

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. La nostra azienda nasce dall'esperienza di Aldegheri Giovanni, tra i primi imprenditori del dopo guerra che con coraggio e caparbietà iniziò la progettazione e la realizzazione dei primi forni a tubi. Grazie ai 60 anni di impegno e competenza, tramandati alle nuove generazioni, prende vita oggi un nuovo marchio ALDEGHERI FORNI. Con le sue linee di produzione e tecnologie di sviluppo, tra le più moderne e specializzate del settore, mantiene costante e radicata la passione e soddisfazione di un tempo.

ALDEGHERI FORNI is a modern and dynamic company, engaged in the art of baking, specializing in the research, development and production of ovens and accessories for the bakery industry. Our company was born from the experience of Giovanni Aldegheri, among the first entrepreneurs after the war that with courage and tenacity began the design and manufacture of the first tube ovens. With over 60 years of commitment and competence, handed down to the new generations, a new brand takes life today: ALDEGHERI FORNI. With its production lines and development technologies, amongst the most modern and specialized, keeps the passion and satisfaction of a past times constant and deep-rooted.

ALDEGHERI FORNI, une société moderne et dynamique, insérée depuis longtemps dans le secteur de la boulangerie, est spécialisée dans la recherche, le développement et la production de fours et d'accessoires pour la panification. Notre société est née de l'expérience de Giovanni Aldegheri, un des premiers entrepreneurs de l'après guerre, qui avec courage et obstination commença à projeter et réaliser les premiers fours à tubes. 60 ans de dévotions et de compétences ont été transmises aux nouvelles générations donnant aujourd'hui vie à la nouvelle marque ALDEGHERI FORNI. Avec ses lignes de productions et ses technologies de développement comptant parmi les plus modernes et spécialisées du secteur, elle conserve intacte la passion et le plaisir du travail bien fait d'autrefois.

ALDEGHERI FORNI es una empresa moderna y dinámica, inserta en el sector del arte blanco, especializada en la búsqueda, desarrollo y producción de hornos y accesorios para la panificación. Nuestra empresa nace de la experiencia de Aldegheri Giovanni, entre los primeros empresarios del posguerra, que con coraje y voluntad inició el diseño y la realización de los primeros hornos a tubos. Gracias a los 60 años de empeño y dedicación, transmitidos a las nuevas generaciones, toma vida hoy una nueva marca la ALDEGHERI FORNI. Con sus líneas y tecnologías avanzadas, entre las más modernas y especializadas del sector, mantiene constante la pasión y la satisfacción de un tiempo.

ALDEGHERI FORNI s.r.l.

Via del Lavoro 18/22 - 37047 San Bonifacio (VR)
Tel. +39 045 7665454 - Fax +39 045 7665139

info@aldegheriforni.com
www.aldegheriforni.com



Naturally flexible



Oven manufacturers
for over 60 years



ROTOR

ROTOR

FORNO A CARRELLO GIREVOLE

Rotating rack oven - Four à chariot rotatif - Horno a carro giratorio



Forno a carrello girevole progettato con soluzioni tecnologiche innovative adatto ad ogni laboratorio di panetteria e pasticceria. **Pavimento** isolato dal suolo.

Facciata interamente costruita in acciaio inox (AISI304) con un'ampia cappa di aspirazione, rivestimento esterno in inox. La **porta** è dotata di due ampi cristalli temperati e di un sistema di chiusura a due punti tramite un maniglione verticale. **Scambiatore di calore** garantisce sia un'elevata economia di esercizio che un'ottimale cottura di ogni prodotto.

Pannello di controllo di serie permette all'operatore una gestione del forno sia **automatica** che **manuale**. La versione **automatica** è dotata di 99 programmi con la possibilità di regolazione fino a 8 fasi di cottura.

Funzionamento elettrico o con bruciatori gas o gasolio.

Optional:

- Aggancio carrello con piattaforma.
- Apertura porta verso sinistra e comandi a destra.
- Pannello controllo elettromeccanico.
- Pannello controllo touch screen.
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione.
- Doppia velocità mandata aria in camera.

A rotating rack **oven** designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen. The **floor** is isolated from the ground.

AISI 304 stainless steel **body** with a capacious extraction fan, external covering in inox. The **door** has two large toughened glass windows, and a two-point closing system with a large vertical handle.

The **heat exchanger** guarantees high energy savings and excellent cooking quality for all the products. The standard **Control Panel** allows both **automatic** and **manual** oven controls for the operator.

The **automatic** version has 99 programs installed, with up to 8 different settable cooking phases.

Electric, gas or diesel fuel **functions**.

Optionals:

- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening, and controls at right.
- Electromechanical control panel.
- Touch screen control panel.
- Additional display situated above the extraction hood.
- Double speed airflow in the chamber.



Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie. **Plancher** isolé du sol.

Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante, revêtement extérieur en inox. **Porte** munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points grâce à une grande poignée verticale.

Échangeur de chaleur garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit. **Panneau de contrôle** de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode **automatique** qu'en mode **manuel**.

La version **automatique** est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson.

Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

Option:

- Accrochage chariot avec plateforme.
- Ouverture porte à gauche, et les commandes à droite.
- Panneau contrôle électromécanique.
- Panneau contrôle touch screen.
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration.
- Double vitesse flux d'air dans la chambre.

Horno a carro giratorio diseñado con soluciones tecnológicas innovativas adecuado para todo tipo de productos de panadería y confitería. **Suelo** aislado de tierra.

Fachada completamente construida en acero inoxidable (AISI 304) con una amplia campana de aspiración, revestimiento externo en inoxidable. La **puerta** dotada de dos amplios cristales templados y un sistema de cierre a dos puntos con una manilla vertical.

Intercambiador de calor garantiza una elevada economía de ejercicio y una óptima cocción del producto. **Panel de control** de serie, permite al operador una gestión del horno **automática** o **manual**.

La versión **automática** prevista con 99 programas con la posibilidad de regulación hasta 8 fases de cocción.

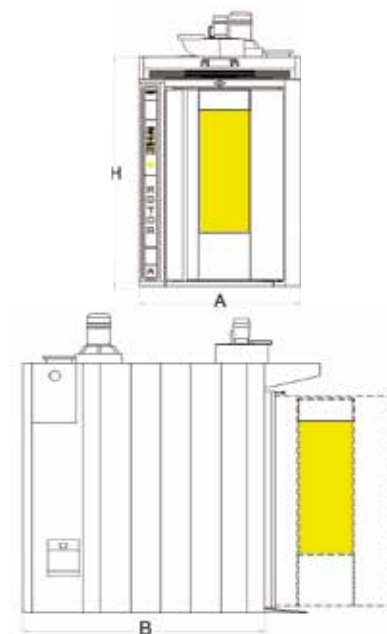
Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo.

Opcional:

- Enganche del carro con plataforma.
- Abertura de la puerta hacia la izquierda, y controles a derecha.
- Panel de control electromecánico.
- Panel de control touch screen.
- Display adicional visible a distancia, posicionado arriba de la campana de aspiración.
- Doble velocidad flujo aire en cámara.

MODELLO Model Modèle Modelo	DIMENSIONI TEGLIE Dimensions trays Dimensions plaques Dimensiones bandejas	N° TEGLIE N° Trays N° Plaques N° Bandeja	PASSO TEGLIE Tray pitch Pas plaques Paso bandeja	SUPERFICIE DI COTTURA Baking area Surface de Cuisson Superficie de coccion	DIMENSIONI ESTERNE (AxBxH) Overall dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas
RT9	400 x 600 mm 450 x 650 mm	9	8,9 cm	2,2 m ² 2,6 m ²	1100 x 1540 x 1280 mm
RT40	400 x 600 mm 450 x 650 mm	15	9,2 cm	3,6 m ² 4,4 m ²	1125 x 1600 x 2160 mm
RT50	500 x 700 mm 600 x 650 mm	15	9,2 cm	5,2 m ² 5,8 m ²	1230 x 1730 x 2160 mm
RT60	600 x 800 mm 600 x 900 mm	18	8,8 cm	8,6 m ² 9,7 m ²	1465 x 2100 x 2340 mm
RT80	800 x 800 mm 800 x 1000 mm	18	8,8 cm	11,5 m ² 14,4 m ²	1665 x 2260 x 2340 mm
RT120	N° 2 600 x 800 mm	18+18	8,8 cm	17,2 m ²	1950 x 2710 x 2340 mm

POTENZA TERMICA (Kcal/h - Kw) Nominal thermic power Puissance thermique Potencia térmica	POTENZA ELETTRICA con bruciatore Electric power with burner Puissance électrique avec brûleur Potencia eléctrica con quemador	POTENZA ELETTRICA resistenze Electric power resistances Puissance électrique résistance Potencia eléctrica resistencia	MASSA Weight Poids Masa
20000 - (23)	1,3 Kw	19 Kw	850 Kg
40000 - (46)	1,5 Kw	25 Kw	1150 Kg
50000 - (58)	1,5 Kw	33 Kw	1350 Kg
60000 - (70)	3 Kw	54 Kw	1500 Kg
80000 - (93)	3 Kw	66 Kw	1700 Kg
95000 - (110)	4 Kw	78 Kw	2000 Kg



RT9

FORNO A CARRELLO GIREVOLE

Rotating rack oven - Four à chariot rotatif - Horno a carro giratorio



RT9 Compact è un forno a carrello girevole costruito interamente in acciaio ideale per le medie-piccole pasticcerie. Ha una capacità di 9 teglie da cm. 40X60 fino a 45x65 corredato di vaporiera per piccole produzioni di pane. Come optional può essere implementato di cella di lievitazione sottostante e di una cameretta elettrica.

RT9 Compact est un four à chariot rotatif entièrement construit en acier, idéal pour les moyennes-petites pâtisseries. Il a une capacité de 9 plaques de cm 40X60 jusqu'à 45x65, il est équipé d'une appareil à buée pour les petites productions de pain. Comme option peut être implémenté d'une chambre pour le levage sous-jacent et une chambre électrique.

RT9 Compact es un horno con carro giratorio/rotativo, construido totalmente en acero, ideal para pequeñas y medianas panaderías. Tiene una capacidad de 9 bandejas de 40X60 cm hasta 45X65 equipado con vaporizador/generador de vapor para pequeñas producciones de pan. Se pueden complementar, de modo opcional, con una cámara de fermentación inferior y una cámara eléctrica.

RT9 Compact is a rotating rack oven built entirely in steel, ideal for medium-small pastries. Has a capacity of 9 trays from cm 40X60 up to 45x65 equipped with steamer for small productions of bread. As optional can be implemented of leavening chamber below and an electric chamber

RT9 Compact es un horno con carro giratorio/rotativo, construido totalmente en acero, ideal para pequeñas y medianas panaderías. Tiene una capacidad de 9 bandejas de 40X60 cm hasta 45X65 equipado con vaporizador/generador de vapor para pequeñas producciones de pan. Se pueden complementar, de modo opcional, con una cámara de fermentación inferior y una cámara eléctrica.

DIMENSIONI DELLE VARIE SOLUZIONI RT9
Dimensions of the different solutions RT9 - Dimensions des différentes solutions RT9 - Dimensiones de las diferentes soluciones RT9

