTURA 180° che facilita la movimentazione dei carrelli su spazi ristretti ed evita le classiche scottature alle braccia (frequenti con le porte normali apribili a 90°)
- › Porta con sistema di chiusura "senza sforzo", grazie alla possibilità di regolare la pressione
- › POTENTE VAPORIERA di nostra esclusiva concezione (brevettata), progettata e testata per massicce produzioni di vapore con tempi di recupero molto rapidi
- › Struttura modulare che offre la possibilità di trasformare un forno a combustione in elettrico (o viceversa), anche dopo alcuni anni di utilizzo
- › Accesso al bruciatore o alle resistenze sul lato sinistro (di serie) o in alternativa sul lato destro (optional)
- › Forni a combustibile incastrabili sui due lati per installazioni in batteria (con accesso posteriore al bruciatore)
- › Disponibili in versione elettrica o a combustibile (con bruciatore a gas, GPL o gasolio).



Technical Features

- › ROTARY RACK OVENS FOR BREAD AND PASTRY PRODUCTS, designed both for craft and industrial bakeries, they have been specifically tested for "heavy" no-stop baking cycles
- › Practical upper ROTATION HOOK (standard) allowing the rack's movement and the oven's cleaning. As alternative, you can add the REVOLVING PLATFORM (optional) or the MOTORIZED AUTOMATIC RACK LIFTER (optional) for particularly delicate or very leavened products
- › DIGITAL CONTROL PANEL with 30 STORABLE PROGRAMS, LCD screen and integrated led display
- › WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION system with 2 daily ignition programs
- › Gaskets mounted on the door to avoid any impact with the racks for a better seal and longer life, easy to be replaced (also by the operator himself) in case of wear and tear
- › Highly refractory COMBUSTION CHAMBER that can be totally inspected, with excellent performances, covered by a 3 YEARS WARRANTY
- › HOOD EQUIPPED WITH EXTRACTOR (standard)
- › Stainless steel double glazed door equipped with 180° OPENING SYSTEM for an easy handling of racks in narrow places, which spares the operator any arm burns (that usually occur with doors opening just 90°)
- › "Effort free" door closing system, thanks to the possibility to set the pressure of the closing point
- › POWERFUL STEAM GENERATOR of our exclusive conceiving (protected by a patent), designed and tested for massive steam productions with very fast recovery times
- › Modular structure which allows the oven to be transformed from combustion to electric version (or viceversa), even after many years of utilization
- › Access to the burner or resistances from the left side (standard) or, as alternative, from the right side (option)
- › Possibility of installing fired ovens between two sides for installation in line (rear access to the burner)
- › Available in electric or fired version (for gas, LPG or gasoil/diesel burner).



Description Technique

- › FOURS ROTATIFS POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE, projetés aussi bien pour la production artisanale qu'industrielle, testés spécifiquement pour une utilisation intensive à cycle continu
- › TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL à 30 PROGRAMMES avec écran LCD et afficheur led intégré
- › SYSTEME DE DEMARRAGE HEBDOMADAIRE PROGRAMMABLE avec 2 départs journaliers
- › CROCHET DE ROTATION supérieur (standard) pratique, qui facilite la manipulation du chariot et le nettoyage du four. On peut éventuellement monter une PLAQUE TOURNANTE (option) ou un ELEVATEUR AUTOMATIQUE MOTORISE (option) pour les produits particulièrement délicats ou très levés
- › Joints montés sur la porte pour éviter l'impact des chariots à garantie d'une meilleure résistance et durée, faciles à remplacer en cas d'usure (opération exécutable aussi par l'utilisateur)
- › CHAMBRE DE COMBUSTION en acier réfractaire que l'on peut inspecter complètement, ayant des rendements surprenants, couverte par une GARANTIE DE 3 ANS
- › HOTTE EQUIPEE D'EXTRACTEUR (standard)
- › Porte en acier inox avec double vitrage et SYSTEME D'OUVERTURE A 180° facilitant la manipulation des chariots en espaces restreints, évitant ainsi les classiques brûlures aux bras (fréquents avec des portes normales avec ouverture à 90°)
- › Porte à système de fermeture "sans effort", grâce à la possibilité de régler la pression
- › GENERATEUR DE VAPEUR PUISSANT de notre conception exclusive (breveté), projeté et testé pour des productions intensives, avec des temps de récupération très rapides
- › Structure modulaire qui offre la possibilité de transformer un four à combustible en four électrique (ou vice-versa), même après plusieurs années d'utilisation
- › Accès au brûleur ou aux résistances du côté gauche (standard) ou éventuellement du côté droit (option)
- › Possibilité d'encastrer les fours à combustible par les deux côtés pour installations en ligne (accès arrière au brûleur)
- › Disponibles en version électrique ou combustible (avec BRULEUR à gaz méthane, GPL, gaz ville ou gasoil).

Descripción Técnica

- › HORNOS ROTATIVOS PARA PAN Y PASTERÍA, proyectados tanto para la panadería artesanal como para la industria, testados específicamente para utilizaciones "pesadas" de ciclo continuo
- › PANEL DE MANDOS DIGITAL de 30 PROGRAMAS con vídeo LCD y pantalla de LED integrada
- › SISTEMA DE PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos diarios
- › Practico GANCHO DE ROTACIÓN superior (de serie) que facilita la movilización del carro y la limpieza del horno, en alternativa se pueden montar la PLATAFORMA GIRATORIA (en opción) o el ELEVADOR AUTOMÁTICO MOTORIZADO (en opción) para los productos particularmente delicados o muy leudados
- › Juntas montadas sobre la puerta de tal manera que se evita el riesgo de impacto con los carros para un mejor estanqueidad y duración, fácil de sustituir en caso de desgaste (puede ser hecho de l'operador mismo)
- › CAMARA DE COMBUSTIÓN en acero refractario, que se puede inspeccionar, con excelentes rendimientos, cubierta de 3 AÑOS DE GARANTÍA
- › CAMPANA equipada con extractor de vapor (de serie)
- › Puerta en inox con doble cristal y SISTEMA DE ABERTURA DE 180° que facilita la movilización de los carros en espacios reducidos y evita las clásicas quemaduras a los brazos (causadas de las puertas tradicionales que se abren solo de 90°)
- › Puerta con sistema de cerradura "sin esfuerzo", gracias a la posibilidad de regular la presión
- › POTENTE GENERADOR DE VAPOR de nuestra exclusiva creación (patentado), proyectado y testado para intensas producciones, con un tiempo de recuperación muy rápido
- › Estructura modular que ofrece la posibilidad de transformar un horno de combustión en un horno eléctrico o viceversa, también despues muchos años de utilización
- › Acceso al quemador o a las resistencias desde el lado izquierdo (de serie) o, en alternativa, del lado derecho (opción)
- › Posibilidad de instalar los hornos de combustible entre los dos lados para instalaciones en línea (acceso trasero al quemador)
- › Disponible en versión eléctrica o de combustible (con QUEMADOR de gas, GPL, gas ciudad o gasóleo).

Optional

- 1 • Pannello comandi ELETTROMECCANICO
- Pannello comandi ELETTROMECCANICO con SISTEMA DI ACCENSIONE AUTOMATICA
- PANNELLO FULL-AUTOMATIC MULTIFASE con 199 PROGRAMMI a 5/10 fasi di cottura e apertura della valvola di aspirazione vapori programmabile
- 2 • Versione PRO (solo per mod. G108C - G128C - G158C)
- 3 • PIATTAFORMA GIREVOLE
- PIATTAFORMA GIREVOLE SPECIALE PER 2 CARRELLI SINGOLI (solo per G128)
- SOLLEVATORE AUTOMATICO motorizzato del carrello
- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE di cottura (ideale per pasticceria delicata o liquida)
- POTENZA MAGGIORATA (per i forni elettrici - uso intenso/continuativo o pane congelato)
- PARETI DI RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX
- DISPLAY SULLA CAPPA per visualizzare tempo di cottura / temperatura
- ASPIRATORE INOX
- BRUCIATORE a gas metano, GPL, gas città o gasolio
- CARRELLO di cottura
- TEGLIE di cottura

Options

- 1 • ELECTROMECHANICAL control panel
- ELECTROMECHANICAL control panel with PROGRAMMABLE IGNITION system
- MULTIPHASE FULL-AUTOMATIC 199 PROGRAMS CONTROL PANEL with 5/10 baking phases and automatic programmable damper
- 2 • PRO version (for mod. G108C - G128C - G158C only)
- 3 • TURNTABLE
- SPECIAL TURNTABLE TO INSERT 2 SINGLE RACKS (for G128 only)
- AUTOMATIC RACK LIFTER
- 2 SPEED BAKING VENTILATION (ideal for delicate PASTRY or soft bread)
- POWERED HEATING (for electric ovens - intensive use or frozen bread)
- STAINLESS STEEL OUTER PANELS
- DISPLAY ON THE HOOD showing baking time/temperature
- STAINLESS STEEL EXTRACTOR
- Gas, LPG, city gas or gasoil BURNER
- RACKS
- TRAYS

