

TREZZA FORNI



TECNICA QUALITÀ SICUREZZA



REFRIGERATORI D'ACQUA

• WATER COOLER • REFRIGÉRISEUR D'EAU • WASSERKÜHLER



MADE IN ITALY



RAPIDITÀ DI RAFFREDDAMENTO

La caratteristica principale nei modelli "RA-R" è la rapidità di raffreddamento, sono infatti in grado di raffreddare la capacità d'acqua in essi contenuta portandola da un valore di +18 ad un valore di +3 gradi centigradi in 15 minuti. Grazie alla loro velocità, i refrigeratori sono economici e produttivi: economici in quanto possono essere spenti alla fine di ogni ciclo di lavorazione; produttivi perché durante la fase di impasto avviene la refrigerazione dell'acqua per l'impasto successivo.

TEMPERATURA NEUTRA COSTANTE

Altra caratteristica dei modelli "K" è di mantenere costante la temperatura dell'acqua a qualsiasi valore impostato. Questo avviene grazie all'ausilio di una centralina elettronica di programmazione, che controlla il riscaldatore incorporato o l'accensione del gruppo frigorifero automaticamente; rendendo così superfluo l'uso del miscelatore d'acqua.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Mobile, evaporatore, vasca, supporto vasca in acciaio Inox
- Movimentazione acqua con pompa in materiale plastico ad uso alimentare con isolamento IP 65 doppia goccia a normativa TUV immersa in acqua
- Gruppo frigorifero funzionante a Freon 22 (gas ecologico)
- Doppio galleggiante di sicurezza
- Elettrovalvola supplementare anti-allagamento
- Centralina elettronica con controllo antidisturbo IEC 80114
- Relè di potenza per un carico fino a 30 Amp.
- Comandi ausiliari a 24 Volt
- Isolamento vasca in poliuretano espanso ad alta densità spess. cm 2
- Resistenza riscaldamento acqua in acciaio ad alto rendimento
- Relè di controllo con blocco automatico in assenza d'acqua



RAPID COOLING

The main feature of "RA-R" models is their rapid cooling: they are able to cool a capacity load of water from +18 to +3 degrees centigrade in 15 minutes. Thanks to their speed, these refrigerators are economical and productive: economical since they can be switched off at the end of each working cycle; productive because during each mixing phase the water for the next batch is being cooled.

COSTANT NEUTRAL TEMPERATURE

Another feature of "K" models is the maintenance of the water temperature at any present value. This is achieved thanks to an easily programmed electronic control unit, which operates the built-in heater or switches on the refrigeration unit automatically; the water mixer is no longer required.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cabinet, evaporator, tank and tank support in stainless steel
- Water transferred by submerged pump in food-grade plastic with IP 65 double drop insulation, to TUV standards
- Refrigeration unit operating on Freon 22 (environment-friendly gas)
- Dual safety float
- Extra anti-flooding solenoid valve
- Electronic control unit with anti-interference control to IEC 80114
- Power relay for load up to 30 Amp.
- Auxiliary controls at 24 Volts
- Tank insulated in high-density expanded polyurethane, 2 cm. thick
- High efficiency steel water heater
- Control relay with automatic cutout in absence of water



RAPIDITÉ DE REFOIDIMENT

La caractéristique principale pour les modèles "RA-R" est la rapidité de refroidissement; ils ont adaptés pour refroidir l'eau de un valeur de +18°C a + 3°C en 15 minutes. Merci a eux vitesse, les réfrigérateur d'eau sont économiques et productifs.

TEMPERATURE CONSTANTE

Autre caractéristique des modèles "K" est de maintenir constante la température de l'eau pour le valeur qu'on établie. Ce, est possible merci à l'application de un composant électronique de facile programmation que contrôle la résistance électrique au le group frigo. L'utilisation du mélangeur de l'eau est ainsi éliminée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure, Vaporisateur en acier Inox
- Mouvementation eau avec pompe en material plastique pour emploi alimentaire avec isolation IP 65 double goutte normes TUV avec immersion en eau.
- Group frigo a FREON 22 (gaz écologique)
- Double flotte de sécuritée
- Elettrovanna supplémentaire
- Dispositive électronique avec contrôle de no dérangement IEC 80114
- Relai de puissance jusqu'à 30 A
- Commande auxiliaires 24 V
- Isolation récipient en polyuretane à haute densité épaisseur 2 cm.
- Résistance électrique à haute rendement
- Relai de contrôle avec blocage automatique en absence d'eau



SCHNELLIGKEIT DES KÜHLVORGANGES

Die Haupteigenschaft der Modelle RR ist die Schnelligkeit des Kühlvorganges; sie sind tatsächlich in der Lage, die gesamte in ihnen enthaltene Wasserfüllmenge abzukühlen, wobei sie das Wasser von +18 bis auf +3 Zentigrad in einer Geschwindigkeit von 15 Minuten abkühlen. Dank ihrer Schnelligkeit sind die Kühler sparsam und produktiv: Sparsam, da sie am Ende eines jeden Arbeitszyklus abgeschaltet werden können; produktiv, weil während der Knetphase bereits die Abkühlung des Wassers für die nächste Knetphase erfolgt.

KONSTANTHALTUNG DER TEMPERATUR

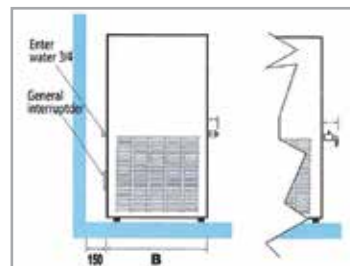
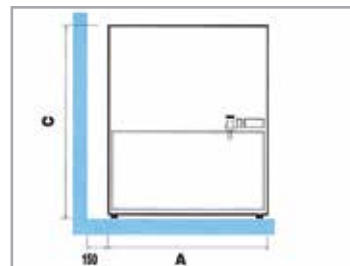
Eine weitere Eigenschaft der Modelle "K" ist die Konstanthaltung der Wassertemperatur auf jedem beliebigen eingegebenen Wert. Dies erfolgt mithilfe einer leicht programmierbaren elektronischen Steuerzentrale, welche automatisch den eingebauten Heizapparat oder die Zündung des Kühlaggregats kontrolliert; so wird der Gebrauch eines Wasserrührgefäßes überflüssig.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gestellen, Evaporator, Wanne, Wannenhalterung aus INOX-Stahl
- Wassertransport durch Unterwasser-Pumpe zur Speisung aus geschmeidigem Material, mit Doppel-Tropfen-Isolierung IP 65, gemäß TUV-Bestimmungen
- Kühlaggregat, mit Freon 22 (ökologisches Gas) betrieben
- Sicherheits-Doppelschwimmer
- Zusätzliches Elektroventil zur Verhinderung von Überschwemmungen
- Elektronisches Steuergehäuse mit Störungs-Kontrolle IEC 80114
- Leistungsrelais für eine Belastung bis zu 30 Ampere
- Hilfssteuerungen mit 24 Volt
- Wannenabdichtung aus Polyurethan-Schaumstoff von hoher Dichte, 2 cm dick
- Stahl-Widerstand zur Wassererwärmung mit hohem Wirkungsgrad
- Kontrollrelais mit automatischer Sperre bei Fernbleiben von Wasser

DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELLO	Model • Modèle • Modell		RA-SI 50	RA-SI 50K	RA-R SI 50	RA-R SI 50K	RA-SI 100	RA-SI 100K	RA-C 175	
LARGHEZZA	Width • Largeur • Breite	A	mm	450	450	450	450	840	840	560
PROFONDITÀ	Depth • Profondeur • Tiefe	B	mm	540	540	540	540	600	600	880
ALTEZZA	Height • Hauteur • Höhe	C	mm	870	870	870	870	920	920	112
CAPACITÀ	Capacity • Capacité • Leistung	lt		50	50	50	50	100	100	175
PESO	Weight • Poids • Gewicht	kg		80	80	80	80	120	120	250
RAFFREDDAMENTO RAPIDO	Raping cooling • Refroidement rapide • Schnelle Kühlung				•	•				
RISCALDATORE INCORPORATO	Built-in heater • Resistance électrique • Eingebautes Heizgerät			•		•		•		
POTENZA RESISTENZA 220 V	Heater power • Puissance résistance • Widerstandsleistung	kw		1,5		1,5		1,5		
POTENZA COMPRESSORE	Compressor power • Puissance compresseur • Leistung der Kompressor	kw		0,5	0,5	1	1	0,8	0,8	0,8



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