

# TREZZA

FORNI



*TECNICA QUALITÀ SICUREZZA*



**ELECTRO**


**IL MODULARE  
POLIVALENTE**

**Forno elettrico componibile:**  
polivalente per pane, pasticceria e pizzeria a moduli totalmente indipendenti. Costruito in vari modelli e dimensioni per soddisfare ogni esigenza.

**Economia di esercizio:**  
grazie al particolare sistema "ENERGY SAVING" consente di ridurre fino al 50% l'assorbimento elettrico.

**Costruzione:**  
facciata e parti maggiormente soggette a corrosione in acciaio. Resistenze corazzate.

**Comandi:**  
dal pratico quadro elettrico si possono regolare cielo e platea della camera separatamente.


**THE MODULAR  
POLYVALENT**

**Multi-function electric oven:**  
for bread, confectionery and pizza; it consists of totally independent modules.  
It is manufactured in various models and dimensions in order to meet any baking requirement.

**Energy saving:**  
is given by the system which permits reduction of electricity absorption by up to 50%.

**Construction:**  
the front and the parts which are more subject to corrosion are made of steel. Tubular heaters.

**Controls:**  
it is possible to adjust and control separately the ceiling and the bedplate of the chamber by means of the practical electric board.


**LE FOUR MODU-  
LAIRE POLYVALENT**

**Four électrique modulaire:**  
polyvalent pour pain, pâtisserie et pizza aux modules entièrement indépendants. Construit en différents modèles et dimensions pour satisfaire à tous les besoins.

**Economie de service:**  
grâce au système spécial "ENERGY SAVING", il permet de réduire jusqu'à 50% l'absorption électrique.

**Construction:**  
façade et pièces plus soumises à la corrosion en acier. Résistances blindées..

**Commandes:** à partir du tableau électrique pratique, voûte et la séparément.


**DER MEHRZWECK  
MODULOFEN**

**Elektrischer Anbauofen:**  
Mehrzweckofen für Brot, Bäckereien und pizza mit vollkommen unabhängigen Bauteilen. Hergestellt in verschiedenen Modellen und Maßen, um jeder Anforderung gerecht zu werden.

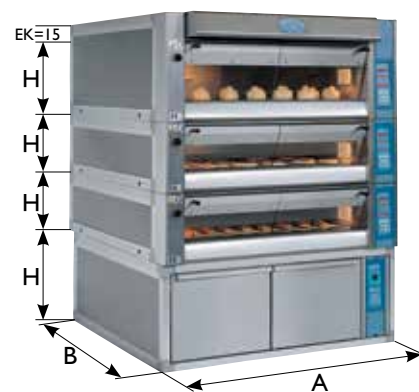
**Wirtschaftlichkeit:**  
Dank dem besonderen "ENERGY SAVING" System kann bis zu 50% Strom gespart werden.

**Konstruktion:**  
Die Fassade und die Teile, die der Korrosion unterliegen, sind aus Stahl. Die Widerstände sind gepanzert.

**Steuerung:**  
An der praktischen Schalttafel können die Ober und Unterhitze der Kammer separat eingestellt werden.

**DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

MODELLO CAMERA <i>Model chamber Modèle de chambre Modell kammer</i>	MISURE CAMERA (cm) <i>Chamber dimensions (cm) Dimensions de la chambre (cm) Mass der kammer (cm)</i>				DIMENSIONI ESTERNE (cm) <i>Outside dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm) Aussenmasse (cm)</i>			POTENZA ELETTRICA <i>Electric power Puisance électrique Elektrische leistung</i>			
	m <sup>2</sup>	A	B	H	A	B	H	kw			
								F	V	C	
E 6/8 - 18	0,5	62	85	18	98	110	40	2,9	1	2,2	
E 6/12 - 18	0,72	62	125	18	98	150	40	3,9	1	2,2	
E 6/16 - 18	1	62	165	18	98	190	40	4,8	1,4	2,2	
E 6/8 - 25	0,5	62	85	25	98	110	47	2,9	1	2,2	
E 6/12 - 25	0,72	62	125	25	98	150	47	3,9	1	2,2	
E 6/16 - 25	1	62	165	25	98	190	47	4,8	1,4	2,2	
E 12/8 - 18	1	124	80	18	159	110	40	5,5	1,4	3,2	
E 12/12 - 18	1,44	124	125	18	159	150	40	7,9	2	3,2	
E 12/16 - 18	2	124	165	18	159	190	40	9,3	2	3,2	
E 12/8 - 25	1	124	85	25	159	110	47	5,5	1,4	3,2	
E 12/12 - 25	1,44	124	125	25	159	150	47	7,9	2	3,2	
E 12/16 - 25	2	124	165	25	159	190	47	9,3	2	3,2	
MODELLO CELLA <i>Leaving chamber model - Modele de chambres - Modell zellen</i>											
EC 6/8 - 60					98	110	60				
EC 6/12 - 60					98	150	60				
EC 6/16 - 60					98	190	60				
EC 12/8 - 85					159	110	85				
EC 12/12 - 85					159	150	85				
EC 12/16 - 85					159	190	85				
EK = cappa - cloack - chape - kapa V = vapore - steam - vapeur - schwaden				F = forno - oven - four - ofen C = cella - leaving c. - chambre - zelle							


**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 konditorien  
Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias