

TREZZA FORNI



TECNICA QUALITÀ SICUREZZA



CATALOGO GENERALE

- GENERAL CATALOGUE • LE CATALOGUE GÈNÈRAL
- GESAMTKATALOG • CATALOGO GENERAL

MADE IN ITALY

E.P.

IL FORNO ELETTRICO PER PIZZA

- The electric oven for pizza
- Le four électrique pour pizza
- Elektro-öfen für pizza
- Horno tipo eléctrico por pizza



2C=51x50 cm
2C=61x61 cm
2C=91x61 cm



1C=61x61 cm
1C=91x61 cm
1C=91x91 cm

ELECTRO

IL MODULARE POLIVALENTE

- The modular polyvalent
- Le four modulaire polyvalent
- Der mehrzweck-modulofen
- El horno modular polivalente



Mod. 60x80 cm - 60x120 cm - 60x160 cm
120x80 cm - 120x120 cm - 120x160 cm

ELECTRO 2

L'ELETTRICO DI NUOVA CONCEZIONE

- A new concept in electric ovens
- Le four électrique de nouvelle conception
- Der elektroofen neuer konzeption
- El horno electrico de concepcion nueva



Mod. da 4,15 mq a 20,25 mq

AIR-VAP

FORNO A TUBI ANULARI + ARIA VENTILATA

- The steam tubes oven + Ventilation air
- Four a tubes de vapeur + Air ventilé
- Schwadenrohre + Ventilierte luft
- El horno de tubos vapor y aire ventilado



Mod. da 4,15 mq a 27 mq

T.V.

FORNO A TUBI ANULARI

- The steam tubes oven
- Four a tubes de vapeur
- Der ofen mit ringförmigen rohren
- El horno de tubos vapor



Mod. da 4,15 mq a 27 mq

R.C.T.

IL PICCOLO ROTATIVO

- The small rotary oven
- Le petit four rotatif
- Der kleine rotieröfen
- El pequeno horno rotativo



Mod. 60x40 cm - 60x65 cm - 50x70 cm

R.M.A.

FORNO ROTOR ALTO SOLO 175 cm

- Rotor oven only 175 cm high
- Rotor rotatif, seulement 175 cm de hauteur
- Rotieröfen, nur 175 cm hoch
- Horno rotativo, solo 175 cm de altura



Mod. 60x80 cm

R.C.A.

IL ROTATIVO COMPATTO

- The compact rotary oven
- Le four rotatif compact
- Der kompakte rotieröfen
- El horno rotativo compacto



Mod. 60x40 cm - 60x50 cm - 60x80 cm
80x80 cm - 80x100 cm - 80x120 cm

EVO

ROTOR A FLUSSI D'ARIA ORIZZONTALI

- Rotor oven with horizontal airflows
- Four rotatif à flux d'air horizontaux
- Rotor Ofen mit horizontale Luftstrom
- Horno rotativo con flujo horizontal de aire



Mod. 60x80 cm - 80x80 cm
80x100 cm - 80x120 cm

SETACCIO PER FARINA

- Flour sifter • Tamis pour farine
- Mehlsieb • Tamiz harina



1000 Kg/h

IMPASTATRICI A SPIRALE DA BANCO

- Table model spiral mixer
- Pétrins à spirale petite
- Spiral-knetmaschine tischmodell
- Amasadoras pequeñas a espiral de mesa



Mod. da 7 a 80 lt

IMPASTATRICI A SPIRALE AUTOMATICHE A VASCA FISSA

- Automatic spiral mixer with fixed bowl
- Pétrins à spirale automatiques avec cuve pas amovible
- Automatische spiral-knetmaschine mit fester wanne
- Amasadoras a espiral automáticas de pila fija



Mod. da 60 a 250 Kg

SPEZZATRICI MANUALI

- Hand divider • Diviseuse manuelle
- Trennmaschinen im handbetrieb
- Despedazadores manuales



SPEZZATRICI IDRAULICHE AUTOMATICHE

- Automatic hydraulic divider
- Diviseuse idraulique automatique
- Automatische Trennmaschinen
- Despedazadores Automáticos



SPEZZATRICI VOLUMETRICHE

- Volumetric divider
- Diviseuse-peseuse volumetrique
- Volumentrennmaschinen
- Despedazadores volumétricos



Mod. da 40 a 400 g • da 60 a 600 g
da 90 a 1000 g • da 130 a 1200 g

CELLE DI PREFERMENTAZIONE A BILANCELLE

- Pre-rising proofer
- Chambre de prefermentation avec balance
- Vorgärzellen
- Cámaras de prefermentación



Mod. da 200 a 600

REFRIGERATORE D'ACQUA

- Water cooler • Refroidisseur d'eau
- Wasserkühler • Refrigeradores de agua



Mod. 60 - 100 - 180 - 300 lt

DOSATORI E DOSATORI-MISCELATORI ACQUA

- Water doser and water doser-mixer
- Doseurs et mitigerus d'eau
- Wasser-dosierer/mischer
- Dosificadores y mezcladores de agua



Mod. da 18 a 30 lt/min.

IMPASTATRICI A SPIRALE AUTOMATICHE CON VASCA ESTRAIBILE

- Automatic spiral mixer with removable bowl
- Pétrins à spirale automatiques avec cuve amovible
- Spiral-knetmaschine mit ausziehbarer wanne
- Amasadoras a espiral con pilas extraibles



Mod. da 160 a 250 Kg

IMPASTATRICI A SPIRALE AUTOMATICHE AUTOROVESCIANTI

- Automatic self emptying spiral mixer
- Pétrins à spirale automatiques avec élèves renverseurs
- Spiral-knetmaschine mit eigenentleerung
- Amasadoras a espiral autovaciadoras



Mod. da 100 a 300 Kg

IMPASTATRICI A FORCELLA AUTOMATICHE

- Automatic forked mixer
- Pétrins à fourche automatiques
- Automatische gabel-knetmaschine
- Amasadoras a horquilla automaticas



Mod. da 35 a 200 Kg

SPEZZAROTONDATRICI SEMIAUTOMATICHE

- Semiautomatic bun divider rounder
- Diviseuses-bouleuses semi-automatiques
- Halbautomatische trennrundform-maschine
- Despedazadores-redondeadores semiautomáticos



Pz. 18 - da 85 a 210 g
Pz. 22 - da 65 a 175 g
Pz. 30 - da 50 a 100 g
Pz. 36 - da 30 a 85 g

ARROTONDATRICI CONICHE

- Conical rounder • Bouleuse conique
- Konische rundformmaschine
- Redondeador cónico



Mod. da 100 a 2200 g
da 300 a 3900 g

FORMATRICI

- Moulder • Mouleuse
- Formmaschinen-walzwerk
- Matricero laminador



Mod. 500 - 600

GRISSINATRICI

- Make grissini machine
- Machine grissini
- Grissini-maschine
- Máquina para hacer grissini



Mod. 25 - 50 Kg/h

MACINA PANE

- Bread grinder • Broyeur de pain
- Brotmühle • Trituradora de pan



Mod.
da 30 a 40 Kg/h
da 50 a 60 Kg/h
da 50 a 70 Kg/h
da 200 a 400 Kg/h

MESCOLATRICI PLANETARIE

- Planetary mixer • Batteur melangeur
- Planetarischer mixer • Mezcladora planetaria



Mod. 10 - 30 - 40 - 60 - 80 - 120 lt

IMPASTATRICI A FORCELLA TIPO "FRANCESE"

- Forked mixer kneading "France" model
- Pétrins à axe oblique
- Gabel-knetmaschine "Französisches modell"
- Amasadoras a horquilla modelo "Francèsè"



Mod. 100 Kg - 230 lt
Mod. 180 Kg - 330 lt

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI E VASCA FISSA

- Plunging mixer with fixed bowl
- Pétrins à bras avec couve fixe
- Senkarmknetmaschine n mit fester wanne
- Amasadoras a brazos a inmersión de pilas fijas



Mod. da 40 a 150 Kg

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI E VASCA ESTRAIBILE

- Plunging mixer with removable bowl
- Pétrins à bras avec couve amovible
- Senkarmknetmaschine n mit ausziehbarer wanne
- Amasadoras a brazos a inmersión de pilas extraibles



Mod. da 90 - 120 - 150 - 200 - 300 Kg

FILONATRICI BAGUETTATRICI TIPO "FRANCESE"

- Long loaf moulder-Baguettes machine France model
- Façonneuses baguettes modèle France
- Stangenbrot/baguettemaschine typ "Français"
- Oblongador baguetador para pan tipo "Frances"



Mod. 700 da 50 a 3000 g

TAGLIERINA PER PAN CARRÉ

- Bread cut • Couper pan carré
- Brotschneider • Cortadora de pan



Mod. da 7 a 18 mm

CUOCICREMA

- Cream cooke • Cuire crème
- Cremekocher • Cocina crema



Mod. 30 - 50 - 60 - 80 - 100
120 - 150 - 200 - 250 lt

SFOGLIATRICI

- Foil machine • Laminoir
- Blätterteigmaschine • Hojaldradora



Mod. 500 - 600

RAFFINATRICI A 2 E 3 RULLI

- Refiner 2 and 3 rollers
- Écraser avec 2 et 3 cylindres
- Raffinierer mit 2 - 3 zylindern
- Refinadora de 2 - 3 cilindros



TREZZA FORNI



TREZZAFORNI s.r.l.

Via G.Galilei, 25 - 37030 VAGO DI LAVAGNO - VERONA - Italy
tel. +39/045982008 - fax +39/045983409

<http://www.trezzaforni.it>



TrezzaForni

info@trezzaforni.it

FORNI E MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE

Ovens and machines for bakeries and pastry shops
Fours et machines pour boulangeries et patisseries
Öfens und Maschinen für backereien und konditoreien
Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias

Rivenditore di zona: Local retailer: Détaillant d'une zone:

Fachhändler für die zone: Revendedor de zona:

*Dati, descrizioni ed illustrazioni sono solamente indicativi e non impegnativi. - Technical descriptions and illustrations are indicative and not binding.
Les donnees, la description et les illustrations sont purement indicatives et n'engagent pas. - Die daten, beschreibung und abbildungen sind nur anzeigend und nicht verbindlich.
Datos, descripcion y grabados sirven solamente de orientacion y no son vinculantes.*

CELLE DI LIEVITAZIONE

PER FORNI ROTATIVI ED A PIANI

- Rising chambers, for rotary and deck ovens
- Chambres de fermentations pour fours rotatif et à soles
- Gärzellen, entweder für Stikkenofen oder Etagenofen
- Cámaras de fermentación para hornos rotatorios y suelo



CONVE

FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI ED A GAS

- Convection ovens, electric and gas feeding
- Fours a convection, électrique et a gaz
- Konvektionsofen, Elektrisch oder Gas Speisung
- Hornos de conveccion, electrico y a gas



Mod. 60x40 cm - 4 - 6 - 10 P.

CARRELLO PER FORNI ROTATIVI

- Trolley for rotary ovens
- Chariot pour four rotatifs
- Wagen für rotieröfen
- Carrillo para hornos rotativos



TEGLIE PER FORNI ROTATIVI

- Pans for rotary ovens
- Plaques pour fours rotatifs
- Bleche für rotieröfen
- Placas para hornos rotativos



TELAI CON CARRELLO PER FORNI AIR-VAP E T.V.

- Trolley racks for AIR-VAP and T.V. ovens
- Chassis avec chariot pour fours AIR-VAP et fours T.V.
- Einschubbleche mit wagen für AIR-VAP und T.V. öfen
- Estructuras con carrillo para hornos AIR-VAP y T.V.

