

# TREZZA FORNI



*TECNICA QUALITÀ SICUREZZA*



**ROTOR RCA**



MADE IN ITALY



**Con il nuovo recuperatore di calore a porta aperta si ha: più spinta iniziale nel prodotto; migliore qualità di cottura; meno consumo di combustibile; tempi più brevi di cottura.**

**Costruzione:** facciata, camera di cottura e caldaia in acciaio, a garanzia di lunga durata.  
**Caldaia:** con recupero dei fumi per il massimo rendimento con il minimo consumo.  
**Ventilatore:** a trasmissione diretta, garanzia di silenziosità e lunga durata.  
**Vaporiere:** potente e di pronto recupero; dotata di temporizzatore ed entrata acqua multipla per un grande vapore.  
**Alimentazione:** a gas, gasolio o elettricità.



**The new open-door heat recuperator offers: greater start-up thrust in the product; improved baking quality; less fuel consumption; quicker baking times.**

**Structure:** front, baking chamber and boiler made of steel guaranteed for a long working life.  
**Boiler:** with fume recuperation for maximum efficiency with minimum consumption.  
**Fan:** direct drive to guarantee noise-free and long-term operation.  
**Steam generators:** powerful and quick to recuperate, equipped with a timer and multiple water inlets to generate lots of steam.  
**Power supply:** methane gas, fuel oil or electricity.



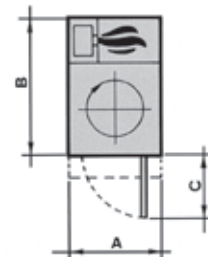
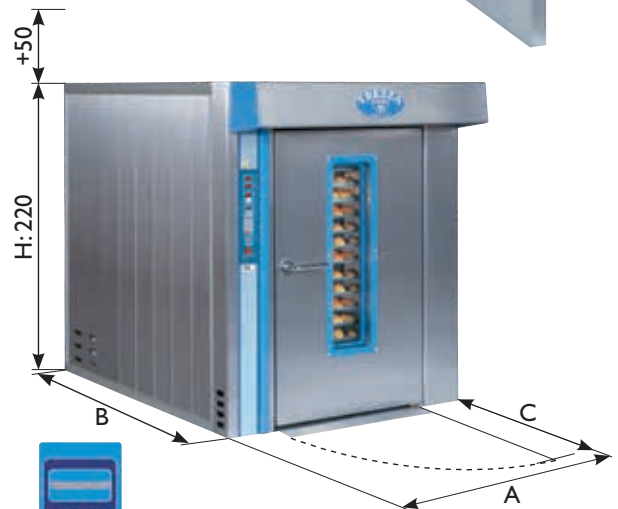
**Grace au nouveau recuperateur de chaleur avec porte ouverte, on a une poussée initiale plus élevée dans le produit, une meilleure qualité de cuisson, une consommation inférieure de combustible et des temps plus courts de cuisson.**

**Construction:** façade, chambre de cuisson et chaudière en acier, pour assurer une longue durée.  
**Chaudière:** à récupération des fumées pour le rendement maximum avec la moindre consommation.  
**Ventilateur:** à la transmission directe, ce qui assure un fonctionnement silencieux et une longue durée.  
**Générateurs de vapeur:** puissant et à récupération rapide, équipé d'une minuterie et d'entrée d'eau multiple pour une grande vapeur.  
**Alimentation:** gaz, gas-oil ou électricité.



**Mit der neuen abhitzerückgewinnung bei offener tür ergibt sich: ein besserer antrieb beim beginn des backens des produktes, eine bessere backqualität, energieersparnis; kürzere backzeiten.**

**Konstruktion:** Die Fassade, Backkammer und der Heizkessel sind aus Stahl und gewährleisten eine lange Haltbarkeit.  
**Heizkessel:** Mit Rückgewinnung der Abgase für eine hohe Leistung mit geringem Verbrauch.  
**Ventilator:** Mit direktem Antrieb, garantiert, leise und lange haltbar.  
**Schwadenerzeuger:** Leistungsstark und mit prompter Rückgewinnung, versehen mit Timer und mehrfacher Wasserzufuhr für eine starke Schwadenleistung.  
**Heizung:** Mit Gas, Gasöl oder Elektrizität.



DIGITAL: OPTIONAL

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

MODELLO	MISURA TEGLIE	SUPERFICIE COTTURA	DIMENSIONI ESTERNE (cm)				TEGLIE PER CARRELLO	POTENZIALITÀ TERMICA BRUCIATORE	POTENZIALITÀ ELETTRICA MOTORE	POTENZIALITÀ ELETTRICA RESISTENZE
			A	B	C	H				
Model	Pan size	Baking surface	Outside dimensions (cm)				Pans for trolley	Burner thermic capacity	Motor electric capacity	Resistances electric capacity
Modèle	Dimension plaques	Surface de cuisson	Dimensions exterieures (cm)				Plaques par chariot	Puissance thermique du bruleur	Puissance électrique de moteur	Puissance électrique résistances
Modell	Masse der Backbleche	Backfläche	Aussenmasse (cm)				Backbleche für wagen	Wärmeleistung des brenners	Elektrische leistung der motoren	Elektrische leistung der widerstände
	cm	m <sup>2</sup>	A	B	C	H	N°	kcal/h	kw	kw
ROTOR RCA 6/5	60x40 60x50	3,6/4,3 4,5/5,4	120	173	73	220	15/18	35.000	1,8	36
ROTOR RCA 6/8	60x80	7,2/8,6	140	194	93	220	15/18	55.000	1,8	45
ROTOR RCA 8/8	80x80	9,6/11,5	175	234	114	220	15/18	65.000	3,1	54
ROTOR RCA 8/10	80x100	12/14,4	175	234	114	220	15/18	70.000	3,1	60
ROTOR RCA 8/12	2x60x80	14,4/17,3	200	265	117	220	15+15/18+18	85.000	3,1	75

# 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