

# TREZZA FORNI



*TECNICA QUALITÀ SICUREZZA*



**TV e AIR-VAP**



MADE IN ITALY

# TV IL FORNO A TUBI ANULARI DI VAPORE

• THE STEAM TUBES OVEN • FOUR A TUBES DE VAPEUR • DER OFEN MIT RINGFÖRMIGEN ROHREN



## DATI TECNICI

**Cottura:** oltre alla classica cottura del forno a tubi di vapore, il nostro forno è dotato di un dispositivo che consente di abbassare la temperatura di una camera rispetto all'altra.

**Tubi di vapore:** per una perfetta cottura del pane, cielo e platea sono riscaldati separatamente; i tubi sono più fitti verso la facciata del forno per una perfetta cottura anche sulla bocca.

**Platea in granolato:** morbida distribuzione ed accumulo di calore più durevole per la perfetta cottura di ogni tipo di pane.

**Vaporiere a comando elettrico:** potenti e di facile pulizia per il loro posizionamento sul fronte del forno.

**Fornacella:** prefabbricata e versatile per poter funzionare a gas, gasolio, olio pesante, legna ecc.

**Facciata:** totalmente in acciaio inox; ciò assicura una maggior resistenza all'usura, all'umidità e al calore.

**Portine di infornamento:** in cristallo temperato, a palette bilanciate, per una rapida apertura; facilmente smontabili per la loro pulizia.

**Bancale e portine:** portine e bancale sono smontabili a per un facile controllo e pulizia del bruciatore, vaporiere e quadro elettrico.

**Quadro comandi:** completo e di facile lettura, inoltre è dotato di un temporizzatore di cottura, dispositivo di sicurezza camino e di un termostato di sicurezza.



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

**Baking:** besides the steam tubes of classic baking ovens, our unit is equipped with a device which permits differentiation of the temperature of each single chamber.

**Steam tubes:** for perfect il bread baking, the ceiling and the bedplate are separately heated; the steam tubes are more numerous towards the front of the oven for perfect baking even when the bread is situated near the oven doors.

**Granulate bedplates:** smooth heat distribution and more durable heat accumulation for even baking of any kind of bread.

**Electrically controlled steam generators:** of high performance and easy to clean due to their position in the front part of the oven.

**Furnace:** prefabricated and versatile, can operate either a with gas, diesel, fuel oil, or i wood, etc.

**Front:** completely made of stainless steel; this assures a better resistance to wear, humidity and heat.

**Oven loading doors:** made of tempered glass with a balanced support for a quick and easy opening; they are easily removable for cleaning.

**Bed and doors:** bed and doors can be dismantled for easy inspection and cleaning of the burner, the steam generators and the electric board.

**Control board:** complete il and easy-to-read. Also equipped with a baking timer, stack safety device and safety thermostat.



## TECHNISCHEN DATEN

**Backen:** Neben dem herkömmlichen Backen im Ofen mit Schwadenrohren, ist unser Ofen mit einer Vorrichtung versehen, die ermöglicht, die Temperatur in einer Kammer gegenüber den anderen Kammern zu senken.

**Schwadenrohre:** Für ein perfektes Backen des Brots ist die Kammer oben und unten separat geheizt. In der Nähe der Fassade sind mehrere Rohre angebracht, damit auch bei der Öffnung ein perfektes Backen möglich ist.

**Grundplatte aus Granulat:** Sanfte Verteilung und Speicherung der Hitze mit großer Beständigkeit für ein perfektes Backergebnis jeder Brotsorte.

**Schwadenerzeuger mit elektrischem Betrieb:** Leistungsstark und einfach zu reinigen aufgrund ihrer Position an der Vorderseite des Ofens.

**Brennofen:** Vorgefertigt und vielseitig, um mit Gas, Gasöl, Schweröl, Holz, etc. funktionieren zu können.

**Fassade:** Vollkommen aus rostfreiem Stahl. Dies gewährleistet eine größere Beständigkeit gegen Abnutzung, Feuchtigkeit und Hitze.

**Ladetüren:** Aus Sicherheitsglas mit Kipptüren für eine rasche Öffnung. Sie können i zur Reinigung leicht abmontiert werden.

