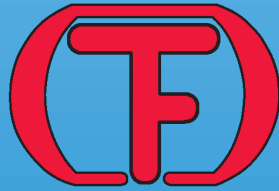


TREZZA

FORNI



TECHNICS QUALITY SECURITY

FORNI E MACCHINE

OVENS AND MACHINES - FOURS ET MACHINES
ÖFENS UND MASCHINEN - HORNOS Y MAQUINAS



CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE
LE CATALOGUE GÉNÉRAL
GESAMTKATALOG
CATALOGO GENERAL

Made
in
Italy



SETACCIO PER FARINA

FLOUR SIFTER
TAMIS POUR FARINE
MEHLSIEB
TAMIZ HARINA

1000 Kg/h



IMPASTATRICI A SPIRALE DA BANCO

TABLE MODEL SPIRAL MIXER
PÉTRINS À SPIRALE PETITE
SPIRAL-KNETMASCHINE TISCHMODELL
AMASADORAS PEQUEÑAS A ESPIRAL DE MESA

Mod. da Lt. 7 a 80



IMPASTATRICI A SPIRALE AUTOMATICHE A VASCA FISSA

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL
PÉTRINS À SPIRALE AUTOMATIQUES AVEC CUVE PAS AMOVIBLE
AUTOMATISCHE SPIRAL-KNETMASCHINE MIT FESTER WANNE
AMASADORAS A ESPIRAL AUTOMÁTICAS DE PILA FIJA

Mod. da Kg. 60 a 250



SPEZZATRICI MANUALI

HAND DIVIDER
DIVISEUSE MANUALE
TRENNASCHINEN IM HANDBETRIEB
DESPEDAZADORES MANUALES



SPEZZATRICI IDRAULICHE AUTOMATICHE

AUTOMATIC HIDRAULIC DIVIDER
DIVISEUSE IDRAULIQUE AUTOMATIQUE

AUTOMATISCHE
TRENNASCHINEN
DESPEDAZADORES
AUTOMÁTICOS



SPEZZATRICI VOLUMETRICHE

VOLUMETRIC DIVIDER
DIVISEUSE-PESEUSE VOLUMETRIQUE
VOLUMENTRENNMASCHINEN
DESPEDAZADORES VOLUMÉTRICOS

da g. 30 a 300
da g. 150 a 1200



CELLE DI PREFERMENTAZIONE A BILANCELLE

PRE-RISING PROOFER
CHAMBRE DE PREFERMENTATION AVEC BALANCELLE
VORGÄRZELLEN
CÁMARAS DE PREFERMENTACIÓN



Mod. da 200 a 600

REFRIGERATORE D'ACQUA

WATER COOLER - REFRIGDISSEUR D'EAU
WASSERKÜHLER
REFRIGERADORES DE AGUA



Lt. 50 - Lt. 100 - Lt. 200

DOSATORI E DOSATORI-MISCELATORI ACQUA

WATER DOSER AND WATER DOSER-MIXER
DOSEURS ET MITIGERUS D'EAU
WASSER-DOSIERER/MISCHER
DOSIFICADORES Y MEZCLADORES DE AGUA



Lt/min.
da 18 a 30

IMPASTATRICI A SPIRALE AUTOMATICHE CON VASCA ESTRAIBILE

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL
PÉTRINS À SPIRALE AUTOMATIQUES AVEC CUVE AMOVIBLE
SPIRAL-KNETMASCHINE MIT AUSZIEHBARER WANNE
AMASADORAS A ESPIRAL CON PILAS EXTRAIBLES



Mod. da Kg. 160 a 250

IMPASTATRICI A SPIRALE AUTOMATICHE AUTOROVESCANTI

AUTOMATIC SELF EMPTYING SPIRAL MIXER
PÉTRINS À SPIRALE AUTOMATIQUES AVEC ÉLÉVEURS RENVERSEURS
SPIRAL-KNETMASCHINE MIT EIGENENTLEERUNG
AMASADORAS A ESPIRAL AUTOVACIADORAS



Mod. da Kg. 100 a 250

IMPASTATRICI A FORCELLA AUTOMATICHE

AUTOMATIC FORKED MIXER
PÉTRINS À FOURCHE AUTOMATIQUES
AUTOMATISCHE GABEL-KNETMASCHINE
AMASADORAS A HORQUILLA AUTOMATICAS



Mod. da Kg. 35 a 200

SPEZZAROTONDATRICI SEMIAUTOMATICHE

SEMIAUTOMATIC BUN DIVIDER ROUNDER
DIVISEUSES-BOULEUSES SEMI-AUTOMATIQUES
HALBAUTOMATISCHE TRENNRUNDFORM-MASCHINE
DESPEDAZADORES-REDONDEADORES SEMIAUTOMÁTICOS



Pz.18 - da g. 85 a 210
Pz.22 - da g. 65 a 175
Pz.30 - da g. 50 a 100
Pz.36 - da g. 30 a 85

ARROTONDATRICI CONICHE

CONICAL ROUNDER - BOULEUSE CONIQUE
KONISCHE RUNDFORMMASCHINE
REDONDEADOR CÓNICO



da g. 100 a 2200
da g. 200 a 4000

FORMATRICI

MOULDER
MOULEUSE
FORMMASCHINEN-WALZWERK
MATICERO LAMINADOR



Mod. 500 - 600

GRISSINATRICI

MAKE GRISSINI MACHINE
GRISSINI-MASCHINE
MÁQUINA PARA HACER GRISSINI



Mod. 25 - Kg/h 50

MACINA PANE

BREAD GRINDER - BROYEUR DE PAIN
BROTMÜHLE - TRITURADORA DE PAN



Mod. Kg/h
da 30 a 40
da 50 a 60
da 50 a 70
da 200 a 400

MESCOLATRICI PLANETARIE

PLANETARY MIXER - BATTEUR MELANGEUR
PLANETARISCHER MIXER
MEZCLADORA PLANETARIA



Mod.
da Lt.10 a Lt.100

IMPASTATRICI A FORCELLA TIPO "FRANCESE"

FORKED MIXER KNEADING "FRANCE" MODEL
PÉTRINS À AXE OBLIQUE
GABEL-KNETMASCHINE "FRANZÖSISCHES MODELL"
AMASADORAS A HORQUILLA MODELO "FRANCÉSE"



Mod. Kg. 160 - Lt. 330

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI E VASCA FISSA

PLUNGING MIXER WITH FIXED BOWL
PÉTRINS À BRAS AVEC COUVE FIXE
SENKARMKNETMASCHINE N MIT FESTER WANNE
AMASADORAS A BRAZOS
A INMERSIÓN DE
PILAS FIJAS



Mod. da Kg 40 a 200

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI E VASCA ESTRAIBILE

PLUNGING MIXER WITH REMOVABLE BOWL
PÉTRINS À BRAS AVEC COUVE AMOVIBLE
SENKARMKNETMASCHINE N MIT AUSZIEHBARER WANNE
AMASADORAS A BRAZOS
A INMERSIÓN DE
PILAS EXTRAÍBLES



Mod. Kg
90 - 120
150 - 200 - 300

FILONATRICI BAGUETTATRICI TIPO "FRANCESE"

LONG LOAF MOULDER - BAGUETTES MACHINE
FRANCE MODEL
FACONNEUSES BAGUETTES MODÈLE FRANCE
STANGENBROT/BAGUETTEMASCHINE TYP "FRANCAIS"
OBLONGADOR BAGUETADOR PARA PAN TIPO "FRANCES"



Mod. 700
da g 50 a 3000

TAGLIERINA PER PAN CARRÉ

BREAD CUT - COUPER PAN CARRÉ
BROTSCHEIDER - CORTADORA DE PAN



Mod. da mm. 9,5 a 18

TREZZA FORNI



FORNI E MACCHINE
OVENS AND MACHINES
FOURS ET MACHINES
ÖFENS UND MASCHINEN
HORNOS Y MAQUINAS

CUOCICREMA

CREAM COOKE - CUIRE CRÈME
CREMEKOCHER - COCINA CREMA



Mod. I 30 - 50 - 60 - 80
100 - 120 150 - 200 - 250

SFOGLIATRICI

FOIL MACHINE
LAMINOIR
BLÄTTERTEIGMASCHINE
HOJALDRADORA



Mod. 500 - 600

RAFFINATRICI A 2 E 3 RULLI

REFINER 2 AND 3 ROLLERS
ÉCRASER AVEC 2 ET 3 CYLINDRES
RAFFINIERER MIT 2 - 3 ZYLINDERN
REFINADORA DE 2 - 3 CILINDROS



FORNO ELETTRICO PER PIZZA

THE ELECTRIC OVEN FOR PIZZA
LE FOUR ELECTRIQUE POUR PIZZA
ELEKTRO-ÖFEN FÜR PIZZA
HORNO TIPO ELÉCTRO POR PIZZA



1C = 610x610 2C = 510x500
1C = 910x610 2C = 610x610
1C = 910x910 2C = 910x610

FORNO ELECTRO

IL MODULARE POLIVALENTE
THE MODULAR POLYVALENT
LE FOUR MODULAIRE POLYVALENT
DER MEHRZWECK-MODULOFEN
EL MODULAR POLIVALENTE



Mod.
6/8
6/12
6/16
12/8
12/12
12/16

FORNO ELECTRO 2

L'ELETTRICO DI NUOVA CONCEZIONE
A NEW CONCEPT IN ELECTRIC OVENS
LE FOUR ELECTRIQUE DE NOUVELLE CONCEPTION
DER ELEKTROOFEN NEUER KONZEPTION
EL HORNO ELECTRICO DE CONCEPCION NUEVA



da mq. 4,15 a 13,5

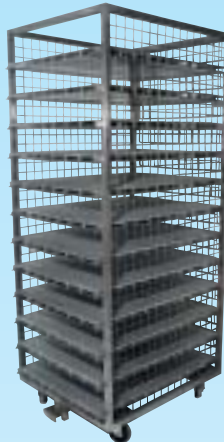
FORNO "ROT-PLAN®"

ROTOR CON SISTEMA BREVETTATO "ROT-PLAN"
ROTOR WITH "ROT-PLAN" PATENTED SYSTEM
ROTOR AVEC SYSTÈME BRÈVETÉ "ROT-PLAN"
ROTOR-OFEN MIT PATENTGESCHÜTZTEM "ROT-PLAN" SYSTEM
ROTOR CON SISTEMA PATENTADO "ROT-PLAN"



CARRELLO A PIASTRE VENTILATE BREVETTO "ROT-PLAN®"

"ROT-PLAN" PATENTED VENTILATED-PLATE TROLLEY
CHARIOT À PLAQUES VENTILÉES BREVET "ROT-PLAN"
PATENTGESCHÜTZTE "ROT-PLAN" WAGEN MIT BELÜFTETEN BLECHEN
CARRO DE PLACAS VENTILADAS PATENTE "ROT-PLAN"



CARRELLI PER INFORNAMENTO E SFORNAMENTO "ROT-PLAN®"

"ROT-PLAN" IN-OVEN/OUT-OVEN TROLLEYS
CHARIOTS POUR ENFOURNEMENT ET DÉFOURNEMENT DU FOUR "ROT-PLAN"
"ROT-PLAN" SCHUBWAGEN FÜR ÖFEN
CARROS PARA ENHORNAR Y DESHORNAR "ROT-PLAN"



FORNO "AIR-VAP"

FORNO A TUBI ANULARI + ARIA VENTILATA
STEAM TUBES + VENTILATION AIR
TUBES DE VAPEUR + AIR VENTILE
SCHWADENROHRE + VENTILIERTE LUFT
TUBOS VAPOR Y AIRE VENTILADO



da mq. 4,15 a 20,25

FORNO T.V.

FORNO A TUBI ANULARI
THE RING-TUBE OVEN
FOUR A TUBES ANNULAIRES
DER OFEN MIT RINGFÖRMIGEN ROHREN
EL HORNO DE TUBOS ANULARES



da mq. 4,15 a 27

CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI "AIR-VAP" E T.V.

PROOFER FOR "AIR-VAP" AND T.V. OVENS
CHAMBRE DE FERMENTATION POUR FOURS
"AIR-VAP" ET FOURS T.V..



GÄRZELLEN FÜR "AIR-VAP"
UND T.V. ÖFEN
CAMARAS DE FERMENTACION
PARA HORNOS
"AIR-VAP" Y T.V.



TREZZAFORNI s.r.l.

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

tel. +39/045982008 - fax +39/045983409

INTERNET: <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
Öfens und Maschinen für backereien und konditoreien
Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias

Rivenditore di zona: Local retailer: Détaillant d'une zone:

Fachhändler für die zone:

Revendedor de zona:

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

Les donnees, la description et les illustrations sont purement indicatives et n'engagent pas.

Die daten, beschreibung und abbildungen sind nur anzeigend und nicht verbindlich. - Datos, descripcion y grabados sirven solamente de orientacion y no son vinculantes.

FORNO R.C.A.

IL ROTATIVO COMPATTO
THE COMPACT ROTARY OVEN
LE FOUR ROTATIF COMPACT
DER KOMPAKTE ROTIEROFEN
EL HORNO ROTATIVO COMPACTO



Mod.
6/4
6/5
6/8
8/8
8/10
8/12
(2x6/8)

CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI ROTATIVI

RISING CHAMBERS FOR ROTARY OVENS
CHAMBRES DE FERMENTATION POUR FOUR ROTATIF
GÄRZELLEN FÜR ROTIERÖFEN
CAMARAS DE FERMENTACION PARA HORNOS ROTATIVOS



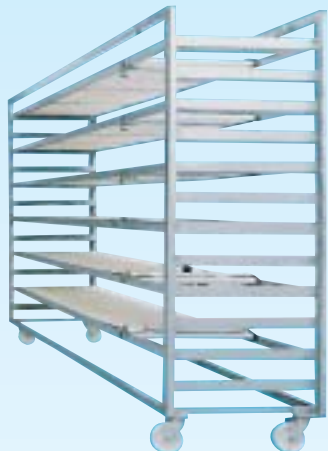
CARRELLO PER FORNI ROTATIVI

TROLLEY FOR ROTARY OVENS
CHARIOT POUR FOUR ROTATIFS
WAGEN FÜR ROTIERÖFEN
CARRILLO PARA HORNOS ROTATIVOS



TELAI CON CARRELLO PER FORNI "AIR-VAP" E T.V.

TROLLEY RACKS FOR "AIR-VAP" AND T.V. OVENS
CHASSIS AVEC CHARIOT POUR FOURS "AIR-VAP" ET FOURS T.V.
EINSCHUBBLECHE MIT WAGEN FÜR "AIR-VAP" UND T.V. ÖFEN
ESTRUCTURAS CON CARRILLO PARA HORNOS "AIR-VAP" Y T.V.



FORNO ROTOR R.C.T.

IL PICCOLO ROTATIVO
THE SMALL ROTARY OVEN - LE PETIT FOUR ROTATIF
DER KLEINE ROTIEROFEN
EL PEQUEÑO HORNO ROTATIVO



Mod.
60 x 40
60 x 65
50 x 70

TEGLIE PER FORNI ROTATIVI

PANS FOR ROTARY OVENS
PLAQUES POUR FOURS ROTATIFS
BLECHE FÜR ROTORÖFEN
PLACAS PARA HORNOS ROTATIVOS

