



TECNOFRIAS, S.L.



COOPER



Forni rotativi compatti per pane e pasticceria



Compact rotary rack ovens for bread and pastry products



Fours rotatifs pour boulangerie et pâtisserie



Hornos rotativos compactos para pan y pastelería



Kompakte Stikkenöfen für Bäckerei und Konditorei



COOPER



bakery evolution



Descrizione tecnica del prodotto

DOTAZIONE DI SERIE DEL FORNO:

- Pannello comandi digitale con SCROLL SYSTEM di ultima generazione, video LCD, 30 programmi memorizzabili, accensione giornaliera (doppia) e settimanale • Sistema di rotazione con gancio superiore • Due velocità di ventilazione • Porta a doppio vetro con apertura oltre 180° • Struttura del forno totalmente in acciaio inox • Isolamento con pannelli ad alta tenuta termica • Iniettore di vapore • Alimentazione iniettore di vapore con elettrovalvola • Valvole di scarico vapore • Doppia luce interna • Cappa con aspiratore • Termostati di sicurezza • Maniglia interna di sicurezza • Copertura superiore

OPZIONI / ACCESSORI:

- Pannello comandi elettromeccanico • Pannello comandi digitale con SCROLL SYSTEM FULL-AUTOMATIC a 5/10 fasi di cottura, 30 programmi, vapore ad impulsi ed apertura automatica della valvola di estrazione vapori • Vaporiera supplementare • Abbattitore vapori • Versione depotenziata 16kW (solo per cooper 89 E) • Versione FREESTYLE 2 (solo per cooper 89 E) permette di ridurre i consumi del 50% quando non si ha bisogno di cuocere il carrello completo • Supporto con rastrelliera, su ruote • Cella di lievitazione ventilata con controllo della temperatura, sempre su ruote • Cella di lievitazione ventilata con generatore di vapore, controlla la temperatura ed il grado di umidità, sempre su ruote • Camera statica con vapore e supporto su ruote • Controcarrello (per l'estrazione del carrello di cottura)



Technical features

STANDARD EQUIPMENT OF THE OVEN:

- Digital control panel with advanced MULTI-FUNCTION ROTARY SWITCH, LCD screen, 30 storable programs, daily (double) and weekly auto-start • Upper hook turning system • 2 speed fan • Double glazed door with 180° opening system • Oven structure completely made of stainless steel • Thermal insulation with high density pre-compressed rockwool panels • Steam injector • Steam injection supplied by solenoid valve • Steam discharge valves • Double internal light • Hood with extractor • Safety thermostats • Inner safety handle • Upper covering

OPTIONS / ACCESSORIES:

- Electromechanical control panel • FULL-AUTOMATIC digital control panel with multi-function rotary switch, 5-or-10-phase-baking cycles, 30 programs, steam impulses system and automatic opening of the steam extraction valve • Additional steam generator • Steam condenser • Low power version 16 kW (for cooper 89 E only) • FREESTYLE 2 version (for cooper 89 E only) allows to reduce the consumptions of 50% when the baking of a complete rack is not needed. • Metal support with tray holder, on wheels • Ventilated prover with temperature control, on wheels • Ventilated prover with steam generator, temperature and humidity control, on wheels • Static chamber with steam and support on wheels • Rack support (for the unloading of the baking rack)



Bakery & Pastry



COOPER



Description technique du produit

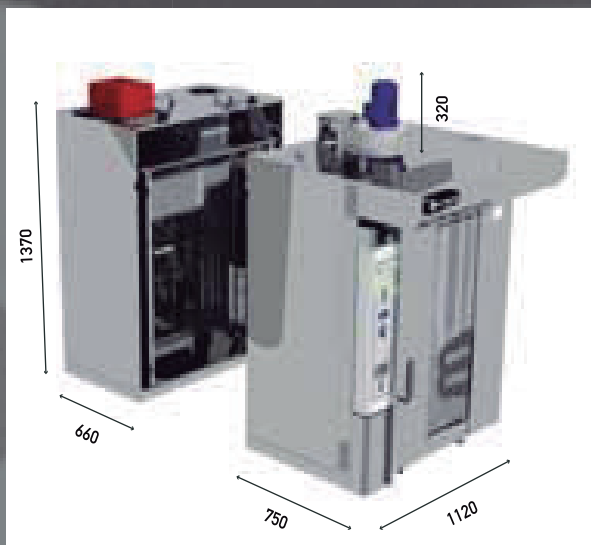
ÉQUIPEMENT DE SÉRIE DU FOUR:

- Tableau de commande digital de dernière génération avec BOUTON MULTIFONCTION, écran LCD, 30 programmes mémorisables, démarrage journalier (double) et hebdomadaire
- Système de rotation avec crochet supérieur
- 2 vitesses de ventilation
- Porte à double vitrage avec ouverture à 180°
- Structure du four totalement en acier inox
- Isolation avec panneaux de haute densité
- Injecteur de vapeur
- Alimentation de l'injecteur de vapeur par électrovanne
- Vannes d'évacuation de vapeur
- Double lumière interne
- Hotte munie d'électro-aspirateur
- Thermostats de sécurité
- Poignée interne de sécurité
- Couverture supérieure

OPTIONS / ACCESSOIRES:

- Tableau de commande électromécanique
- Tableau de commande digital ENTIEREMENT AUTOMATISE avec bouton multifonction et 5/10 phases de cuisson, 30 programmes, système d'injection de la vapeur à impulsion et ouverture automatique de la vanne d'évacuation de vapeur
- Générateur de vapeur supplémentaire
- Condensateur de vapeur
- Version avec puissance réduite 16 kW (uniquement pour le cooper 89 E)
- Version FREESTYLE 2 (uniquement pour le cooper 89 E) permet de réduire les consommations de 50% quand on n'a pas besoin du chariot complet
- Support avec glissière porte plaques, sur roulettes
- Chambre de fermentation ventilée avec contrôle de température, sur roulettes
- Chambre de fermentation ventilée avec générateur de vapeur, contrôle de température et humidité, sur roulettes
- Chambre statique avec vapeur et support sur roulettes
- Chariot de support (pour l'extraction du chariot de cuisson)

QUICK INSTALLATION



- Montaggio rapido = 2 ore
- Fast installation = 2 hours
- Montage rapide = 2 heures
- Montaje rapido = 2 horas
- Schnelle Montage = 2 Stunden



2 H

READY!



Descripción técnica del producto

DOTACIÓN DE SERIE DEL HORNO:

- Panel de mandos digital con mando multifunción de última generación, pantalla LCD, 30 programas memorizables, encendido diario (doble) y semanal • Sistema de rotación con enganche superior • 2 velocidades de ventilación • Puerta con doble cristal y abertura más de 180° • Estructura del horno totalmente en acero inox • Aislamiento con paneles de alta densidad • Inyector de vapor • Alimentación del inyector de vapor por medio de electroválvula • Válvulas de descarga vapor • Doble luz interna • Campana con aspirador • Termostatos de seguridad • Manija interna de seguridad • Cobertura superior

OPCIONES / ACCESORIOS:

- Panel de mandos electromecánico • Panel de mandos digital FULL-AUTOMATIC con mando multifunción, 5/10 fases de cocción, 30 programas, sistema de inyección del vapor con impulsos y apertura automática de la válvula de descarga de los vapores • Generador de vapor suplementario • Condensador de vapores • Versión con potencia reducida 16 kW (solo para cooper 89 E) • Versión FREESTYLE 2 (solo para cooper 89 E) permite de reducir los consumos de 50% cuando no hay necesidad de cocer el carro completo • Soporte con portabandejas sobre ruedas • Estufa de fermentación ventilada con ruedas y control de la temperatura • Estufa de fermentación ventilada con generador de vapor, control de temperatura y humedad, con ruedas • Cámara estatica con vapor y soporte sobre ruedas • Soporte móvil (para l'extracción del carro de cocción)



Technische Produktbeschreibung

SERIENUSSTATTUNG DES OFENS:

- Digitales Bedienfeld mit SCROLL-SYSTEM der jüngsten Generation, LCD-Bildschirm, 30 speicherbaren Programmen, automatischer täglicher (doppelter) und wöchentlicher Einschaltung • Drehsystem mit oberem Haken • 2 Lüfterdrehzahlen • Tür mit doppelter Glasscheibe und Öffnungsweite von 180° • Ofenkonstruktion vollständig aus Edelstahl • Wärmedämmung durch Mineralwollmatten • Dampfeinspritzer • Speisung des Dampfeinspritzers über Magnetventil • Dampfblassventile • Zwei Innenleuchten • Abzugshaube • Sicherheitsthermostate • Sicherheitsgriff im Inneren • Obere Abdeckung

OPTIONEN / ZUBEHÖR:

- Elektromechanisches Bedienfeld • Digitales Bedienfeld mit FULL-AUTOMATIC Scroll-System für 5/10 Backphasen, 30 Programme, Dampfzufuhr mit Impulsbetrieb und automatischem Öffnen des Dampfabzugsventils • Zusätzlicher Dampferzeuger • Dampfkondensator • Ausführung mit niedriger Leistung 16 kW (nur für Cooper 89 E) • Version FREESTYLE 2 (nur für Cooper 89 E) ermöglicht es, den Verbrauch um 50% zu verringern, wenn Sie keinen ganzen Wagen backen müssen • Untergestell auf Rädern • Belüfteter Gärschrank mit Temperatursteuerung, ebenfalls auf Rädern • Belüfteter Gärschrank mit Dampfgenerator, steuert die Temperatur und die Feuchtigkeit, ebenfalls auf Rädern • Etagenbackofen mit Dampf und Untergestell auf Rädern • Gegenwagen (zum Herausziehen des Wagens)



COOPER_PATENTED



COOPER "FREESTYLE 2" (brevetto 2009) in versione elettrica vi permette di ridurre i consumi del 50% quando non si ha bisogno di cuocere il carrello completo: potete decidere voi se cuocere tutte le teglie o solo metà, consumando di conseguenza la metà o tutta la potenza disponibile del forno. Non dovrete più "buttare soldi" per pagare gli inutili sprechi del vostro vecchio forno.



COOPER "FREESTYLE 2" (patent 2009) electric version allows to reduce the consumptions of 50% when the baking of a complete rack is not needed: you can decide whether to bake all or just half of the trays, using only the half or the entire available power of the oven. No more "money waste" to pay the useless consumptions of your old oven.



COOPER "FREESTYLE 2" (brevet 2009) en version électrique permet de réduire les consommations de 50% quand on n'a pas besoin du chariot complet: on peut décider de faire cuire toutes les plaques ou seulement la moitié en consommant par conséquent la moitié ou toute la puissance disponible du four. Vous ne jetterez plus jamais votre argent pour payer les gaspillages inutiles de votre vieux four.



COOPER "FREESTYLE 2" (patente 2009) en versión eléctrica permite de reducir los consumos de 50% cuando no hay necesidad de cocer el carro completo: Ustedes deciden si cocer todas las bandejas o solo mitad, consumando la mitad o toda la potencia disponible del horno. Nunca mas "dinero tirado" para pagar los inútiles derroches de Su viejo horno.



COOPER "FREESTYLE 2" (Patent 2009) in elektrischer Ausführung ermöglicht es, den Verbrauch um 50% zu verringern, wenn Sie keinen ganzen Wagen backen müssen: Sie können selbst entscheiden, ob Sie alle Bleche oder nur die Hälfte backen, wobei demzufolge die halbe oder die ganze Leistung des Ofens eingesetzt wird. Sie müssen kein "Geld verschwenden", um die unnötige Vergeudung Ihres alten Ofens zu bezahlen.

2 in 1





Perchè scegliere COOPER

- E' una soluzione di cottura ALL-IN-ONE: FORNO ROTATIVO (a richiesta con FORNO STATICO abbinato) e CELLA DI LIEVITAZIONE in un'unica installazione
- Se consegnato in 2 parti, COOPER passa per porte da 850mm (anche se consegnato con la cella)
- Rapidità d'installazione! In circa 2 ore, senza toccare la lana di roccia e senza fare alcuna connessione elettrica, è possibile cominciare a lavorare
- COOPER in versione combustibile può lavorare sia con bruciatore a gasolio che a gas
- COOPER può montare bruciatori tradizionali certificati di tutte le marche (potete scegliere voi il vostro bruciatore preferito)
- COOPER può essere convertito da combustibile ad elettrico, o viceversa, semplicemente cambiando il blocco camera posteriore, il tutto in meno di 2 ore di lavoro
- Se volete una tranquillità di lavoro in caso di guasti, COOPER ha 2 ventole di cottura (l'organo principale che consente di cuocere a convezione), in caso di avaria di una delle due il forno può funzionare anche solo con l'altra



Why choose COOPER

selected product

- It's an ALL-IN-ONE baking solution: a ROTARY RACK OVEN (matched with a STATIC CHAMBER upon request) and a PROVER in a unique equipment
- COOPER can be delivered in 2 pieces and pass through 850mm doors (even if delivered with prover)
- It's fast to install! In about 2 hours, without touching the rockwool and without making any electrical connection, it will be possible to begin working
- COOPER combustion version can work both with gasoil and gas burners
- COOPER can mount traditional certified burners of all brands (you can choose your preferred brand)
- COOPER can be transformed, in less than 2 hours, from combustion to electric version, and viceversa, by only changing the rear half chamber.
- COOPER is equipped with 2 baking fans (the main devices for the convection baking), in case of failure of one of the fans, the oven can work even with 1 fan only



Pourquoi choisir COOPER

- Il s'agit d'une solution de cuisson TOUT EN UN: un FOUR ROTATIF (sur demande associée à une CHAMBRE STATIQUE) et une ÉTUVE dans un seul appareil
- COOPER peut être livré en 2 parties et peut passer par des portes de 850mm (même si livré avec l'étuve)
- Installation très rapide! En 2 heures, sans toucher la laine de roche ni faire de connexion électrique, il sera possible de commencer à travailler
- COOPER en version à combustible peut fonctionner avec brûleur soit gasoil soit gaz
- On peut monter sur COOPER des brûleurs traditionnels certifiés de toutes les marques (vous pouvez choisir votre marque préférée)
- COOPER peut être transformé en moins de 2 heures de travail de la version à combustible à la version électrique, et viceversa, tout simplement en changeant la moitié de la chambre postérieure
- COOPER est équipé de 2 ventilateurs de cuisson (l'organe principal qui permet la cuisson à convection), en cas de panne d'un des ventilateurs, le four peut continuer à fonctionner même avec un seul d'entre eux



Porque elegir COOPER

- Es una solución de cocción ALL-IN-ONE: HORNO ROTATIVO (en opción acoplado a una CÁMARA ESTÁTICA) y CÁMARA DE FERMENTACIÓN en una única instalación
- Si entregado en 2 partes, COOPER pasa por puertas de 850mm (aun que entregado con la cámara de fermentación)
- Rapidez de instalación! Dentro de acerca 2 horas, sin tocar la lana de roca y sin hacer conexiones eléctricas, es posible empezar a trabajar
- COOPER en versión combustible puede trabajar sea con quemador de gasolio sea de gas
- COOPER puede utilizar quemadores tradicionales certificados de todas las marcas (podeis elegir vuestro quemador preferido)
- COOPER puede ser transformado de combustible a eléctrico, y viceversa, en menos de 2 horas de trabajo simplemente cambiando el bloque cámara posterior
- COOPER tiene 2 ventiladores para la cocción (el organo principal que permite cocer de convección), en caso de avería el horno puede funcionar tambien con un solo ventilador



Warum COOPER wählen

- Eine Lösung zum Backen ALL-IN-ONE: ein STIKKENOFEN (zur Anfrage, mit eine ETAGENBACKOFEN kombiniert) und ein GÄRSCHRANK in einer einzigen Installation
- Bei Anlieferung in 2 Teilen passt COOPER durch Türen zu 850 mm (auch bei Lieferung mit Garschrank)
- Schnelle Installation! In etwa 2 Stunden, ohne die Mineralwolle zu berühren und ohne elektrische Anschlüsse herzustellen, kann mit der Arbeit begonnen werden.
- COOPER in Brennstoff-Ausführung kann sowohl mit Heizöl- als auch mit Gasbrenner arbeiten
- COOPER kann mit herkömmlichen Brennern ausgestattet werden, die für alle Marken zertifiziert sind (Sie können Ihren bevorzugten Brenner wählen)
- COOPER kann in weniger als 2 Stunden Arbeit von Brennstoff- auf Strombetrieb umgerüstet werden (und gegenseitig), indem die hintere Kammerhälfte gewechselt wird
- Wenn Sie auch bei Schäden unbeschwert arbeiten möchten, dann hat COOPER 2 Backlüfter (das wichtigste Element, das das Konvektionsgaren ermöglicht). Bei einem Defekt an einem der beiden, kann der Ofen auch nur mit dem anderen betrieben werden

