

TREZZA

FORNI



TECNICA QUALITÀ SICUREZZA



IMPASTATRICI A SPIRALE

- SPIRAL MIXER • PETRIN A SPIRALE CUVE
- SPIRALKNETMASCHINE



MADE IN ITALY



IMPASTATRICE A SPIRALE

Impastatrice veloce che consente di abbreviare notevolmente il normale tempo di impasto delle macchine tradizionali, costruita con una meccanica robusta ed affidabile; ideale per panetterie, pizzerie e pasticcerie, perché funziona perfettamente sia con impasti duri che molli.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio inox.
- Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza.
- Parti in movimento montate su cuscinetti.
- Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione.
- Verniciatura a forno.



SPIRAL MIXER

Spiral mixer, which allows greatly to reduce the usual mixing time of traditional machines, it is built with strong and guaranteed mechanics; ideal for bakeries, pizza and confectioner's shops because it functions perfectly both with hard and soft doughs.

MAIN FEATURES

- Stainless steel bowl.
- Special stainless steel high strength spiral.
- Movement parts assembled on bearings.
- Safety device with locking of the machine as soon as the bowl cover is lifted.
- Oven painted.



PETRIN A SPIRALE CUVE

Pétrissage rapide. Il est robuste et fiable. Il est parfait pour la boulangerie, pâtisserie, pizzeria et la cuisine. Il malaxe parfaitement les pâtes dures et molles.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Cuve en acier inoxydable.
- Spirale en acier spécial inoxydable "haute dureté".
- Accessoires mobiles intégrés.
- Système de sécurité: arrêt machine sur la grille de protection.
- Peinture "à chaud au four".



SPIRALKNETMASCHINE

Schnellknetmaschine, die beträchtlich die gewöhnliche Knetzeit der traditionellen Maschinen gestattet zu verkürzen, sie wird mit einer kräftigen und gewährleisteteten Mechanik gebaut; sie ist ideal für Bäckereien, Pizza-Bäckereien und Konditoreien, da dieselbe perfekt mit dem harten als auch weichem Teig arbeitet.

HAUPTMERKMALE

- Bottich aus rostfreiem Stahl.
- Spirale aus rostfreiem Spezialstahl zu hoher Festigkeit.
- Bewegliche Bestandteile auf Lager angebaut.
- Sicherheitsvorrichtung mit Sperre der Maschine, kaum hebt man das Schutzgitter.
- Ofen-Lackierung.

DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

| | MODELLO | PESO | LARGHEZZA | PROFONDITÀ | ALTEZZA | MOTORE | CAP. VASCA |
|--|---------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|--|
| | Model Modèle Modell | Weight Poids Gewicht | Width Largeur Breite | Depth Profondeur Tiefe | Height Hauteur Höhe | Motor Moteur Motor | Bowl Cap. Cap. Cuve Kap. Bottich |
| | | kg | cm | cm | cm | kw | kg |
| MODELLO ECONOMICO <i>Cheap Model Modèle économique Bilige modell</i> | SB - XE 10 | 47 | 28 | 52 | 58 | 0,55 | 9 |
| | SB - XE 20 | 67 | 39 | 69 | 67 | 0,75 | 18 |
| | SB - XE 30 | 85 | 42 | 72 | 70 | 0,75 | 25 |
| | SB - XE 40 | 100 | 53 | 83 | 72 | 1,5 | 35 |
| *** | SB - A - RE 20 | 72 | 39 | 69 | 67 | 0,55 | 20 |
| MODELLO PROFESSIONALE <i>Professional Model Modèle Professionnel Berufsmodell</i> | SB - A - 30 | 112 | 42 | 76 | 91 | 1,1 | 30 |
| | SB - A - 40 | 124 | 48 | 81 | 95 | 1,1 | 40 |
| | SB - A - 50 | 185 | 53 | 94 | 103 | 1,1 | 50 |
| | SB - A - 60 | 215 | 58 | 99 | 107 | 1,9 | 60 |

***= testa ribaltabile - tilting head - tête escamotable - klappkopf

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 pâtisseries
Öfens und Maschinen für Bäckereien und Konditoreien
Hornos y maquinas para panaderías y pastelerías