

TREZZA FORNI



TECNICA QUALITÀ SICUREZZA





ROTOR EVO




MADE IN ITALY

 **Il forno EVO** utilizza un sistema innovativo a **flussi d'aria orizzontali**, che permette di sfruttare al meglio tutta la portata disponibile del ventilatore: ogni teglia viene investita da un largo e potente getto d'aria tale da ottenere un buon scambio termico con il prodotto. La particolare inclinazione del getto d'aria, permette inoltre di ottenere **"l'effetto suolo"** della teglia. L'elevata qualità rende il forno EVO molto versatile per diversi prodotti.

 **The EVO oven** uses a new horizontal air flows system, which allows to profit by the whole fan's power: each tray receives a wide and powerful air flow in order to get a good thermal action on the product. The specific air inclination lets you get the **"floor effect"** on the tray. The high quality lets the EVO oven to be versatile for different products.

 **Le four EVO** utilise un système innovateur à flux d'air horizontal, que permet d'exploiter au mieux toute la portée disponible du ventilateur: chaque plaque est investie par un large et puissant jette d'air tel à obtenir un bon échange thermique avec le produit. Le détail d'inclinaison du jette d'air, permet en outre d'obtenir **"l'effet sol"** de la plaque. L'élevée qualité rend le four EVO adapte aux différents produits.

 **Der EVO Ofen** benutzt ein neues horizontales Luftdurchflußsystem, das durch die vollständigen Energie des Ventilators profitieren darf: jeder Bleche empfängt einen breiten und starken Luftfluß, um eine gute Thermischeaustausch auf dem Produkt zu erhalten. Die spezifische Luftneigung läßt Sie den **"Fußbodeneffekt"** auf den Bleche erhalten. Die hohe Qualität läßt den EVO Ofen für unterschiedliche Produkte vielseitig gebagt sein.

DATI COSTRUTTIVI:

Struttura: facciata, camera di cottura e cabina posteriore sono costruite in acciaio inox.
Caldaia a più giri di fumi, ad alto scambio termico per un **minor consumo** di combustibile.
Vaporizzatore d'acqua potente e di pronto recupero, dotato di temporizzatore.
Rivestimento ed aspiratore vapori in acciaio inox.
Doppio vetro temperato spessore 10 mm.
Ventilazione: consistente circolazione d'aria che consente una più rapida cottura e quindi un **minor consumo** di combustibile.
Alimentazione: gas, gasolio, elettricità

BUILDING DATAS:

Building: front part Cooking chamber and back cabin in stainless steel.
Heating chamber with several smokes' rounds, high thermal exchange **low consumption**.
Powerful steam generator with rapid heat recover, equipped with a timer.
Cover and fun exhauster in stainless steel .
Double tempered glass 10 mm
Ventilation: great air circulation which allows a quicker cooking time therefore a **lower consumption**.

DONNÉES DE COSTRUCTION:

Structure: facade, salle de cuisson et salle posterieur en acier inox .
Foyer à plusieurs tours des fumes, avec haute échange thermique pour un **mineur consomme** de combustible.
Appareil à buè puissant et à récupération rapide, équipé de temporisateur.
Revêtement et aspirateur de vapeur en acier inox.
Double cristal temperé epesseurs 10 mm.
Ventilation: grande circulation d'aire qu'elle permet une plus rapide cuisson et donc un **mineur consomme** de combustible

HERSTELLUNGSANGABEN:

Struktur: vorderteil Zimmer und Rückseite der Kabine in rostfreien Stahl
Wärmeschrank mit mehreren rauchte Umläufe, stark thermischen Austausch, niedrigen Verbrauch.
Dampfgenerator leistungsstark und mit prompter Rückgewinnung, versehen mit timer.
Abdeckung und Ventilatorlüfter im rostfreien Stahl.
Doppeltes gehaertete Glas, Staerke 10 mm
Ventilation: große Luftumwälzung, die einer kurzere kochzeit, folglich einen untereren Verbrauch, erlaubt.



DIGITAL: OPTIONAL

Il forno sarà fornito solo assemblato

The oven can be delivered only assembled

Le four sera fourni seulement assemblé

Das Ofen kann nur montiert geliefert werden

DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELLO	MISURA TEGLIE	DIMENSIONI ESTERNE			PESO	SUPERFICIE COTTURA: 18 TEGLIE	POTENZIALITÀ TERMICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA MOTORI	POTENZA ELETTRICA RESISTENZE	
Model	Pan size	Outside dimensions			Weight	Baking surface: 18 trays	Nominal Thermal Power	Electric power of the engines	Electric power of the resistances	
Modèle	Dimension plaques	Dimensions exterieures			Poid	Surface de cuisson: 18 plaques	Puissance Thermique Nominale	Puissance électrique moteurs	Puissance électrique résistances	
Modell	Masse der Backbleche	Ausssenmasse			Gewicht	Backfläche: 18 bleche	Nominale Thermisch Energie	Elektrische leistung der motoren	Elektrische leistung der widerstände	
	cm	A: cm	B: cm	C: cm	kg	m ²	kw	kcal/h	kw	
ROTOR EVO 6/8	60x80	199	140	225	1.500	8,64	61,13	52.700	2,9	45
ROTOR EVO 8/8	80x80	224	155	225	1.700	11,52	69,60	60.000	3,1	54
ROTOR EVO 8/10	80x100	270	170	240	1.850	14,40	81,20	70.000	3,1	63
ROTOR EVO 8/12	2x60x80	295	200	240	2.000	17,28	92,80	80.000	3,1	72

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 patisseries
 Öfens und Maschinen für backereien und konditoreien
 Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias