

TREZZA

FORNI



TECNICA QUALITÀ SICUREZZA

FORNO ROTOR EVO



new model

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.

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

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.

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**.

Le four EVO utilise un système innovateur à flux d'air horizontaux, 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'elevée qualité rend le four EVO adapte aux différents produits.

DONNÉES DE COSTRUCTION:

Structure: Fachade, salle de cuisson et salle posterieur 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 épaisseur 10 mm.

Ventilation: grande circulation d'aire qu'elle permet une plus rapide cuisson et donc un **mineur consommation** de combustible.

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.

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 gehärtete Glas, Staerke 10 mm

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



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

DIGITAL : OPTIONAL



DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - DONNÉES TECHNIQUES - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

MODELLO	MISURA TEGLIE	DIMENSIONI ESTERNE	PESO	SUPERFICIE COTTURA: 18 TEGLIE	POTENZ. TERMICA NOMINALE	POTENZA ELETTRICA MOTORI	POTENZA ELETTRICA RESISTENZE
MODEL	PAN SIZE	EXTERNAL DIMENSIONS	WEIGHT	BAKING SURFACE: 18 TRAYS	NOMINAL THERMAL POWER	ELECTRIC POWER OF THE ENGINES	ELECTRIC POWER OF THE RESISTANCES
MODELE	DIMENSION PLAQUES	DIMENSIONS EXTERIEURES	POID	SURFACE DE CUSSION: 18 PLAQUES	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE MOTEURS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE RÉSISTANCES
MODELL	MASSE DER BACKBLECHE	AUBENMAßE	GEWICHT	BACKFLÄCHE: 18 PLECHE	NOMINALE THERMISCHE ENERGIE	ELEKTRISCHE LEISTUNG DER MOTOREN	ELEKTRISCHE LEISTUNG DER WIDERSTAENDE
	cm	A: cm B: cm C: cm	kg	m ²	kw. kcal/h	Kw	min. Kw max.
ROTOR EVO 6/8	60x80	199 140 225	1500	8,64	61,13 52.700	2,9	36 45
ROTOR EVO 8/8	80x80	240 170 225	1800	11,52	73,43 63.300	3,1	45 54
ROTOR EVO 8/10	80x100	240 170 225	1850	14,40	85,72 73.900	3,1	54 63

TREZZAFORNI s.r.l.

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

tel. +39 (0)45 982008 - fax +39 (0)45 983409

Web site: <http://www.trezzaforni.it> - E-mail: 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 - Ofen und Maschinen für Backereien und Konditoreien

Dati, descrizioni ed illustrazioni sono solamente indicativi e non impegnativi. Technical descriptions and illustrations are indicative and not binding. • Die daten, beschreibung und abbildungen sind nur anzeigend und nicht verbindlich.