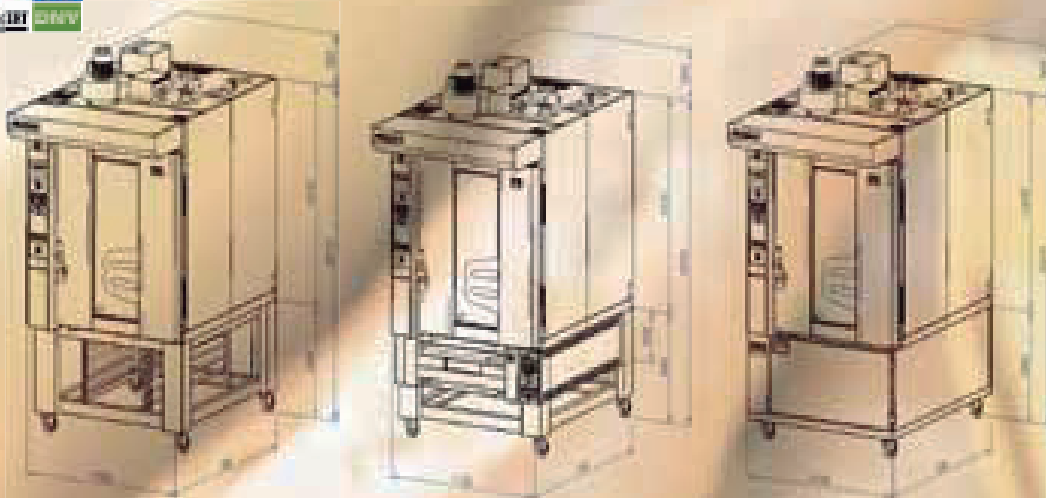


Photo: DVR - Graphic Design: Luca Zaffera.it

Conf. Ref. 72000146

FORNI MINIROTOR – MINI ROTARY OVENS – FOURS MINIROTOR – HORNOS MINIROTOR – MINIROTOR ÖFEN

Mod. COOPER	PRODOTTO ITEM PRODUIT PRODUCTO PRODUKT	TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS BACKBLECHE		PASSO PITCH PAS PASO ABSTAND									
		cm	nr.		mm	L mm	P mm		H mm	A		B	
					mm	mm	mm		kW/h	Kcal/h	kW/h	Kcal/h	
C89C (gas/gasoil)	FORNO OVEN	40 x 60 40x80	6	125				✓					
C89E (electric)	FOUR HORNO OFEN	45x60 - 45x65 46x61 - 46x66 (18"x26") 45x75 - 46x76 (18"x30") 50x70 - 53x65 60x65	8	100	1120	1390	1370			20(16**)		10(8**)	
			11	75				✓					
CCE	CELLA PROVER ÉTUVE	40 x 60 40x80	24	70				-					
CCEV	ESTUFA GARSCHRANK	45x60 - 45x65 46x61 - 46x66 (18"x26") 45x75 - 46x76 (18"x30") 50x70 - 53x65 60x65	12	70	1120	1390	690	✓	2		1		
CS69R	SUPPORTO STAND SUPPORT SOPORTE UNTERGESTELL	40 x 60 / 40 x 80	15	70									
		45x60 - 45x65 46x61 - 46x66 (18"x26") 45x75 - 46x76 (18"x30") 50x70 - 53x65 60x65	10	70	1120	1390	690	-					
CSE218PA	CAMERA STATICA CON SUPPORTO DECK OVEN WITH STAND FOUR À SOLE AVEC SUPPORT HORNO DE PISO CON SOPORTE LADENBACKOFEN MIT UNTERGESTELL	40 x 60 46 x 66	2		1120	1280	590	✓	5,7		2,9		

**COOPER 89 E: version easy -20% = 16kW(per prodotti leggeri/for light products/pour produits légers/para productos ligeros/für leichte Produkte)

Passaggio porta min. / min. door passageway / passage de porte min. / pasaje de puerta min. / Min Turbreite: 850x2100

VOLTAGE: 230/400 V - 50/60 Hz - 3 Ph

A = Potenza installata / connection power / puissance de branchement / Anschlussleistung / Potencia de enlace

B = Consumo medio / average consumption / consommation moyenne / Mittelleistungsverbrauch / consumo medio

Distributed by

