



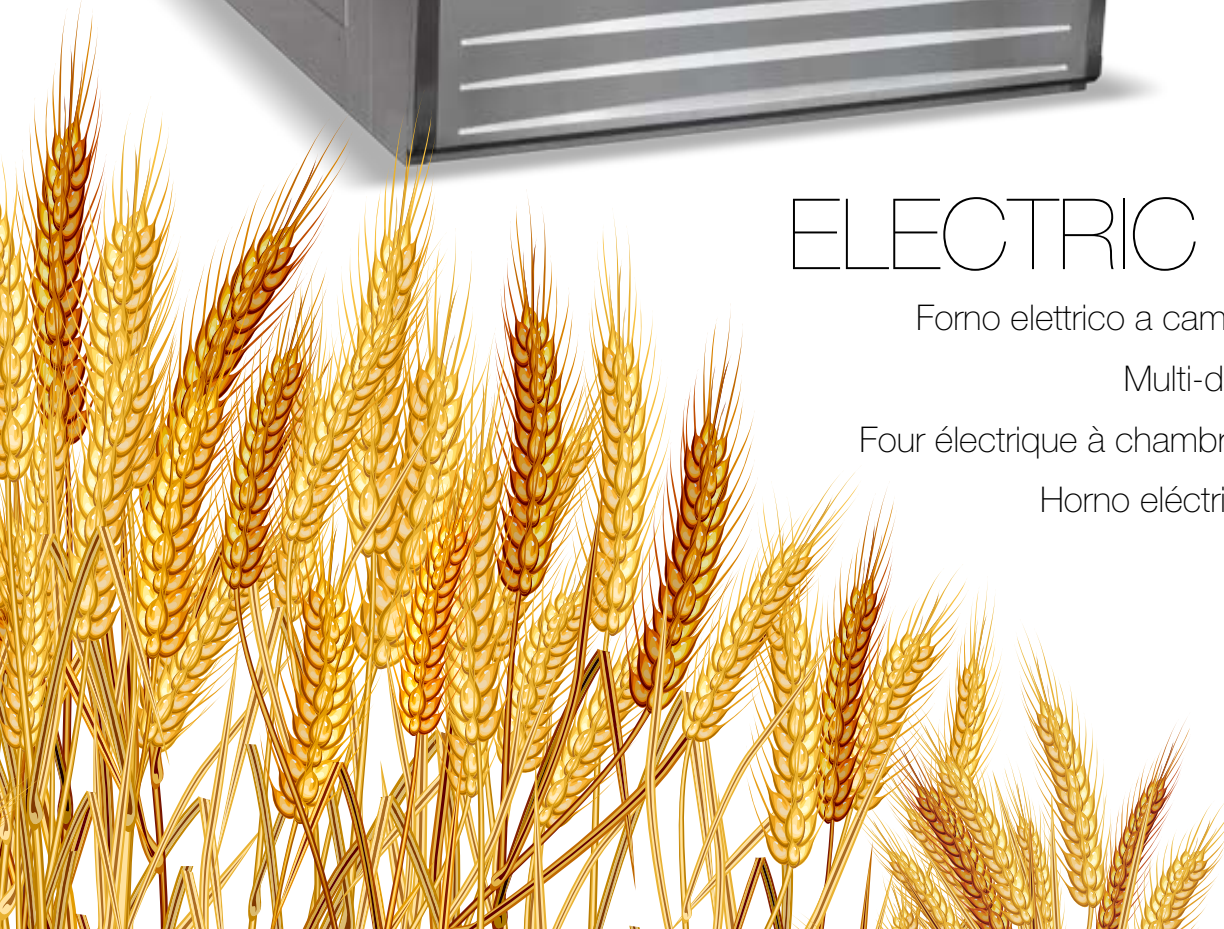
ELECTRIC OVEN

Forno elettrico a camere sovrapposte

Multi-deck baking oven

Four électrique à chambres superposées

Horno eléctrico con cámaras
sobrepuestas





Mod.E80



Mod.E120





Mod. E180




ELECTRIC OVEN

Forno elettrico a camere sovrapposte

Multi-deck baking oven


Four électrique à chambres superposées

Horno eléctrico con cámaras sobrepuestas


 **ALDEGHERI FORNI** è un'azienda moderna e dinamica, inserita nel settore dell'arte bianca, specializzata nella **ricerca, sviluppo e produzione** di forni ed accessori per la panificazione.

Aldegheri Giovanni, uno dei primi imprenditori del dopo guerra, con molto impegno, coraggio e caparbità, iniziò la progettazione e la realizzazione dei primi forni a tubi.

50 anni di impegno ed esperienza, tramandati alle nuove generazioni, hanno permesso di creare oggi un nuovo marchio **ALDEGHERI FORNI** con linee di produzione e tecnologia di sviluppo tra le più moderne e specializzate del settore, mantenendo, costante e radicata, la passione e soddisfazione di un tempo.


 **ALDEGHERI FORNI** is a modern dynamic company specialized in the art of baking, **research, development** of ovens and accessories for bread-making.

Giovanni Aldegheri, one of the first post-war entrepreneurs, began designing and creating the first steam pipe ovens with commitment, courage and determination. The 50 years of commitment passed down to the new generation has enabled the creation of the new **ALDEGHERI FORNI** brand which has the most modern, state-of-the-art specialized production lines while constantly maintaining the deep-seated passion and satisfaction of the past.

 **ALDEGHERI FORNI** est une société moderne et dynamique, insérée dans le secteur de l'art blanc, **spécialisée dans la recherche, le développement et la production** de fours et accessoires pour la panification.

Aldegheri Giovanni, un des premiers entrepreneurs de l'après-guerre, grâce à un important travail, courage et entêtement, a débuté la conception et la réalisation des premiers fours à tubes.


50 ans d'engagement et expérience, transmis aux nouvelles générations, ont permis de créer aujourd'hui une nouvelle marque **ALDEGHERI FORNI** avec des lignes de production et une technologie de développement parmi les plus modernes et spécialisées du secteur, en maintenant constantes et bien enracinées la passion et la satisfaction d'autrefois.

 **ALDEGHERI FORNI** es una empresa moderna y dinámica, incluida en el sector del arte de la harina, especializada en la **investigación, desarrollo y producción** de hornos y accesorios para la panadería y pastelería.

Aldegheri Giovanni, uno de los primeros emprendedores de las posguerra, con mucho esfuerzo, valor y perseverancia, inició el diseño y la producción de los primeros hornos de tubos.

Cincuenta años de trabajo y experiencia, transmitidos a las nuevas generaciones, han permitido crear, a día de hoy, una nueva marca, **ALDEGHERI FORNI**, con líneas de producción y tecnología de desarrollo de las más modernas y especializadas del sector, manteniendo la pasión y satisfacción de su origen.

ELECTRIC OVEN

 ELECTRIC OVEN è un forno elettrico a camere sovrapposte specifico per la panificazione, la pasticceria e la pizzeria.

Flessibilità La costruzione e gestione delle camere indipendenti, permettono cotture di prodotti diversi nello stesso momento.

Cottura omogenea In ciascuna camera le resistenze del cielo, della platea e della parte anteriore del forno vengono gestite in modo autonomo, rendendo la cottura omogenea e adatta ad ogni esigenza.


Riduzione di potenza Grazie al dispositivo ECONOMIZZATORE, di serie su tutti i modelli, si riduce quasi del 50% l'assorbimento di energia impegnata, riducendo, quindi, i consumi.

 ELECTRIC OVEN est un four électrique à chambres superposées spécifique pour la panification, la pâtisserie et la pizzeria.

Flexibilité La construction et gestion des chambres indépendantes, permet des cuissons de produits différents en même temps.

Cuisson homogène Dans chaque chambre les résistances du ciel, de la platée et de la partie antérieure du four sont gérées de façon homogène, ce qui rend la cuisson homogène et adaptée à chaque exigence.

Réduction de puissance grâce au dispositif ECONOMISEUR, de série sur tous les modèles, on réduit de presque 50% l'absorption d'énergie employée, en réduisant ainsi la consommation.

 ELECTRIC OVEN is an electronic multi-deck oven specifically designed for bread-making, cakes and pizzas.

The single decks make them **flexible** and manageable enabling simultaneous baking.

An oven top on each deck ensures even cooking. The bed plate and oven front can be managed autonomously, aiding even cooking and is adaptable for every requirement.

The **POWER-SAVING** device enables great energy saving on all models by saving almost 50% on energy consumption.


 ELECTRIC OVEN es un horno eléctrico de cámaras superpuestas, específico para la panadería, la pastelería y la pizzería.

Flexibilidad: La construcción y gestión de las cámaras independientes permite cocciones de diferentes productos al mismo tiempo.

Cocción homogénea: En cada cámara, las resistencias de la parte superior, de la plataforma y de la parte delantera del horno se gestionan de forma autónoma, permitiendo que la cocción sea homogénea y se adapte a cada exigencia.

Reducción de potencia: Gracias al dispositivo ECONOMIZADOR, de serie en todos los modelos, se reduce casi al 50% la absorción de energía utilizada y; por tanto, el consumo.




 **Scheda Forno (optional)**
gestisce le seguenti opzioni:

- Visualizzazione ora
- Set-point ciclico di 14 accensioni/spengimenti suddivisibili per settimana
- Visualizzazione e Set-point della potenza (Kw) installata
- Visualizzazione della potenza (Kw) di assorbimento istantaneo

PANNELLO DI CONTROLLO
Scheda Camera gestisce le seguenti opzioni:

- Visualizzazione e Set-point della temperatura cielo
- Visualizzazione e Set-point della temperatura platea
- Visualizzazione della temperatura bocca
- Visualizzazione e Set-point della temperatura vaporiere
- Visualizzazione e Set-point del tempo di vaporizzazione
- Visualizzazione e Set-point del tempo di cottura
- Set-point della percentuale di economizzazione tra il cielo e platea




 **Fiche four (en option)**
gère les options suivantes:

- Affichage heure
- Set-point cyclique de 14 allumages/coupages que l'on peut subdiviser par semaine
- Affichage et Set-point de la puissance (Kw) installée
- Affichage de la puissance (Kw) d'absorption instantanée

PANNEAU DE CONTROLE
Fiche Chambre
gère les options suivantes:

- Affichage et Set-point de la température ciel
- Affichage et Set-point de la température platée
- Affichage de la température bouche
- Affichage et Set-point de la température vapeur
- Affichage et Set-point de la durée de vaporisation
- Affichage et Set-point de la durée de cuisson
- Set-point du pourcentage économiseur entre le ciel et la platée




 **Oven spec (optional)**
Has the following options:

- Time display
- 14 on/off weekly cycle settings
- Installed Set-point power display (Kw)
- Instant consumption power display (Kw)

CONTROL PANEL
Deck spec options:

- Set-point top oven temperature display
- Set-point plate temperature display
- Set-point stoke-hole display
- Set-point steamer display
- Set-point steam duration display
- Set-point cooking time display
- Set-point of energy-saving percentage between top and plate

 **Ficha del horno (opcional)**
Gestiona las siguientes opciones:

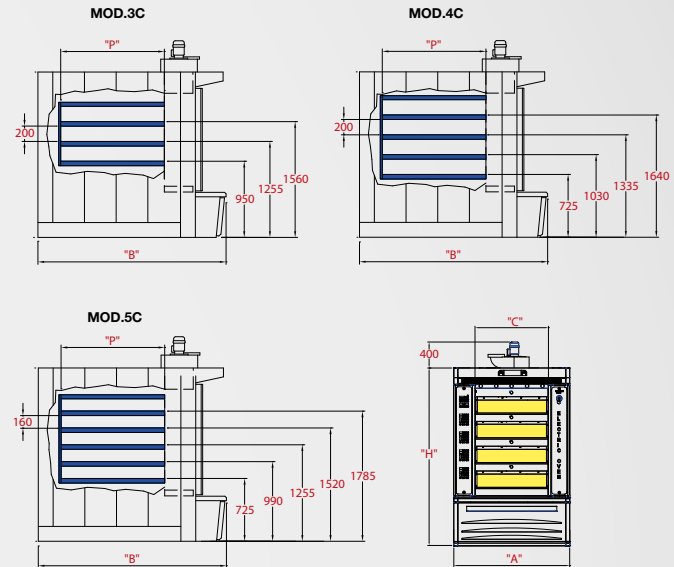
- Visualización de la hora
- Programación cíclica de 14 encendidos/apagados que se pueden subdividir por semanas
- Visualización y programación de la potencia (Kw) instalada
- Visualización de la potencia (Kw) de absorción instantánea

PANEL DE CONTROL

Ficha de la cámara. Gestiona las siguientes opciones:

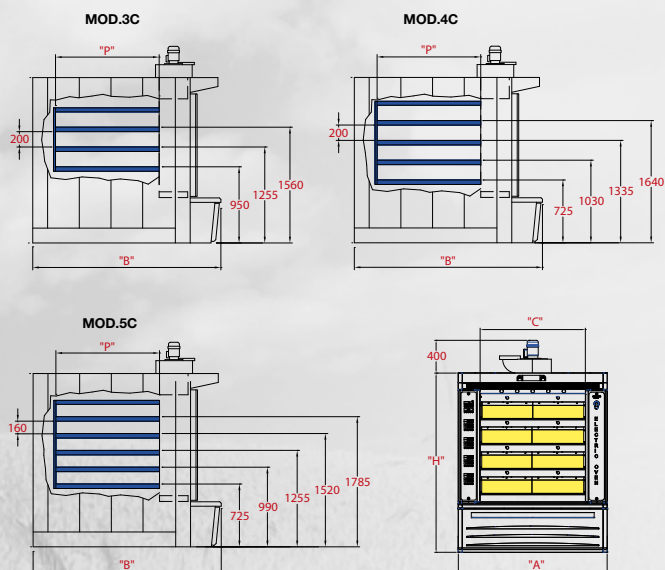
- Visualización y programación de la temperatura de la parte superior
- Visualización y programación de la temperatura de la plataforma
- Visualización de la temperatura de la boca
- Visualización y programación de la temperatura de las vaporeras
- Visualización y programación del tiempo de vaporización
- Visualización y programación del tiempo de cocción
- Programación del porcentaje de economización entre la parte superior y la plataforma

Mod. E80



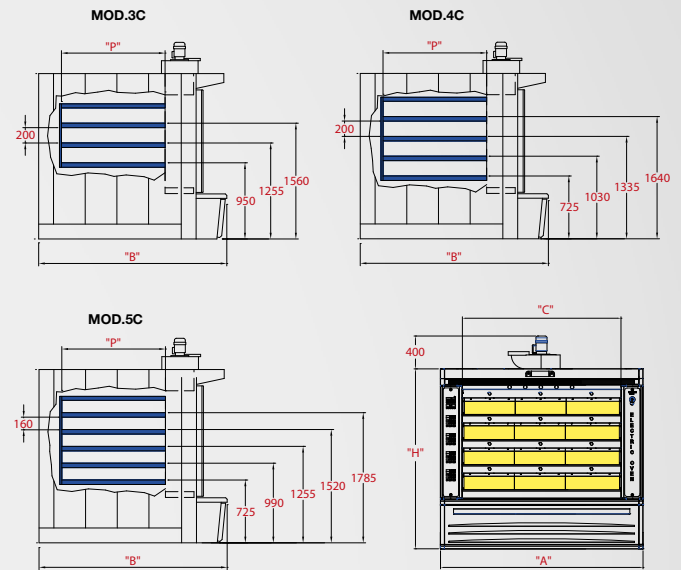
Codice Code Code Còdigo	Modello Model Modèle Modelo	Superficie di cottura mq	N° Camere Chambers Càmaras	N° sportelli Doors Porte Puert	Dimensioni camere Chambers size Dimensions chambres Dimensiones càmaras		Dimensioni esterne Overall dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas		Massa Weight Poids Masa Kg	Potenza Power Puissance Potencia Kw
					LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf C x P = mm	h Height Hauteur Altura mm	LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf A x B = mm	h Height Hauteur Altura mm		
					400-Z0-3AL	E080/3/AL	Mq: 3.00	3		
400-Z0-310	E080/3/1L	Mq: 3.40	3	3°x 820	820 X 1370	200	1400 X 2480	2200	2450	30 / 18
400-Z0-3CL	E080/3/CL	Mq: 3.90	3	3°x 820	820 X 1600	200	1400 X 2710	2200	2500	33 / 20
400-Z0-320	E080/3/2L	Mq: 4.40	3	3°x 820	820 X 1790	200	1400 X 2900	2200	2550	36 / 21
400-Z0-330	E080/3/3L	Mq: 5.00	3	3°x 820	820 X 2000	200	1400 X 3110	2200	2650	39 / 23
400-Z0-340	E080/3/4L	Mq: 5.40	3	3°x 820	820 X 2210	200	1400 X 3320	2200	2750	42 / 25
400-Z0-350	E080/3/5L	Mq: 6.00	3	3°x 820	820 X 2420	200	1400 X 3530	2200	2850	45 / 27
400-Z0-4AL	E080/4/AL	Mq: 4.10	4	4°x 820	820 X 1250	200	1400 X 2360	2200	2500	35 / 22
400-Z0-410	E080/4/1L	Mq: 4.50	4	4°x 820	820 X 1370	200	1400 X 2480	2200	2600	40 / 24
400-Z0-4CL	E080/4/CL	Mq: 5.20	4	4°x 820	820 X 1600	200	1400 X 2710	2200	2650	43 / 26
400-Z0-420	E080/4/2L	Mq: 5.90	4	4°x 820	820 X 1790	200	1400 X 2900	2200	2700	48 / 29
400-Z0-430	E080/4/3L	Mq: 6.50	4	4°x 820	820 X 2000	200	1400 X 3110	2200	2800	52 / 31
400-Z0-440	E080/4/4L	Mq: 7.20	4	4°x 820	820 X 2210	200	1400 X 3320	2200	2900	56 / 33
400-Z0-450	E080/4/5L	Mq: 8.00	4	4°x 820	820 X 2420	200	1400 X 3530	2200	3000	60 / 36
400-Z0-5AL	E080/5/AL	Mq: 5.10	5	5°x 820	820 X 1250	160	1400 X 2360	2300	2700	44 / 27
400-Z0-510	E080/5/1L	Mq: 5.60	5	5°x 820	820 X 1370	160	1400 X 2480	2300	2750	50 / 30
400-Z0-5CL	E080/5/CL	Mq: 6.50	5	5°x 820	820 X 1600	160	1400 X 2710	2300	2800	54 / 32
400-Z0-520	E080/5/2L	Mq: 7.40	5	5°x 820	820 X 1790	160	1400 X 2900	2300	2850	60 / 36
400-Z0-530	E080/5/3L	Mq: 8.20	5	5°x 820	820 X 2000	160	1400 X 3110	2300	2950	65 / 40
400-Z0-540	E080/5/4L	Mq: 9.00	5	5°x 820	820 X 2210	160	1400 X 3320	2300	3050	70 / 42
400-Z0-550	E080/5/5L	Mq: 9.90	5	5°x 820	820 X 2420	160	1400 X 3530	2300	3150	75 / 45

Mod. E120



Codice Code Code Código	Modello Model Modèle Modelo	Superficie di cottura mq	N° Camere Chambers Câmaras	N° sportelli Doors Porte Puert	Dimensioni camere Chambers size Dimensions chambres Dimensiones câmaras		Dimensioni esterne Overall dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas		Massa Weight Poids Masa Kg	Potenza Power Puissance Potencia Kw
					LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf C x P = mm	h Height Hauteur Altura mm	LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf A x B = mm	h Height Hauteur Altura mm		
400-A0-3AL	E120/3/AL	Mq: 4.60	3	6°x 620	1240 X 1250	200	1820 X 2360	2200	2700	34 / 22
400-A0-310	E120/3/1L	Mq: 5.00	3	6°x 620	1240 X 1370	200	1820 X 2480	2200	2850	39 / 24
400-A0-3CL	E120/3/CL	Mq: 6.00	3	6°x 620	1240 X 1600	200	1820 X 2710	2200	2900	43 / 26
400-A0-320	E120/3/2L	Mq: 6.70	3	6°x 620	1240 X 1790	200	1820 X 2900	2200	2950	47 / 29
400-A0-330	E120/3/3L	Mq: 7.40	3	6°x 620	1240 X 2000	200	1820 X 3110	2200	3050	52 / 33
400-A0-340	E120/3/4L	Mq: 8.20	3	6°x 620	1240 X 2210	200	1820 X 3320	2200	3150	56 / 35
400-A0-350	E120/3/5L	Mq: 9.00	3	6°x 620	1240 X 2420	200	1820 X 3530	2200	3250	60 / 37
400-A0-4AL	E120/4/AL	Mq: 6.20	4	8°x 620	1240 X 1250	200	1820 X 2360	2200	2900	47 / 29
400-A0-410	E120/4/1L	Mq: 6.80	4	8°x 620	1240 X 1370	200	1820 X 2480	2200	3000	52 / 33
400-A0-4CL	E120/4/CL	Mq: 7.90	4	8°x 620	1240 X 1600	200	1820 X 2710	2200	3050	58 / 36
400-A0-420	E120/4/2L	Mq: 8.90	4	8°x 620	1240 X 1790	200	1820 X 2900	2200	3100	63 / 39
400-A0-430	E120/4/3L	Mq: 10.00	4	8°x 620	1240 X 2000	200	1820 X 3110	2200	3200	69 / 43
400-A0-440	E120/4/4L	Mq: 11.00	4	8°x 620	1240 X 2210	200	1820 X 3320	2200	3300	74 / 56
400-A0-450	E120/4/5L	Mq: 12.00	4	8°x 620	1240 X 2420	200	1820 X 3530	2200	3400	80 / 50
400-A0-5AL	E120/5/AL	Mq: 7.70	5	10°x 620	1240 X 1250	160	1820 X 2360	2300	3000	58 / 36
400-A0-510	E120/5/1L	Mq: 8.50	5	10°x 620	1240 X 1370	160	1820 X 2480	2300	3150	65 / 41
400-A0-5CL	E120/5/CL	Mq: 9.90	5	10°x 620	1240 X 1600	160	1820 X 2710	2300	3200	72 / 44
400-A0-520	E120/5/2L	Mq: 11.00	5	10°x 620	1240 X 1790	160	1820 X 2900	2300	3250	79 / 49
400-A0-530	E120/5/3L	Mq: 12.40	5	10°x 620	1240 X 2000	160	1820 X 3110	2300	3350	86 / 53
400-A0-540	E120/5/4L	Mq: 13.70	5	10°x 620	1240 X 2210	160	1820 X 3320	2300	3450	93 / 58
400-A0-550	E120/5/5L	Mq: 15.00	5	10°x 620	1240 X 2420	160	1820 X 3530	2300	3550	100 / 62

