

# TREZZA FORNI



*TECNICA QUALITÀ SICUREZZA*



**ELECTRO 2**



MADE IN ITALY

**"ELECTRO 2"**  
il forno elettrico  
di nuova concezione

Ogni camera è completamente indipendente dalle altre, con proprio quadro comandi.

Ogni camera ha un controllore digitale con la possibilità di regolare la temperatura della platea, la temperatura del cielo e la temperatura generale della camera.

**Sistema "ENERGY SAVING"** per ridurre fino al 50% l'assorbimento elettrico.

**Grande potenza** e sicurezza con il riscaldamento a resistenze corazzate.

**Possibilità** di variare il voltaggio senza dover cambiare le resistenze.

**Platee** in granulato con cottura morbida e potente.

**Doppia** luce interna per ogni camera.

**Porte** delle bocche bilanciate e smontabili per una facile pulizia.

**Vaporiere** potenti e di facile manutenzione.

**Bancale e portina** completamente e facilmente smontabili.

**Pannello** comandi completo e di facile uso.

**Possibilità** di avere (a richiesta)

i quadri comandi computerizzati con 32 memorie.

**ELECTRO 2** a new  
concept in electric  
ovens

Each chamber is fully independent from the others and has its own control board.

Each chamber has digital controller to adjust bedplate, ceiling and general baking chamber temperatures.

**"ENERGY SAVING" system** to reduce electricity consumption by up to 50%.

**Great power** and security using shielded heating coils.

**Possibility** of changing voltage without having to change heating coils.

**Aggregate** bedplates for smooth and powerful baking.

**Double** internal light for each baking chamber.

**Balanced and removable** oven doors to facilitate cleaning.

**Powerful** and easy-to-maintain steam generators.

**Bed and door** totally and easily dismantled.

**Complete** and easy-to-use control panel.

**Optional** (on request) computerized control boards with 32 memories.

**"ELECTRO 2"** le four  
électrique de nouvelle  
conception

Chaque chambre est complètement indépendante des autres et a son propre tableau de commande.

Chaque chambre est équipée de un contrôleur digital, avec la possibilité de régler la température de la sole, la température de la voûte et la température générale de la chambre.

**Système "ENERGY SAVING"** pour réduire jusqu'à 50% l'absorption électrique.

**Puissance élevée** et sécurité avec le chauffage à résistances blindées.

**Possibilité** de varier la tension sans devoir changer les résistances.

**Soles** en granulato avec cuisson douce et puissante.

**Double** éclairage intérieur pour chaque chambre.

**Portes** d'enfournement balancées et démontables pour un nettoyage aisé.

**Générateurs de vapeur** puissants et d'entretien aisé.

**Enbase et portes** complètement et aisément démontables.

**Panneau** de commande complet et facile à utiliser.

**Possibilité** d'avoir (sur demande) les tableaux de commande automatisés avec 32 mémoires.

**"ELECTRO 2"** ist ein  
elektroofen neuer  
konzeption

Jede Kammer ist von den anderen Kammern vollkommen unabhängig und verfügt über eine eigene Schalttafel.

Jede Kammer verfügt über digital controller mit der Möglichkeit, die Temperatur der Unterhitze und der Oberhitze und die allgemeine Temperatur der Kammer zu regeln.

**"ENERGY SAVING" System**, um den elektrischen Energieverbrauch bis zu 50% zu senken.

**Große Leistung** und Sicherheit durch die Heizung mit gepanzerten Heizwiderständen.

**Möglichkeit**, die Spannung ohne den Austausch der Heizwiderstände zu verändern.

**Grundplatten** aus Granulat für ein weiches und leistungsstarkes Backergebnis.

**Zwei** interne Lichter in jeder Backkammer.

**Die Türen** der Öffnungen sind kippbar und abmontierbar für eine einfache Reinigung.

**Leistungsstarke** Schwadenerzeuger mit einfacher Wartung.

**Schalttafel**, Komplett und einfach zu bedienen.

**Möglichkeit**, (auf Anfrage) computerisierte Schalttafeln mit 32 Speicherungen zu liefern.



	H (cm)	C (cm)	D (cm)
2-3 CAMERE 2-3 Chambers 2-3 Chambres 2-3 Kammern	220	2 PORTE 2 Doors 2 Portes 2 Türen	124 188
4 CAMERE 4 Chambers 4 Chambres 4 Kammern	240	3 PORTE 3 Doors 3 Portes 3 Türen	186 250

	MODELLO Model Modèle Modell	SUPERFICIE Surface Surface Backfläche	POTENZA Power Puissance Leistung	MODELLO Model Modèle Modell	SUPERFICIE Surface Surface Backfläche	POTENZA Power Puissance Leistung	PROFONDITÀ (cm) Depth (cm) Profondeur (cm) Tiefe (cm)	
	2 PORTE 2 Doors 2 Portes 2 Türen	m <sup>2</sup>	kw	3 PORTE 3 Doors 3 Portes 3 Türen	m <sup>2</sup>	kw	INTERNA A Inside A Intérieure A Interne A	ESTERNA B External B Exterieures B Ausßenmasse B
2 CAMERE 2 Chambers 2 Chambres 2 Kammern	2C/2P/cc	4,15	16,8	2C/3P/cc	6,2	21,6	166	298
	2C/2P/c	4,8	18,6	2C/3P/c	7,2	24,4	193	325
	2C/2P/m	5,45	22,4	2C/3P/m	8,15	28,8	219	351
	2C/2P/l	6,15	24,2	2C/3P/l	9,15	31,4	246	378
3 CAMERE 3 Chambers 3 Chambres 3 Kammern	2C/2P/ll	6,75	26	2C/3P/ll	10,15	34	272	404
	3C/2P/cc	6,2	25,2	3C/3P/cc	9,3	32,4	166	298
	3C/2P/c	7,2	27,9	3C/3P/c	10,75	36,6	193	325
	3C/2P/m	8,15	33,6	3C/3P/m	12,25	43,2	219	351
4 CAMERE 4 Chambers 4 Chambres 4 Kammern	3C/2P/l	9,15	36,3	3C/3P/l	13,7	47,1	246	378
	3C/2P/ll	10,15	39	3C/3P/ll	15,2	51	272	404
	4C/2P/cc	8,25	33,6	4C/3P/cc	12,35	43,2	166	298
	4C/2P/c	9,55	37,2	4C/3P/c	14,35	48,8	193	325
4 CAMERE 4 Chambers 4 Chambres 4 Kammern	4C/2P/m	10,9	44,8	4C/3P/m	16,3	57,6	219	351
	4C/2P/l	12,2	48,4	4C/3P/l	18,3	62,8	246	378
	4C/2P/ll	13,5	52	4C/3P/ll	20,25	68	272	404

POTENZE VAPORIERE INCLUSE • Included steam generators' power • Puissances des vaporisateurs compris • Dampfzerzeugerleistung imbegriffen

MOD. cc/c: 3 kw MOD. m/ll/ll: 4 kw

# 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](mailto:info@trezzaforni.it)

## FORNI E MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE

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