ALDEGHERI FORNI

Storica tradizione

Along standing tradition

Forno a tubi anulari
Oven with ring-shaped tubes
Four à tubes annulaires
Horno a tubos anulares



Apprezzati in tutto il Mondo sotto vari brand. Oggi anche con il nostro nome.

Appreciated all over the world under various brands. Today it is also under its own name.

Connus et appréciés dans le monde entier sous différentes marques. Aujourd'hui sur le marché aussi sous notre propre nom.

Conocidos y apreciados en todo el Mundo con varias marcas. Actualmente en el mercado con su propio nombre.

MIX 2 MIX

MIX 2010

Forno tradizionale a tubi anulari
Oven with ring-shaped tubes
Four à tubes annulaires
Horno a tubos anulares

ALDEGHERI FORNI è un'azienda moderna e dinamica, da sempre specializzata nella produzione di forni ed accessori per la panificazione.
Dall'esperienza di Aldegheri Giovanni, tra i primi imprenditori del dopo guerra, 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 il nuovo marchio ALDEGHERI FORNI. Con le sue linee di produzione e tecnologie, tra le più moderne del settore.

ALDEGHERI FORNI is a modern and dynamic company that operates in the bakery industry and specializes in the research, development and production of ovens and accessories for bread-making.
Our company was founded thanks to the experience of Giovanni Aldegheri, one of the first post-war entrepreneurs, who pioneered the design and manufacture of the first tube ovens with courage and tenacity. Thanks to 50 years of commitment and expertise, handed down from generation to generation, today a new brand is born: ALDEGHERI FORNI. With state-of-the-art development technologies and specialized production lines.

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. 50 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.

ALDEGHERI FORNI es una empresa moderna y dinàmica, inserta en el sector del arte blanco, especializada en la bùsqueda, desarrollo y producciòn de hornos y accesorios para la panificaciòn.
Nuestra empresa nace de la experiencia de Aldegheri Giovanni, entre los primeros empresarios del posguerra, que con coraje y voluntad iniciò el diseño y la realizaciòn de los primeros hornos a tubos. Gracias a los 50 años de empeño y dedicaciòn, transmitidos a las nuevas generaciones, toma vida hoy una nueva marca la ALDEGHERI FORNI. Con sus lineas y tecnologìas avanzadas, entre las màs modernas y especializadas del sector.

ALDEGHERI FORNI

Forno a tubi anulari a 3-4 camere sovrapposte ad alta efficienza termica, specifico per la panificazione garantisce omogeneità del prodotto e prontezza per le cotture successive. Le vaporiere indipendenti su ogni camera, conferiscono ottimamente umidità e lucentezza al pane.
Il quadro comandi semplice ed intuitivo, consente di gestire luci, vaporiere, temperatura e tempo di cottura. **La facciata del forno** è costruita interamente in acciaio inox alsl 304, a garanzia di una lunga durata nel tempo. **Elementi radianti, a doppia mandata** cielo – platea, costituiti da tubi in acciaio, trafilati a freddo (sistema Manessman) UNI 663, di grosso spessore e,collaudati singolarmente a 700 bar. **Fornace e Canali di scorrimento del flusso d'aria calda,** di materiale refrattario assemblati in loco. Funzionamento a gas, gasolio e combustibili solidi, "quali legna, carbone, ecc.."

OPTIONAL
- Vaporizzatore supplementare per cella.
- Pratica fornace laterale perper il riscaldamento a combustibili solidi.
- Valvole a sfera - on/off - per la gestione manuale delle vaporiere.
- Apertura vetri verso il basso.
- Apertura vetri verso l'alto con sgancio manuale.

3-4 chamber deck oven with ring-shaped tubes. Designed specifically for bread-baking, with high efficiency of thermal inertia, this oven guarantees even baking and ease-of-use for subsequent baking cycles. Each chamber is fitted with an independent steam inlet, resulting in bread with excellent levels of moisture and glaze.
The control panel allows the temperature and baking time of the steam inlets to be managed. **The front of the oven** is built entirely in alsl 304 stainless steel, guaranteeing a long life. **Double outlet radiating elements** for the oven top and bed plate, made of thick cold drawn steel tubes (Mannesmann system) UNI 663, that have been individually tested to 700 bars. **Furnace and hot air flow channels** made of refractory material assembled on site. Powered by gas, oil and solid fuels, "such as wood, charcoal, etc.".

OPTIONAL
- Additional steamer per cell.
- Side furnace for ease-of-use when using solid fuels.
- Ball Valves - on / off - for steam management.
- Downward opening windows.
- Upward opening windows with manual release.



Fasce tubiere acciaio Manessman
Series of Mannesmann steel tubes
Serie de tuyaux en acier Mannesmann
Serie de tubos de acero Mannesmann



Girofumi fornace
Turn smokes in the furnace
Foyer et canalisation du feu de combustion
Circulaciòn de los humos



Camere maggiorate
High chambre
Chambre de cuisson plus haute
Camara alta

ALDEGHERI FORNI

Four à tubes annulaires de 3-4 chambres superposées, à haute efficacité d'inertie thermique et spécifique pour la panification, qui garantie l'homogénéité du produit et la possibilité de procéder rapidement aux cuissons successives. Il est doté d'appareils à buée indépendants pour chaque chambre ce qui permet d'obtenir un degré d'humidité parfait et une brillance du pain optimale.
Le panneau de contrôle permet de gérer les lumières, les appareils à buée, la température et le temps de cuisson. **La façade du four** est entièrement construite en acier inox alsl 304, garantie de sa résistance dans le temps. **Eléments radiants, à double émission voûte** – sole, constitués de tubes en acier, profilés à froid (système Manessman) UNI 663, très épais et testé à 700 bar. **Foyer et canal d'écoulement du flux d'air chaud,** en matériel réfractaire assemblé sur place. Fonctionne à gaz, fuel et combustibles solides tels que bois, charbon.

OPTIONAL
- Appareil à bué supplémentaire par chambre
- Foyer latéral pour facilité l'utilisation avec des combustibles solides.
- Vannes à sphère – on/off- pour la gestion des appareils à buée.
- Ouverture des vitres vers le bas.
- Ouverture des vitres vers le haut avec décrochage manuel.

Horno a tubos anulares a 3-4 càmaras sobrepuestas, a una alta eficiencia de inercia tèrmica, especìfico para la panificaciòn, garantice homogeneidad del producto y preparaciòn para las sucesivas cociones. Dotado de vaporeras independientes para cada càmara, que permiten un excelente grado de humedad y brillo del pan. **El cuadro de control** permite la gestiòn de las luces de las vaporeras, de la temperatura y del tiempo de cociòn. **La fachada del horno** està construida completamente en acero inoxidable aisi 304, que garantiza una larga duraciòn en el tiempo. **Elementos radiantes, a doble emisiòn** parte superiorplataforma, constituidos de tubos en acero, sin soldaduras (sistema Manessman) UNI 663, de grueso espesor y probados singularmentes a 700 bar. **Hornilla y canales de flujo de aire caliente,** de material refractario, montados en el lugar. Funcionamiento a gas, gasòleo y combustibles sòlidos, "como leña, carbòn , etc".

OPTIONAL
- Vaporizador adicional para celda.
- Hornilla lateral para mejorar la practicidad con el funcionamiento de combustibles sòlidos.
- Vàlvulas a esferas on/off- para la gestiòn de las vaporeras.
- Modo de abrir los vidrios hacia abajo.
- Modo de abrir los vidrios hacia arriba con desenganche manual.
- Upward opening windows with manual release.



Fornace laterale sinistra o destra
Lateral furnace right or left
Foyer lateral droite ou gauche
Hornilla lateral derecha o izquierda



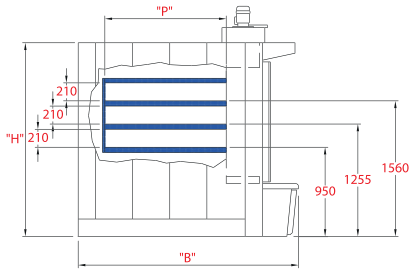
Fornace frontale
Front furnace
Foyer devant
Hornilla delante



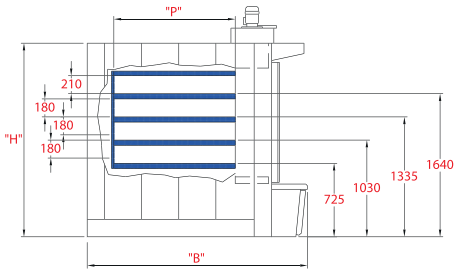
Rampa idraulica
Hydraulic ramp
Rampe Hydraulic
Rampa hydraulica

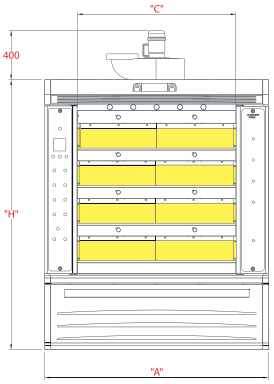


MOD.3C



MOD.4C

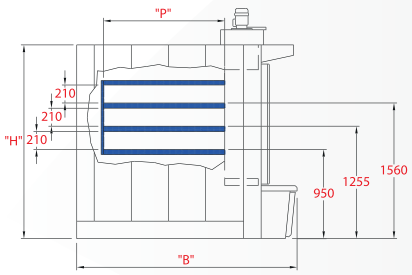




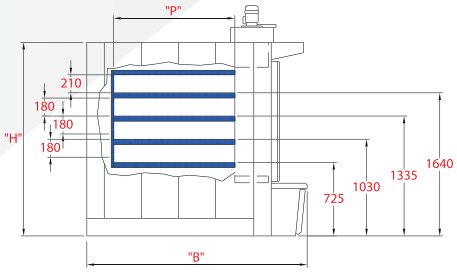
Mod. ST120	**Modello** Model Modèle Modelo	**Superficie di cottura**	**N° Camere** Chambers Chambres Càmaras	**N° Sportelli** Doors Porte Puertas	**Dimensioni camere** Chambers size Dimensions chambres Dimensiones càmaras		**Dimensioni esterne** Overall dimensions Dimensions extèrieures Dimensiones externas		**Massa** Weight Poids Masa	**Potenzialità Termica** Thermic Power Puissance Thermique Potencia Tèrmica	**Bruciatore a gasolio** Consigliato Recommended oil burner	**Bruciatore a gas consigliato** Recommended gas burner
					LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf	Altezza Height Hauteur Altura	LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf	Altezza Height Hauteur Altura				
		mq			C x D = mm	cm	A x B = mm	mm	Kg	Kcal/h	RIELLO	AVANZINI
3C	ST120/3/1L	5.00	3	6° x 620	1240 x 1370	21/21/21	1930 x 2680	2300	5900	45.000 (KW 52)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/2L	6.70	3	6° x 620	1240 x 1790	21/21/21	1930 x 3100	2300	6400	60.300 (KW 69)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/3L	7.40	3	6° x 620	1240 x 2000	21/21/21	1930 x 3310	2300	6800	66.600 (KW 77)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/4L	8.20	3	6° x 620	1240 x 2210	21/21/21	1930 x 3520	2300	7400	73.800 (KW 85)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/5L	9.00	3	6° x 620	1240 x 2420	21/21/21	1939 x 3730	2300	7700	81.000 (KW94)	RG2F	ANGAS 15
4C	ST120/4/1L	6.80	4	8° x 620	1240 x 1370	18/18/18/21	1930 x 2680	2300	6300	54.400 (KW 62)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/2L	8.90	4	8° x 620	1240 x 1790	18/18/18/21	1930 x 3100	2300	6800	71.200 (KW 82)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/3L	10.00	4	8° x 620	1240 x 2000	18/18/18/21	1930 x 3310	2300	7300	80.000 (KW 93)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/4L	11.00	4	8° x 620	1240 x 2210	18/18/18/21	1930 x 3520	2300	7500	88.000 (KW102)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/5L	12.00	4	8° x 620	1240 x 2420	18/18/18/21	1939 x 3730	2300	8000	96.000 (KW 111)	RG2F	ANGAS 15

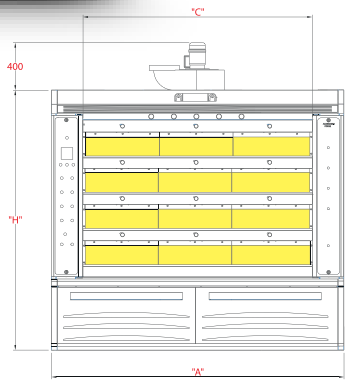


MOD.3C



MOD.4C

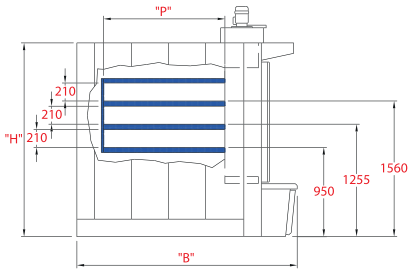




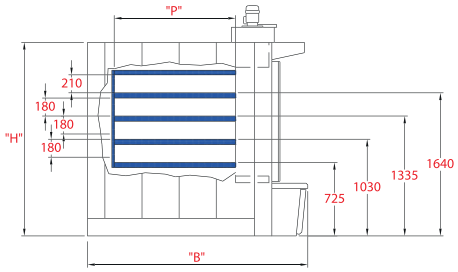
Mod. ST180	**Modello** Model Modèle Modelo	**Superficie di cottura** mq	**N° Camere** Chambers Chambres Càmaras	**N° Sportelli** Doors Porte Puertas	**Dimensioni camere** Chambers size Dimensions chambres Dimensiones càmaras LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf C x D = mm	Altezza Height Hauteur Altura cm	**Dimensioni esterne** Overall dimensions Dimensions extèrieures Dimensiones externas LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf A x B = mm	Altezza Height Hauteur Altura mm	**Massa** Weight Poids Masa Kg	**Potenzialità Termica** Thermic Power Puissance Thermique Potencia Tèrmica Kcal/h	**Bruciatore a gasolio** Consigliato Recommended oil burner RIELLO	**Bruciatore a gas consigliato** Recommended gas burner AVANZINI
3C	ST180/3/1L	7.60	3	9° x 620	1860 x 1370	21/21/21	2550 x 2680	2300	7200	60.800 (KW 70)	RG2F	ANGAS 15
	ST180/3/2L	10.00	3	9° x 620	1860 x 1790	21/21/21	2550 x 3100	2300	7700	80.000 (KW 93)	RG2F	ANGAS 15
	ST180/3/3L	11.10	3	9° x 620	1860 x 2000	21/21/21	2550 x 3310	2300	8000	88.800 (KW 103)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/3/4L	12.30	3	9° x 620	1860 x 2210	21/21/21	2550 x 3520	2300	9000	98.400 (KW 114)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/3/5L	13.50	3	9° x 620	1860 x 2420	21/21/21	2550 x 3730	2300	9500	108.000 (KW 125)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/3/6L	14.60	3	9° x 620	1860 x 2630	21/21/21	2550 x 3940	2300	9800	116.800 (KW 136)	RG3F	ANGAS 15
4C	ST180/4/1L	10.20	4	12° x 620	1860 x 1370	18/18/18/21	2550 x 2680	2300	7800	81.600 (KW 94)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/2L	13.30	4	12° x 620	1860 x 1790	18/18/18/21	2550 x 3100	2300	8000	104.400 (KW 121)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/3L	14.80	4	12° x 620	1860 x 2000	18/18/18/21	2550 x 3310	2300	9000	118.400 (KW 137)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/4L	16.40	4	12° x 620	1860 x 2210	18/18/18/21	2550 x 3520	2300	9500	131.200 (KW 152)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/5L	18.00	4	12° x 620	1860 x 2420	18/18/18/21	2550 x 3730	2300	10200	144.000(KW 167)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/6L	19.50	4	12° x 620	1860 x 2630	18/18/18/21	2550 x 3940	2300	10900	156.000 (KW181)	RG4F	ANGAS 20

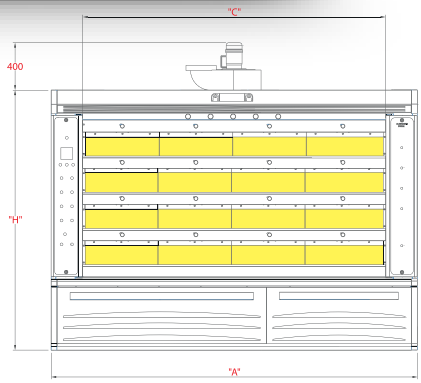


MOD.3C



MOD.4C





Mod. ST240	**Modello** Model Modèle Modelo	**Superficie di cottura**	**N° Camere** Chambers Chambres Càmaras	**N° Sportelli** Doors Porte Puertas	**Dimensioni camere** Chambers size Dimensions chambres Dimensiones càmaras		**Dimensioni esterne** Overall dimensions Dimensions extèrieures Dimensiones externas		**Massa** Weight Poids Masa	**Potenzialità Termica** Thermic Power Puissance Thermique Potencia Tèrmica	**Bruciatore a gasolio** Consigliato Recommended oil burner	**Bruciatore a gas consigliato** Recommended gas burner
					LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf	Altezza Height Hauteur Altura	LarghxLung WidthxDepth LargxProf AnchxProf	Altezza Height Hauteur Altura				
		mq			C x D = mm	cm	A x B = mm	mm	Kg	Kcal/h	RIELLO	AVANZINI
3C	ST240/3/2L	13.30	3	12° x 620	2480 x 1790	21/21/21	3170 x 3100	2300	8800	80.000 (KW 93)	RG2F	ANGAS 15
	ST240/3/3L	14.80	3	12° x 620	2480 x 2000	21/21/21	3170 x 3310	2300	9460	88.800 (KW 103)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/4L	16.40	3	12° x 620	2480 x 2210	21/21/21	3170 x 3520	2300	10000	98.400 (KW 114)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/5L	18.00	3	12° x 620	2480 x 2420	21/21/21	3170 x 3730	2300	11000	108.000 (KW 125)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/6L	19.50	3	12° x 620	2480 x 2630	21/21/21	3170 x 3940	2300	11700	116.800 (KW 136)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/7L	21.10	3	12° x 620	2480 x 2840	21/21/21	3170 x 4150	2300	12000	116.800 (KW 136)	RG3F	ANGAS 15
4C	ST240/4/2L	17.70	4	16° x 620	2480 x 1790	18/18/18/21	3170 x 3100	2300	9400	132.700 (KW 154)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/3L	19.80	4	16° x 620	2480 x 2000	18/18/18/21	3170 x 3310	2300	10400	148.500 (KW 172)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/4L	21.90	4	16° x 620	2480 x 2210	18/18/18/21	3170 x 3520	2300	11200	164.300 (KW 190)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/5L	24.00	4	16° x 620	2480 x 2420	18/18/18/21	3170 x 3730	2300	12000	180.000(KW 208)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/6L	26.00	4	16° x 620	2480 x 2630	18/18/18/21	3170 x 3940	2300	12800	195.000(KW 226)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/7L	28.10	4	16° x 620	2480 x 2840	18/18/18/21	3170 x 4150	2300	13200	210.700 (KW244)	RG4F	ANGAS 20

Buone cotture, economicità e valore nel tempo, funzionalità e prestazioni, sicurezza e affidabilità, sono le caratteristiche che il Marchio Aldegheri Forni garantisce da oltre 60 anni.

Good baking, cheapness and value in time, functionality and performances. safety and reliability, are the characteristics that the Aldegheri Forni Brand has guaranteed for over 60 years.

Bonnes cuissons, Épargne énergétique, Valeur dans le temps, Fonctionnalité et Performances dans le temps, Sécurité et fiabilité dans le temps, sont les caractéristiques que la Marque Aldegheri Forni garantit depuis plus de 60 ans.

Buenas cocciones, Conveniencia y Valor en el tiempo, Funcionalidad y Prestaciones en el tiempo, Seguridad y Fiabilidad en el tiempo, son las características que la Marca Aldegheri Forni garantiza desde hace más de 60 años.

ALDEGHERI FORNI

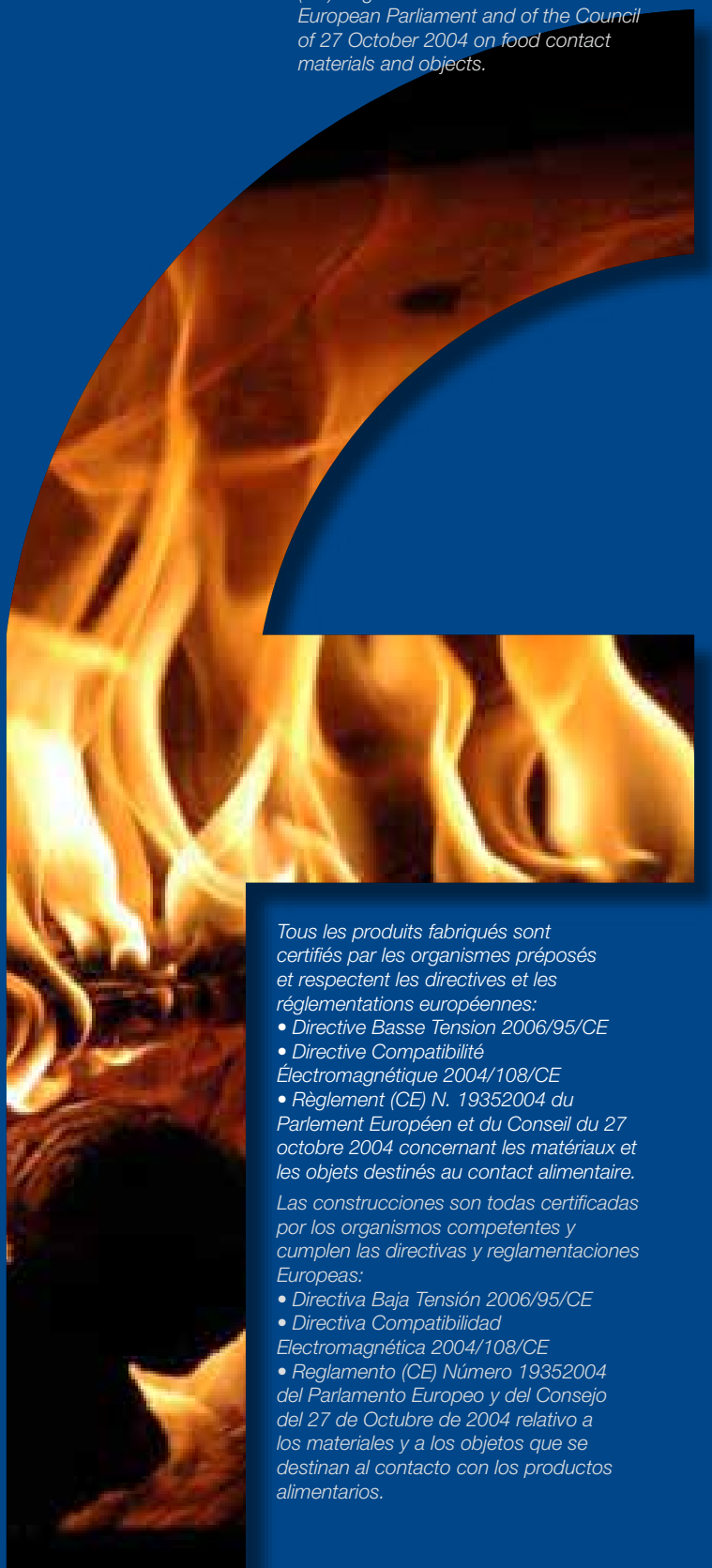
ALDEGHERI FORNI s.r.l.
Via del Lavoro 18/22
37047 San Bonifacio (VR)

Tel. +39 045 7665454

info@aldegheriforni.com
www.aldegheriforni.com

Le costruzioni sono tutte certificate dagli organismi preposti e rispondono alle direttive e regolamentazioni Europee:
- *Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE*
- *Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE*
- *Regolamento (CE) N. 19352004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e oggetti destinati al contatto con alimentare.*

The constructions are all certified by the appropriate bodies and satisfy the European directives and regulations:
- *Low Voltage Directive 2006/95/EC*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC*
- *(EC) Regulation no. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on food contact materials and objects.*



Tous les produits fabriqués sont certifiés par les organismes préposés et respectent les directives et les réglementations européennes:
- *Directive Basse Tension 2006/95/CE*
- *Directive Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE*
- *Règlement (CE) N. 19352004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés au contact alimentaire.*

Las construcciones son todas certificadas por los organismos competentes y cumplen las directivas y reglamentaciones Europeas:
- *Directiva Baja Tensión 2006/95/CE*
- *Directiva Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE*
- *Reglamento (CE) Número 19352004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de Octubre de 2004 relativo a los materiales y a los objetos que se destinan al contacto con los productos alimentarios.*