Mod. E180



Codice Code Code Código	Modello Model Modèle Modelo	Superficie di cottura mq	N° Camere Chambers Chambres Câmaras	N° sportelli Doors Porte Puert	Dimensioni camere Chambers size Dimensions chambres Dimensiones câmaras		Dimensioni esterne Overall dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas		Massa Weight Poids Masa Kg	Potenza Power Puissance Potencia Kw
					LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf C x P = mm	h Height Hauteur Altura mm	LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf A x B = mm	h Height Hauteur Altura mm		
400-B0-3AL	E180/3/AL	Mq: 7.00	3	9°x 620	1860 X 1250	200	2440 X 2360	2200	3200	43 / 28
400-B0-310	E180/3/1L	Mq: 7.60	3	9°x 620	1860 X 1370	200	2440 X 2480	2200	3250	49 / 30
400-B0-3CL	E180/3/CL	Mq: 8.90	3	9°x 620	1860 x 1600	200	2440 X 2710	2200	3300	54 / 34
400-B0-320	E180/3/2L	Mq: 10.00	3	9°x 620	1860 X 1790	200	2440 X 2900	2200	3350	60 / 37
400-B0-330	E180/3/3L	Mq: 11.10	3	9°x 620	1860 X 2000	200	2440 X 3110	2200	3450	65 / 40
400-B0-340	E180/3/4L	Mq: 12.30	3	9°x 620	1860 X 2210	200	2440 X 3320	2200	3550	70 / 43
400-B0-350	E180/3/5L	Mq: 13.50	3	9°x 620	1860 X 2420	200	2440 X 3530	2200	3650	76 / 47
400-B0-4AL	E180/4/AL	Mq: 9.30	4	12°x 620	1860 X 1250	200	2440 X 2360	2200	3350	58 / 38
400-B0-410	E180/4/1L	Mq: 10.20	4	12°x 620	1860 X 1370	200	2440 X 2480	2200	3400	65 / 40
400-B0-4CL	E180/4/CL	Mq: 11.90	4	12°x 620	1860 x 1600	200	2440 X 2710	2200	3450	72 / 47
400-B0-420	E180/4/2L	Mq: 13.30	4	12°x 620	1860 X 1790	200	2440 X 2900	2200	3500	79 / 49
400-B0-430	E180/4/3L	Mq: 14.80	4	12°x 620	1860 X 2000	200	2440 X 3110	2200	3600	87 / 54
400-B0-440	E180/4/4L	Mq: 16.40	4	12°x 620	1860 X 2210	200	2440 X 3320	2200	3700	94 / 58
400-B0-450	E180/4/5L	Mq: 18.00	4	12°x 620	1860 X 2420	200	2440 X 3530	2200	3800	101 / 62
400-B0-5AL	E180/5/AL	Mq: 11.60	5	15°x 620	1860 X 1250	160	2440 X 2360	2300	3500	72 / 47
400-B0-510	E180/5/1L	Mq: 12.70	5	15°x 620	1860 X 1370	160	2440 X 2480	2300	3550	81 / 50
400-B0-5CL	E180/5/CL	Mq: 14.80	5	15°x 620	1860 x 1600	160	2440 X 2710	2300	3600	90 / 55
400-B0-520	E180/5/2L	Mq: 16.60	5	15°x 620	1860 X 1790	160	2440 X 2900	2300	3650	99 / 61
400-B0-530	E180/5/3L	Mq: 18.60	5	15°x 620	1860 X 2000	160	2440 X 3110	2300	3750	108 / 66
400-B0-540	E180/5/4L	Mq: 20.50	5	15°x 620	1860 X 2210	160	2440 X 3320	2300	3850	117 / 72
400-B0-550	E180/5/5L	Mq: 22.50	5	15°x 620	1860 X 2420	160	2440 X 3530	2300	3950	127 / 78



Verona



MADE IN ITALY



FORNI E ATTREZZATURE PER PANIFICI - PASTICCERIE - PIZZERIE