**Auflage und Türen:** Die Türen und Auflage können für eine einfache Kontrolle und Reinigung des Brenners, der Schwadenerzeuger und der elektrischen Schalttafel abmontiert werden.

**Schalttafel:** Komplet und mit einfacher Ablesung. Ferner ist sie mit einem Timer, einer Sicherheitsvorrichtung für den Kamin und einem Sicherheitsthermostat versehen.



## DATOS TÉCNICOS

**Cocción:** además de la clásica cocción del horno de tubos de vapor, nuestro horno está dotado de un dispositivo que permite disminuir la temperatura de una cámara con respecto a la otra.

**Tubos de vapor:** para una perfecta cocción del pan, techo y solera se calientan por separado. Además los tubos están más juntos en la parte de la fachada, para una perfecta cocción junto a il la boca.

**Soleras en granulado:** suave distribución y acumulación de calor más duradera para la perfecta cocción de cualquier tipo de pan.

**Generador de vapor con mando eléctrico:** potentes y de fácil limpieza por su posición en el frente del horno.

**Hornilla:** prefabricada y versátil para poder funcionar con cualquier combustible, gas, gas-oil, aceite pesado, lena, carbón, etc.

**Fachada:** fabricada en acero inoxidable, lo que asegura una mayor resistencia al uso, a la humedad y al calor.

**Puertas del horno:** en cristal templado, con pestillos basculantes para una apertura rápida, fácilmente desmontables para su limpieza.

**Bancada y portezuelas:** las portezuelas y la bancada son desmontables para el fácil control y limpieza del quemador, de los generadores de vapor y del cuadro eléctrico.

**Quadro de mando:** completo y de fácil lectura: está provisto además de un temporizador de cocción, de un dispositivo de seguridad de la chimenea y de un termostato de seguridad.



## DANNÉES TECHNIQUES

**Cuisson:** en sus de la cuisson classique du four à tubes de vapeur, notre four est équipé d'un dispositif qui permet de réduire la température d'une chambre par rapport à l'autre.

**Tubes de vapeur:** pour une cuisson parfaite du pain, la voûte et la sole sont chauffées séparément; les tubes sont plus serrés vers la façade du four, pour une cuisson parfait près de la porte d'enfournement aussi.

**Soles en granulat:** distribution douce et accumulation de chaleur plus durable pour la cuisson parfaite de tout type de pain.

**Générateurs de vapeur à commande électrique:** ils sont puissants et faciles à nettoyer en raison de leur positionnement sur la façade du four.

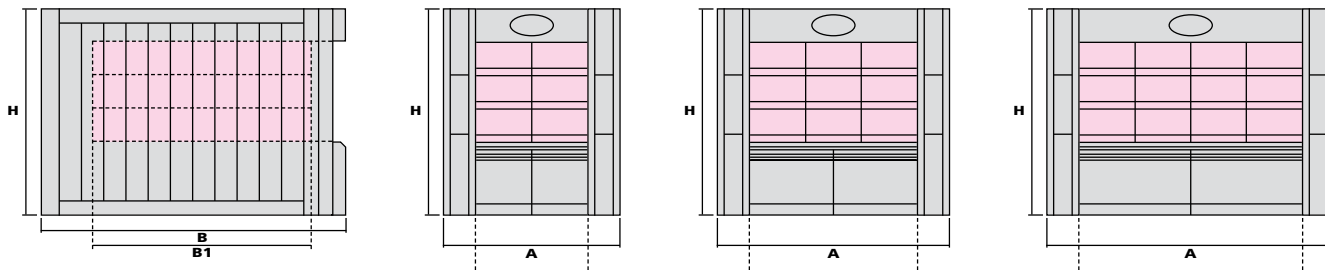
**Foyer:** préfabriqué et universel pour pouvoir fonctionner au gaz, au gas-oil, au mazout, à bois, etc.

**Façade:** entièrement en il acier inoxydable, ce qui assure une plus grande résistance à l'usure, à l'humidité et à la chaleur.

**Portes d'enfournement:** en cristal trempé, à palettes balancées pour une ouverture rapide; aisément démontables pour leur nettoyage.

**Embase et portes:** les portes et l'embase sont démontables pour un contrôle et un nettoyage aisés du bruleur, des générateurs de vapeur et du tableau électrique.

**Tableau de commande:** complet et facile à lire; de plus, il est équipé d'une minuterie de cuisson, d'un dispositif de sécurité de la cheminée et d'un thermostat de sûreté.




Superficie di cottura m <sup>2</sup> Baking surface m <sup>2</sup> Backfläche m <sup>2</sup> Superficie de cocción m <sup>2</sup> Surface de cuisson m <sup>2</sup>	Modello Model Modell Modelos Modèle	MISURE INTERNE CAMERA INSIDE DIMENSIONS INTERNE ABMESSUNG DER KAMMER DIMENSIONES INTERIOR CAMARA DIMENSIONS INTERIEURES DE LA CHAMBRE			MISURE ESTERNE FORNO EXTERNAL DIMENSIONS OVEN AUSSENMASSE DES OFENS DIMENSIONES EXTERNAS HORNO DIMENSIONS EXTERIEURES DU FOUR			
		Porte Doors Türen Puertas Portes	Profondità Depth Tiefe Profundidad Profondeur	Larghezza Width Breite Ancho Largeur	Lunghezza Length Länge Largo Longueur	Larghezza Width Breite Ancho Largeur	Altezza Height Höhe Altura Hauteur	
<b>MODELLI A 2 CAMERE</b> 2 CHAMBERS MODEL MODELLE MIT 2 KAMMERN MODELOS A 2 CAMARAS MODELES A 2 CHAMBRES	4,15	2C/2Pcc	2	1660	1240	2865	1880	2200
	4,80	2C/2Pc		1925	1240	3130	1880	2200
	5,45	2C/2Pm	3	2190	1240	3395	1880	2200
	6,15	2C/2PI		2455	1240	3660	1880	2200
	6,75	2C/2PII		2720	1240	3925	1880	2200
	6,20	2C/3Pcc	4	1660	1860	2865	2500	2200
	7,20	2C/3Pc		1925	1860	3130	2500	2200
	8,15	2C/3Pm		2190	1860	3395	2500	2200
	9,15	2C/3PI		2455	1860	3660	2500	2200
	10,15	2C/3PII	2720	1860	3925	2500	2200	
	8,25	2C/4Pcc	5	1660	2480	2865	3120	2200
	9,55	2C/4Pc		1925	2480	3130	3120	2200
	10,90	2C/4Pm		2190	2480	3395	3120	2200
	12,20	2C/4PI		2455	2480	3660	3120	2200
	13,50	2C/4PII		2720	2480	3925	3120	2200
<b>MODELLI A 3 CAMERE</b> 3 CHAMBERS MODEL MODELLE MIT 3 KAMMERN MODELOS A 3 CAMARAS MODELES A 3 CHAMBRES	6,20	3C/2Pcc	2	1660	1240	2865	1880	2200
	7,20	3C/2Pc		1925	1240	3130	1880	2200
	8,15	3C/2Pm	3	2190	1240	3395	1880	2200
	9,15	3C/2PI		2455	1240	3660	1880	2200
	10,15	3C/2PII		2720	1240	3925	1880	2200
	9,30	3C/3Pcc	4	1660	1860	2865	2500	2200
	10,75	3C/3Pc		1925	1860	3130	2500	2200
	12,25	3C/3Pm		2190	1860	3395	2500	2200
	13,70	3C/3PI		2455	1860	3660	2500	2200
	15,20	3C/3PII	2720	1860	3925	2500	2200	
	12,35	3C/4Pcc	5	1660	2480	2865	3120	2200
	14,35	3C/4Pc		1925	2480	3130	3120	2200
	16,30	3C/4Pm		2190	2480	3395	3120	2200
	18,30	3C/4PI		2455	2480	3660	3120	2200
	20,25	3C/4PII		2720	2480	3925	3120	2200
<b>MODELLI A 4 CAMERE</b> 4 CHAMBERS MODEL MODELLE MIT 4 KAMMERN MODELOS A 4 CAMARAS MODELES A 4 CHAMBRES	8,25	4C/2Pcc	2	1660	1240	2865	1880	2400
	9,55	4C/2Pc		1925	1240	3130	1880	2400
	10,90	4C/2Pm	3	2190	1240	3395	1880	2400
	12,20	4C/2PI		2455	1240	3660	1880	2400
	13,50	4C/2PII		2720	1240	3925	1880	2400
	12,35	4C/3Pcc	4	1660	1860	2865	2500	2400
	14,35	4C/3Pc		1925	1860	3130	2500	2400
	16,30	4C/3Pm		2190	1860	3395	2500	2400
	18,30	4C/3PI		2455	1860	3660	2500	2400
	20,25	4C/3PII	2720	1860	3925	2500	2400	
	16,50	4C/4Pcc	5	1660	2480	2865	3120	2400
	19,10	4C/4Pc		1925	2480	3130	3120	2400
	21,75	4C/4Pm		2190	2480	3395	3120	2400
	24,35	4C/4PI		2455	2480	3660	3120	2400
	27,00	4C/4PII		2720	2480	3925	3120	2400



## AIR-VAP FORNO A TUBI ANULARI DI VAPORE + ARIA VENTILATA

• THE STEAM TUBES OVEN+VENTILATION AIR • FOUR A TUBES DE VAPEUR+AIR VENTILE • SCHWADENROHRE+VENTILIERTE LUFT

 "AIR-VAP" il forno "Brevettato" UNICO a tubi di

vapore più Aria Ventilata.

- **Sommando** i due sistemi di cottura, si ha il massimo ottenibile da un forno e permette di ottenere un risultato nettamente superiore in: economia, tempi di cottura più rapidi, maggiore e indubbia qualità del prodotto cotto.

- **Unico** ad unire la bontà e durata del forno a tubi anulari alla elasticità e velocità della cottura ad aria, per il vantaggio della ventilazione interna delle camere.

- **Ogni camera** ha la ventilazione indipendente dalle altre.

- **Con ventilatori accesi** è con sistema AIR-VAR

- **Con ventilatori spenti**, cuoce come il miglior forno a tubi anulari.

- **Possibilità** di abbassare di temperatura una camera rispetto alle altre.

- **Funzionamento** a Gas, Gasolio, oppure Legna, Carbone, etc.

- **Platee** in granulato con cottura morbida e potente.


- **Doppia luce** interna per ogni camera.

- **Porte** delle bocche bilanciate e smontabili per una facile pulizia.

- **Vaporiere** potenti e di facile manutenzione.

- **Bancale e Portine** completamente e facilmente smontabili.

- **Pannello comandi** completo e di facile uso.

 "AIR-VAP" the UNIQUE "Patented" oven using steam

tubes plus Ventilation Air.

- **Summing** these two baking systems gives the very best we can get from an oven, achieving superior results in terms of: economics, faster baking times, improved quality of bakery products.

- **The only** oven that combines the quality and durability of ring tube ovens with the speed and flexibility of controlled-air baking. The advantage of internal ventilation of each baking chamber.

- **Each chamber** has ventilation independent from the others.

- **When fans are on** it uses the AIR-VAP system.

- **When fans are off** it bakes like the best ring-tube oven money can buy.

- **Possibility** of lowering the temperature of one chamber compared to the others.

- **Functions** with methane gas, fuel oil or wood, coal, etc.

- **Aggregate** bedplates for smooth and powerful baking.


- **Double internal light** for each baking chamber.

- **Balanced** and removable oven doors to facilitate cleaning.

- **Powerful** and easy-to-maintain steam generators.

- **Bed** and doors totally and easily dismantled.

- **Complete** and easy-to-use control panel.

 "AIR-VAP" der "gesetzlich geschützte", EINZIGARTIGE Backofen mit Schwadenrohren und ventilierter Luft.

- **Die Summe** beider Backsysteme ermöglicht die Erzielung bester Ergebnisse eines Backofens mit folgenden Vorteilen: Bessere Wirtschaftlichkeit, kürzere Backzeiten, bessere und einwandfreie Qualität des Fertigproduktes.

- **Einzigartig** ist die Verbindung der Güte und Haltbarkeit des Ofens mit ringförmigen Rohren mit der Flexibilität und Geschwindigkeit des Backvorgangs mit Luft durch den Vorteil der Ventilation in den Kammern.

- **Jede Kammer** verfügt über eine Ventilation, die von den anderen Kammern unabhängig ist.

- **Bei eingeschalteten Ventilatoren** funktioniert er mit dem AIR-VAP-System.

- **Bei ausgeschalteten Ventilatoren** backt er wie der beste Ofen mit ringförmigen Rohren.

- **Es besteht die Möglichkeit**, die Temperatur in einer Kammer gegenüber den anderen Kammern zu senken.

- **Funktion** mit Gas, Gasöl, Holz Kohle, etc.

- **Grundplatten** aus Granulat für ein weiches und leistungsstarkes Backergebnis.

- **Zwei interne Lichter** in jeder Backkammer.

- **Die Türen** der Öffnungen sind kipphar und aUmontierbar für eine einfache Reinigung.

- **Leistungsstarke Schwadenerzeuger** mit einfacher Wartung.

- **Die Auflage und Türen** können komplett und leicht abmontiert werden.

- **Schalttafel**, komplett und einfach zu bedienen.

 "AIR-VAP" el horno "Patentado", el UNICO de tubos de

vapor más Aire Ventilado.

- **Sumando** los dos sistemas de cocción, se logra el máximo que se pueda conseguir de un horno y se llega a obtener un resultado muy superior en: economía, tiempos de cocción más rápidos, mejor y indudable calidad del producto cocido.

- **El único** que une la calidad y duración del horno de tubos anulares con la elasticidad y velocidad de la cocción por aire; por la ventaja de la ventilación interna de las cámaras.

- **Cada cámara** tiene ventilación independiente de las otras.

- **Estando los ventiladores encendidos**, funciona con el sistema AIR-VAP.

- **Estando los ventiladores apagados**, cuece cómo el mejor horno de tubos anulares.

- Hay la **posibilidad** de disminuir la temperatura de una cámara respecto a las demás.

- **Funcionamiento** por Gas, Gasóleo, o bien Madera, Carbón, etc.

- **Soleras** en granulado, de cocción suave y potente.


- **Doble alumbrado** interior en cada cámara de cocción.

- **Puertas** de las bocas balanceadas y desmontables para una fácil limpieza.

- **Generadores de vapor** potentes y de fácil manutención.

- **Bancada y portezuelas** completamente y fácilmente desmontables.

- **Cuadro de mando** completo y de fácil utilización.

 "AIR-VAP", l'UNIQUE four "Breveté" à tubes de vapeur plus

Air Ventilé.

- **En conjuguant** ces deux systèmes de cuisson, on obtient le maximum d'un four et le résultat est nettement supérieur: économie, temps de cuisson plus rapides, qualité meilleure et assurée du produit cuit.

- **Le seul** four qui associe la fiabilité et la durée du four à tubes annulaires à la souplesse et à la vitesse de cuisson à l'air, grâce à la ventilation intérieure des chambres.

- **Chaque chambre** a la ventilation indépendante des autres.

- **Les ventilateurs étant allumés**, il utilise le système AIR-VAP.

- **Les ventilateurs étant éteints** il cuit comme le meilleur four à tubes annulaires.

- **Possibilité** de réduire la température d'une chambre par rapport aux autres.

- **Fonctionnement** au gaz, au gas-oil ou à bois, au charbon, etc.

- **Soles** en granulat avec cuisson douce et puissante.

- **Double éclairage** intérieur pour chaque chambre.

- **Portes** d'enfournement balancées et démontables pour un nettoyage aisé.

- **Générateurs de vapeur** puissants et d'entretien aisé.

- **Embase et portes** complètement et aisément démontables.

- **Panneau de commande** complet et facile à utiliser.

# 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 and machines pour boulangeries et pâtisseries  
Öfens und Maschinen für backereien und konditoreien  
Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias