

# TREZZA FORNI



**TECNICA QUALITA' SICUREZZA**

## FORNO ELECTRO 2



*new  
model*

# TREZZAFORNI

TREZZAFORNI s.r.l

Via G. Galilei, 25 - 37050 VAGO - VERONA - Italy

tel. +39/045/982008 - fax +39/045/983409

INTERNET: <http://www.trezzaforni.it> - E-MAIL: [info@trezzaforni.it](mailto:info@trezzaforni.it)

**FORNI E MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE**

Ovens and machines for bakeries and pastry shops - Ofen und Maschinen für Backereien und Konditoreien  
Hornos y maquinas para panaderias y reposterias - Fours et machines pour boulangeries et patisseries



*Made  
in  
Italy*

**"ELECTRO 2" IL FORNO ELETTRICO DI NUOVA CONCEZIONE**

- Ogni camera è completamente indipendente dalle altre, con proprio quadro comandi.

- Ogni camera ha tre termostati con la possibilità di regolare la temperatura della platea, la temperatura del cielo e la temperatura generale della camera.
- Sistema "ENERGY SAVING" per ridurre fino al 50% l'assorbimento elettrico.
- Grande potenza e sicurezza con il riscaldamento a resistenze corazzate.
- Possibilità di variare il voltaggio senza dover cambiare le resistenze.
- 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 portina completamente e facilmente smontabili.
- Pannello comandi completo e di facile uso.
- Possibilità di avere (a richiesta) i quadri comandi computerizzati con 32 memorie.

**"ELECTRO 2" A NEW CONCEPT IN ELECTRIC OVENS**

- Each chamber is fully independent from the others and has its own control board.

- Each chamber has three thermostats to adjust bedplate, ceiling and general baking chamber temperatures.
- "ENERGY SAVING" system to reduce electricity consumption by up to 50 %.
- Great power and security using shielded heating coils.
- Possibility of changing voltage without having to change heating coils.
- 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 door totally and easily dismantled.
- Complete and easy-to-use control panel.
- Optional (on request) computerized control boards with 32 memories.

**"ELECTRO 2" IST EIN ELEKTROOFEN NEUER KONZEPTION**

- Jede Kammer ist von den anderen Kammern vollkommen unabhängig und verfügt über eine eigene Schalttafel.

- Jede Kammer verfügt über drei Thermostate mit der Möglichkeit, die Temperatur der Unterhitze und der Oberhitze und die allgemeine Temperatur der Kammer zu regeln.
- "ENERGY SAVING" System, um den elektrischen Energieverbrauch bis zu 50% zu senken.
- Große Leistung und Sicherheit durch die Heizung mit gepanzerten Heizwiderständen.
- Möglichkeit, die Spannung ohne den Austausch der Heizwiderstände zu verändern.
- Grundplatten aus Granulat für ein weiches und leistungsstarkes Backergebnis.
- Zwei interne Lichter in Jeder Backkammer.
- Die Türen der Öffnungen sind kippar und abmontierbar für eine einfache Reinigung.
- Leistungsstarke Schwadenerzeuger mit einfacher Wartung.
- Schalttafel, Komplett und einfach zu bedienen.
- Möglichkeit, (auf Anfrage) computerisierte Schalttafeln mit 32 Speicherungen zu liefern.

**"ELECTRO 2" EL HORNO ELÉCTRICO DE CONCEPCION NUEVA**

- Cada cámara es completamente independiente de las otras, con su propio cuadro de mando.

- Cada cámara tiene tres termostatos, con la posibilidad de regular la temperatura de la solera, la temperatura del techo y la temperatura general de la cámara.
- Sistema "ENERGY SAVING" para reducir hasta el 50% la absorción eléctrica.
- Grande potencia y seguridad por el calentamiento de resistencias blindadas.
- Posibilidad de variar el voltaje sin tener que cambiar las resistencias.
- Soleras en granulado, de cocción suave y potente.
- Doble alumbrado interior en cada cámara.
- Puertas de las bocas balanceadas y desmontables para una fácil limpieza.
- Generadores de vapor potentes y de fácil mantención.
- Bancada y portezuela completamente y fácilmente desmontables.
- Cuadro de mando completo y de fácil utilización.
- Posibilidad de suministrar (a petición) los cuadros de mando computerizados con 32 memorias.

**"ELECTRO 2" LE FOUR ÉLECTRIQUE DE NOUVELLE CONCEPTION**

- Chaque chambre est complètement indépendante des autres et a son propre tableau de commande.

- Chaque chambre est équipée de trois thermostats, avec la possibilité de régler la température de la sole, la température de la voûte et la température générale de la chambre.
- Système "ENERGY SAVING" pour réduire jusqu'à 50% l'absorption électrique.
- Puissance élevée et sécurité avec le chauffage à résistances blindées.
- Possibilité de varier la tension sans devoir changer les résistances.
- 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.
- Enbase et portes complètement et aisément démontables.
- Panneau de commande complet et facile à utiliser.
- Possibilité d'avoir (sur demande) les tableaux de commande automatisés avec 32 mémoires.



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 AUSSENMASS DES OFENS DIMENSIONES EXTERNAS HORNO DIMENSIONS EXTERIEURES DU FOUR			KW/h			
		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	min.	-	max	
2 CAMERE 2 CHAMBERS 2 KAMMERN 2 CAMARAS 2 CHAMBRES	4,15	2C/CPcc	2	1660	1240	2865	1880	2200	28	-	48
	4,80	2C/CPc		1925	1240	3130	1880	2200	28	-	48
	5,45	2C/2Pm		2190	1240	3395	1880	2200	32	-	57
	6,15	2C/2PI		2455	1240	3660	1880	2200	32	-	57
	6,15	2C/2PII		2720	1240	3925	1880	2200	37	-	65
3 CAMERE 3 CHAMBERS 3 KAMMERN 3 CAMARAS 3 CHAMBRES	6,20	3C/CPcc	2	1660	1240	2865	1880	2200	42	-	73
	7,20	3C/CPc		1925	1240	3130	1880	2200	42	-	73
	8,15	3C/2Pm		2190	1240	3395	1880	2200	49	-	85
	9,15	3C/2PI		2455	1240	3660	1880	2200	49	-	85
	10,15	3C/2PII		2720	1240	3925	1880	2200	55	-	99
4 CAMERE 4 CHAMBERS 4 KAMMERN 4 CAMARAS 4 CHAMBRES	8,25	4C/CPcc	2	1660	1240	2865	1880	2400	49	-	83
	9,55	4C/CPc		1925	1240	3130	1880	2400	49	-	83
	10,90	4C/2Pm		2190	1240	3395	1880	2400	58	-	100
	12,20	4C/2PI		2455	1240	3660	1880	2400	58	-	100
	13,50	4C/2PII		2720	1240	3925	1880	2400	66	-	116
VAPORIERE PER OGNI CAMERA - STEAM GENERATORS FOR EACH BAKING CHAMBER - GENERADORES DE VAPOR EN CADA CAMARA - GENERATEURS DE VAPEUR POUR CHAQUE CHAMBRE								4	-	4	

Dati, descrizioni ed illustrazioni sono solamente indicativi e non impegnativi. - Technical descriptions and illustrations are indicative and not binding.

Les données, la description et les illustrations sont purement indicatives et n'engagent pas. - Die daten, beschreibung und abbildungen sind nur anzeigend und nicht verbindlich.

**TREZZAFORNI**