

TREZZA FORNI




TECNICA QUALITÀ SICUREZZA





ROTOR RMA




MADE IN ITALY

 Il forno Rotor RMA 60/80 a 15 piani è stato studiato per quei locali che non permettono forni con altezza superiore a 175 cm. Si tratta di un forno rotativo che, nonostante la sua limitata altezza ha ben 7,2 mq di superficie cottura. L'aggancio superiore del carrello permette una facile pulizia all'interno

 The Rotor oven RMA 60/80 with 15 floors has been studied for those rooms which do not allow oven more than 175 cm high. This oven permits anyway 7,2 mq of cooking surface. The upper hooking system of the trolley is so designed to let an easy cleaning.

 Le four Rotor 60/80 RMA à 15 étages il a été étudié pour ces lieux qui ne permettent pas des fours avec l'huteur supérieur à 175 cm. Ébauche d'un four tournant qui, malgré l'huteur limité, la surface de cuisson est de bien mq 7.2. L'accouplement supérieur du chariot, permet un nettoyage facile à l'intérieur de la salle de cuisson.

 Der Rotor Ofen RMA 60/80 mit 15 Fußböden ist für jene Räume studiert worden, die Ofen mehr als 175 Zentimeter hoch nicht erlauben. Dieser Ofen ermöglicht irgendwie mq 7.2 Oberfläche. Das obere anspannende System der Wagen ist so gedacht um eine einfache Reinigung zu erlauben.

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 fan exhauster in stainless steel.

Double tempered glass 10 mm

Ventilation: great air circulation which allows a quicker cooking time therefore a lower consumptions.

DONNÉES DE COSTRUCTION:

Structure: Fachade, salle de cuisson et salle posterior en acier inox .

Foyer à plusieurs tours des fumes, avec haute échange thermique pour un mineur consommation 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 consommation de combustible.

ERSTELLUNGSANGABEN:

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 gehärtete Glas, Stärke 10 mm

Ventilation: große Luftumwälzung, die einer kürzere kochenzeit, folglich einen untereren Verbrauch, erlaubt.



DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

| DIMENSIONI ESTERNE | | | | PESO | N° TEGLIE 60x80 | POTENZIALITÀ TERMICA NOMINALE | | POTENZA ELETTRICA MOTORI | POTENZA ELETTRICA RESISTENZE |
|-------------------------|-------|-------|-------|---------|------------------|-------------------------------|--------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Outside dimensions | | | | Weight | N° trays 60x80 | Nominal Thermal Power | | Electric power of the engines | Electric power of the resistances |
| Dimensiones exterieures | | | | Poid | N° plaques 60x80 | Puissance Thermique Nominale | | Puissance électrique moteurs | Puissance électrique résistances |
| Aussenmasse | | | | Gewicht | N° bleche 60x80 | Nominale Thermisch Energie | | Elektrische leistung der motoren | Elektrische leistung der widerstände |
| A: cm | B: cm | C: cm | H: cm | kg | N° | kw | kcal/h | kw | kw |
| 140 | 182 | 94 | 175 | 950 | 15 | 48,25 | 41.600 | 1,53 | 36 |

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