

TREZZA

FORNI



TECNICA QUALITÀ SICUREZZA



MESCOLATRICE PLANETARIA

- PLANETARY MIXER
- MELANGEUR PLANETARIE
- PLANETENRUHRMASCHINE



MADE IN ITALY



MESCOLATRICE PLANETARIA

La mescolatrice planetaria, costruita e progettata nel pieno rispetto della sicurezza e professionalità, presenta una struttura robusta e compatta.

È adatta alle esigenze di tutte le pasticcerie ed è disponibile nei modelli da 10 - 20 - 40 - 60 - 80 - 120 litri e nelle versioni:

- VC = Variatore continuo
- 2V = 2 velocità
- 3V = 3 velocità
- 6V = 6 velocità
- A = Automatica

La macchina è dotata di serie dei seguenti accessori: gancio spatola, frusta e spirale.

La vasca in acciaio inox è facilmente estraibile.



PLANETARY MIXER

This planetary mixer has been built in observance of the security norms and has been designed with great professionalism. It has a strong and solid structure.

It meets all the requirements of every pastry shop and it is available in the following model 10 - 20 - 40 - 60 - 80 - 120 litres and in the versions:

- VC = Continuous variator
- 2V = Two speeds
- 3V = Three speeds
- 6V = Six speeds
- A = Automatic

The machine is equipped with the following mass-produced accessories: hook, palette knife, beater and spiral.

The bowl is made of stainless steel and is easily removable.



MELANGEUR PLANETARIE

Le mélangeur planetarie, contri et projeté en observance de la sécurité et professionnalité, présente une structure robuste et compacte.

La machine est adaptée à le besoin de tous les pâtisseries; c'est disponible en les suivants modèles 10 - 20 - 40 - 60 - 80 - 120 litres:

- VC = Variateur continuée
- 2V = 2 vitesses
- 3V = 3 vitesses
- 6V = 6 vitesses
- A = Automatique

Le mélangeur batteur est livrée avec le matériau suivant en dotation: crochet, gâche, fauet à filset cutil en spiral.

Le cuve est en acier inox et facilement exstraible.



PLANETENRUHRMASCHINE

Diese Planetenruhrmaschine achtet völlig die Sicherheitsnormen und ist mit berufsmäßigem Charakter entwerft und gebaut. Sie hat eine feste und massige Bau. Sie ist geeignet für den Ansprüchen von aller Konditoreien und ist verfügbar mit der folgenden Ausführungen 10 -20 - 40 - 60 -80 -120 und die modellen:

- VC = beständig Regelgetriebe
- 2V = Zwei Geschwindigkeiten
- 3V = Drei Geschwindigkeiten
- 6V = Sechs Geschwindigkeiten
- A = Automatisch

Die Planetenruhrmaschine ausgestattet mit dem folgenden Serienzubehörteilen: Hacken, Spatel, Schaumschläger und Spirale. Das Becken ist auf Edelstahl gebaut und ist leicht ausziehbar.

DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	MODELLO <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modell</i>	PESO <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Gewicht</i>	LARGHEZZA <i>Width</i> <i>Largeur</i> <i>Breite</i>	PROFONDITÀ <i>Depth</i> <i>Profondeur</i> <i>Tiefe</i>	ALTEZZA <i>Height</i> <i>Hauteur</i> <i>Höhe</i>	MOTORE <i>Motor</i> <i>Moteur</i> <i>Motor</i>	CAP. VASCA <i>Bowl Cap.</i> <i>Cap. Cuve</i> <i>Kap. Bottich</i>
		kg	cm	cm	cm	kw	lt
MODELLO DA BANCO <i>Table Model</i> <i>Modèle petite</i> <i>Klein modell</i>	P-MC-10-VC	40	32	55	58	0,25	10
	P-TP-20-2V	50	38	56	83	0,55	20
	P-TP-20-VC	70	38	56	83	0,55	20
MODELLO PROFESSIONALE <i>Professional Model</i> <i>Modèle Professionnel</i> <i>Berufsmodell</i>	P-TP-40-3V	215	60	80	153	0,75	40
	P-TP-40-6V	215	60	80	153	1,1	40
	P-C-60-3V	240	65	83	166	1,5	60
	P-C-60-6V	240	65	83	166	1,5	60
	P-C-60-3V-A	240	65	93	166	1,5	60
	P-C-60-6V-A	240	65	93	166	1,5	60
	P-C-80-4V-A	380	80	95	168	1,83	80
P-C-120-8V-A	650	85	120	175	2,57	120	

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 backereien und konditoreien
Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias