ALDEGHERI
FORNI

LIEVITA



LIEVITA

CELLA DI LIEVITAZIONE A 1 PORTA

Single door proofing chamber - Chambre de pousse à 1 porte - Celda de fermentaciòn de 1 puerto









LIEVITA è una camera progettata per la lievitazione del pane, con temperatura e umidità controllate.

- La **porta** è in acciaio inox (AISI304) sia esternamente che internamente, e grazie a un vetro di ampie dimensioni, permette un'ottima visibilità del prodotto.
- I **pannelli perimetrali** in alluminio (del tipo STYROFOAM), con spessore di 40 mm, garantiscono un ottimo isolamento.
- Il **basamento** è totalmente costruito in acciaio inox (AISI304).
- L'**umidificazione** ed il **riscaldamento** vengono generati e distribuiti mediante un apposito gruppo di resistenze e motori di ventilazione.
- Il **pannello comandi**, di semplice utilizzo, permette la gestione della temperatura e dell'umidità (temperatura max 60° - umidità max 90%).

***LIEVITA** is a chamber designed for the leavening of bread, with controlled temperature and humidity.*

- *The stainless steel **door** (AISI304), both externally and internally, and a large glazed surface allow excellent visibility of the product.*
- *The 40 mm thick aluminium **peripheral panels** (STYROFOAM type) guarantee excellent insulation.*
- *The **base** is totally built in stainless steel (AISI304).*
- *The **moistening** and **heating** are generated and distributed by means of a special resistors unit and ventilation motors.*
- *The easy to use **control panel** allows the management of both temperature and humidity (max temperature 60° - max humidity 90%).*

***LIEVITA** est une chambre conçue pour le levage du pain à une température et une humidité contrôlée.*

- *La **porte** est entièrement réalisée en acier inox (AISI 304) et la vitre de grande dimension permet une vision optimale du produit.*
- *Les **panneaux de contour** sont en aluminium (de type STYROFOAM), d'une épaisseur de 40 mm ce qui garantie une isolation optimale.*
- *La **base** est entièrement construite en acier (AISI 304).*
- *L'**humidification** et le **chauffage** sont générés et distribuées par un groupe de résistances et de moteurs de ventilation.*
- *Le **tableau de commande**, simple à utilisé, permet de régler la température et l'humidité (température max 60° - humidité max 90%).*

***LIEVITA** es una càmara diseñada para la fermentaciòn o leudado del pan, con temperatura y humedad controladas.*

- *La **puerta** està hecha en acero inoxidable (aisi304) sea externamente que internamente, y gracias a un Vidrio de amplias dimensiones, permite una excelente visibilidad del producto.*
- *Los **paneles perimetrales** en aluminio (del tipo STYROFOAM), con espesor de 40mm, garantizan un excelente aislamento.*
- *La **base** està totalmente construida en acero inoxidable (aisi304).*
- *La **humidificaciòn** y el **calentamiento** vienen generados y distribuidos mediante un grupo de resistencias y motores de ventilaciòn.*
- *El **panel de control**, de fàcil utilizaciòn, permite la gestiòn de la temperatura y de la humedad (temperatura max 60°-humedad 90%).*

LIEVITA

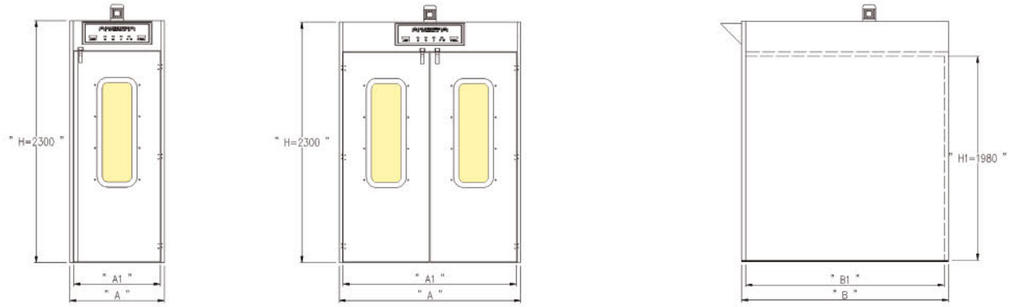
CELLA DI LIEVITAZIONE A 2 PORTE

Double door proofing chamber - Chambre de pousse à 2 portes - Celda de fermentaciòn de 2 puertas





L1P | **L2P**



	MODEL	OVERALL DIMENSIONS *(AxB)*	INTERNAL DIMENSIONS *(A1xB1)*
1P	**L1P/080/AL/DX**	800 x 1980 mm	600 x 1830 mm
	L1P/080/1L/DX	800 x 2100 mm	600 x 1950 mm
	L1P/080/CL/DX	800 x 2330 mm	600 x 2180 mm
	L1P/080/2L/DX	800 x 2520 mm	600 x 2370 mm
	L1P/080/3L/DX	800 x 2730 mm	600 x 2580 mm
	L1P/080/4L/DX	800 x 2940 mm	600 x 2790 mm
	L1P/080/5L/DX	800 x 3150 mm	600 x 3000 mm
	L1P/090/AL/DX	900 x 1980 mm	700 x 1830 mm
	L1P/090/1L/DX	900 x 2100 mm	700 x 1950 mm
	L1P/090/CL/DX	900 x 2330 mm	700 x 2180 mm
	L1P/090/2L/DX	900 x 2520 mm	700 x 2370 mm
	L1P/090/3L/DX	900 x 2730 mm	700 x 2580 mm
	L1P/090/4L/DX	900 x 2940 mm	700 x 2790 mm
	L1P/090/5L/DX	900 x 3150 mm	700 x 3000 mm
	L1P/090/6L/DX	900 x 3360 mm	700 x 3210 mm
	L1P/090/7L/DX	900 x 3570 mm	700 x 3420 mm
	L1P/110/AL/DX	1100 x 1980 mm	900 x 1830 mm
	L1P/110/1L/DX	1100 x 2100 mm	900 x 1950 mm
2P	**L2P/173/AL/DX**	1730 x 1980 mm	1530 x 1830 mm
	L2P/173/1L/DX	1730 x 2100 mm	1530 x 1950 mm
	L2P/173/4L/DX	1730 x 2940 mm	1530 x 2790 mm
	L2P/173/6L/DX	1730 x 3360 mm	1530 x 3210 mm
	L2P/213/AL/DX	2130 x 1980 mm	1930 x 1830 mm
	L2P/213/1L/DX	2130 x 2100 mm	1930 x 1950 mm
	L2P/213/4L/DX	2130 x 2940 mm	1930 x 2790 mm
	L2P/213/6L/DX	2130 x 3360 mm	1930 x 3210 mm

LA NOSTRA STORIA. 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. 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.

OUR HISTORY. 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 begun the design and manufacture of the first tube ovens. 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.

NOTRE HISTOIRE. 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. 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.

NUESTRA HISTORIA. 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. ALDEGHERI FORNI con sus lineas y tecnologìas avanzadas, entre las màs modernas y especializadas del sector, mantiene constante la pasiòn y la satisfacciòn de un tiempo.

ALDEGHERI FORNI

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

LIEVITA