Options

- 1 • Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE
- Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE avec SYSTEME DE DEMARRAGE PROGRAMMABLE
- TABLEAU DE COMMANDES MULTIPHASE à 199 PROGRAMMES avec 5/10 phases de cuisson et ouverture ouira programmable
- 2 • Version PRO (seulement pour mod. G108C - G128C - G158C)
- 3 • PLATEAU TOURNANT
- PLATEAU TOURNANT SPECIAL POUR 2 CHARIOTS (seulement pour G128)
- ELEVATEUR chariot AUTOMATIQUE motorisé
- 2 VITESSES DE VENTILATION cuisson (idéales pour pâtisserie légère ou pain moelleux)
- PUISSANCE RENFORCEE (pour les fours électriques - pour utilisation intensif ou pains surgelés)
- PANNEAUX EXTERIEURES EN INOX
- ECRAN SUR LA HOTTE affichant temps de cuisson / température
- EXTRACTEUR EN INOX
- BRULEUR à gaz méthane, GPL, gaz ville ou gasoil
- CHARIOT de cuisson
- PLAQUES/FILETS

Opciones

- 1 • Panel de mandos ELECTROMECHANICO
- Panel de mandos ELECTROMECHANICO con PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO
- PANEL DE MANDOS DIGITAL FULL-AUTOMÁTICO de 199 PROGRAMAS con 5/10 fases de cocción y apertura de la válvula de extracción del vapor
- 2 • Versión PRO (solo para mod. G108C - G128C - G158C)
- 3 • PLATAFORMA GIRATORIA
- PLATAFORMA GIRATORIA ESPECIAL PARA 2 CARROS INDIVIDUALES (solo para G128)
- ELEVADOR AUTOMÁTICO motorizado del carro
- 2 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN de cocción (ideal para pastelería y bollería delicadas)
- RESISTENCIAS POTENCIADAS (para hornos eléctricos - para uso intensivo o pan congelado)
- PANELES EXTERIORES EN INOX
- PANTALLA SOBRE LA CAMPANA que marca el tiempo de cocción / temperatura
- EXTRACTOR EN INOX
- Quemador de gas, de GPL o de gasoleo
- Carro de cocción
- Bandejas



Sicurezza

- › Forni conformi alle vigenti normative comunitarie (completi di marchio CE e certificazione GAS)
- › Maniglia della porta in acciaio a bassa conduzione termica, maniglia interna di sicurezza
- › Isolamento termico eccellente garantito da pannelli compressi in lana di roccia a densità costante
- › Camera di cottura dotata di valvola di sovrappressione (di serie)
- › Camera di cottura, cappa e facciata dei forni interamente in acciaio inox
- › Sono stati eliminati tutti i bordi taglienti, anche all'interno della camera di cottura progettata con angoli di 45°, per favorire una comoda pulizia senza rischi
- › Forni a combustibile con rendimento ottimizzato con emissione di fumi puliti, nel pieno rispetto ambientale
- › Elevata percentuale di materiali riciclabili

Security

- › Ovens in accordance with the rules in force in the European Community (complete of CE marking and GAS certification)
- › Door handle made of low thermal conduction steel, inner security handle
- › Excellent thermal insulation ensured by compressed HD rockwool panels
- › Baking chamber equipped with overpressure valve (standard)
- › Baking chamber, hood and front part entirely made of stainless steel
- › All cutting edges have been eliminated, even inside the baking chamber designed with 45° angles, so as to permit an easy and safe cleaning
- › Projecting the fuel versions, we have optimized the combustion efficiency, guaranteeing the emission of clean combustion fumes, for the protection of the environment
- › High percentage of recyclable materials

Sécurité

- › Fours conformes aux règles en vigueur dans la Communauté Européenne (certifiés CE, certification GAZ)
- › Poignée de porte en acier à faible conduction thermique, poignée intérieure de sécurité
- › Isolement thermique excellent garantie par des panneaux en laine de roche précontrainte
- › Chambre de cuisson dotée de soupape de surpression (standard)
- › Chambre de cuisson, hotte et façade entièrement en acier inox
- › Tous les bords tranchants ont été éliminés, de même à l'intérieur de la chambre de cuisson projetée avec des angles de 45°, pour permettre un nettoyage facile et sans risques
- › Fours à combustible avec rendement optimisé, avec émission de fumées propres pour le respect de l'environnement
- › Pourcentage élevé de matériaux recyclables

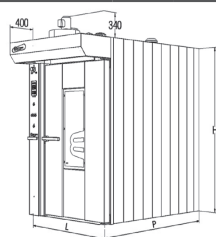
Seguridad

- › Hornos conformes a las normas vigentes en la Comunidad Europea (completos de marcado CE y certificado GAS)
- › Manija de la puerta de acero de baja conducción térmica, manija interior de seguridad
- › Excelente aislamiento térmico garantizado por paneles prensados de lana de roca de densidad constante
- › Cámara de cocción equipada de válvula de sobrepresión (de serie)
- › Cámara de cocción, campana y fachada de los hornos enteramente en acero inoxidable
- › Todos los bordes cortantes han sido eliminados, también al interior de la cámara de cocción, proyectada con ángulos de 45° para permitir una cómoda limpieza sin riesgos
- › En los modelos a combustible hemos optimizado el rendimiento de la combustión, garantizando la emisión de humos limpios para el respeto del medio ambiente
- › Elevado porcentaje de materiales reciclables



Dati Tecnici · Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos

Mod. GALILEO	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS			TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA			CONSUMO MEDIO AVERAGE CONSUMPTION CONSUMATION MOYENNE CONSUMO MEDIO				
	L	P	H		ELETTRICA - ELECTRIC ELECTRIQUE - ELECTRICA		TERMICA THERMAL THERMIQUE TERMICA	ELETTRICA - ELECTRIC ELECTRIQUE - ELECTRICA		TERMICA THERMAL THERMIQUE TERMICA		
					STANDARD	PLUS		STANDARD	PLUS			
mm			cm			kW	kW	Kcal/h	kW	kW	Kcal/h	
G72C (gas/gasoil)	1000	1420	2000	40x60 - 50x50**			1,5		40.000	-	-	25.000
G72E (electric)							24 + 1,5	32 + 1,5	-	18	24	-
G89C (gas/gasoil)	1160	1620	2200	40x80 45x60 - 45x65 - 45x75 - 46x61 46x66 (18"x26") - 46x76 (18"x30") 47x63 - 50x70 - 53x65 - 60x65			1,5		50.000	-	-	30.000
G89E (electric)							32 + 1,5	44,5 + 1,5	-	24	32	-
G108C (gas/gasoil)	1430	1970	2200	60x80 60x90 - 65x85 - 70x80 2x40x60 - 2x45x60			2,3		70.000	-	-	40.000
G108E (electric)							49 + 2,3	56 + 2,3	-	36	45	-
G128C (gas/gasoil)	1690	2230	2200	60x100 - 70x90 - 75x100 - 80x80 - 80x100 2x45x75 - 2x46x61 - 2x46x66 (2x18"x26") 2x46x76 (2x18"x30") - 2x50x70 - 2x53x65 + Piattaforma/Turtable/Plateau/Plataforma 2/45x60 - 2/45x65 - 2/45x75 2/46x61 - 2/46x66 (2/18"x26") 2/46x76 (2/18"x30") - 2/47x63			3		90.000	-	-	50.000
G128E (electric)							62 + 3	73 + 3	-	45	60	-
G158C* (gas/gasoil)	1970	2510	2200	80x120 2x60x80 - 2x60x90 - 3x40x80 - 4x45x60 2/60x80 - 3/40x80 - 3/45x60 - 3/45x75 3/46x61 - 3/46x66 (3/18"x26") 3/46x76 (3/18"x30") 3/47x63 - 3/50x70 - 4/40x60			3		120.000	-	-	70.000
G158E* (electric)							82 + 3	97 + 3	-	55	65	-



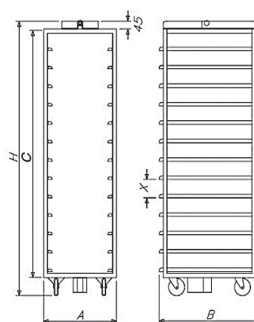
* Con PIATTAFORMA GIREVOLE di serie - standard TURNTABLE -
PLATEAU TOURNANT montée en standard - PLATAFORMA GIRATORIA de serie.
** CARRELLI SPECIALI E TEGLIE SPECIALI - SPECIAL RACKS AND SPECIAL TRAYS -
CHARIOTS ET PLAQUES SPECIAUX - CARROS Y BANDEJAS ESPECIALES.

2x60x80 =
CARRELLO DOPPIO [=80x120] - DOUBLE RACK [=80x120] -
DOUBLE CHARIOT [=80x120] - CARRO DOBLE [=80x120]

2/60x80 =
2 CARRELLI 60x80 - 2 RACKS 60x80 -
2 CHARIOTS 60x80 - 2 CARROS 60x80

Carrelli · Racks · Chariots · Carros

MOD.	G72	G89	G108	G128	G158
H	1670 mm	1810 mm			
C	1450 mm	1585 mm			
NR PIANI-LEVELS NIVEAUX-NIVELES	X	X	X	X	X
13	111 mm	121 mm			
15	96 mm	105 mm			
16	90 mm	99 mm			
18	80 mm	88 mm			
20	72 mm	79 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