ALDEGHERI
FORNI

ELECTRIC OVEN



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 inició 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.

ELECTRIC OVEN



E080 E120 E180

ELECTRIC OVEN

FORNO ELETTRICO A CAMERE SOVRAPPOSTE

Multi-deck baking oven - Four électrique à chambres superposées - Horno eléctrico con cámaras sobrepuestas



Forno elettrico a camere indipendenti. Alte prestazioni e grande flessibilità di utilizzo, grazie alla rapida adattabilità delle diverse temperature di ogni camera. Le temperature superiori e inferiori delle camere sono impostabili autonomamente, con la possibilità inoltre di attivare una barriera termica nella parte iniziale delle camere, ad evitare dispersione nelle lavorazioni a porte aperte.

Notevole risparmio energetico grazie all'economizzatore di potenza installato di serie. Resistenze elettriche al Nickel, corazzate in acciaio inox. Frontale completamente in acciaio aisi 304, elevata coibentazione termica perimetrale contenuta anch'essa da pannelli in acciaio inox. Vaporiere autonome dall'erogazione dolce ed avvolgente, garantiscono una maggior fragranza ai prodotti. La cottura avviene su piastre da 25 mm in granulato misto cementizio compatibile al contatto alimentare e/o in ceramica rullata (optional). Illuminazione interna alle camere con potenti lampade a B/T a tenuta stagna di vapore. Varie tipologie di platea (optional).

*Thanks to the deck adaptable temperature, this **electric oven operates each deck individually** with high performance and usage flexibility. Higher and lower deck temperatures can be set independently, with an additional endurance option on the facing side of the decks, to avoid thermal leakage when using open doors procedures.*
*The electrical power saver installed provides **impressive energy savings**. Nickel stainless steel resistance wires. Facade in AISI Type 304 Stainless Steel, high perimeter thermal insulation, also covered by Stainless Steel panels. The autonomous steamer guarantees a better fragrance to the products, with a soft and even spread. Powerful internal lighting with low voltage, gas-tight. Various types of plate (optional).*

***Four électrique à chambres indépendantes**. Haute performance et grande souplesse d'utilisation, grâce à la rapide adaptabilité rapide aux différentes températures supérieures et inférieures des chambres qui peuvent être réglées indépendamment. Possibilité d'activer le choc thermique dans la partie initiale du four, pour éviter la dispersion du chaleur à porte ouverte.*
***Forte économisations d'énergie** grâce à un économiseur électronique installé en standard. Résistances électriques au nickel, blindé en acier inoxydable. Façade en acier inoxydable AISI 304, et périmètre aussi en panneaux d'acier inoxydable a contenir la forte isolation du four. Les steamers avec leurs distribution douce et enveloppante, garantissent une apparence beaucoup plus agréable aux produits. Sols de cuisson sur dalles de 25 mm en granulat de ciment et / ou la céramique laminé (optional). Éclairage intérieur les chambres parmi puissantes lampes B/T. Différents types de platée (en option).*

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. Varios tipos de puestos (opcional).*

GESTORE FORNO (optional)
- Visualizzazione ora
- Set-point ciclico di 14 accensioni/spegnimenti 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

***OVEN CONTROLS** (optional)*
- *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*

***FICHE DE GESTION SUPPLEMENTAIRE** (optional)*
- *Affichage heure*
- *Set-point cyclique de 14 allumages/coupures que l'on peut subdiviser par semaine*
- *Affichage et Set-point de la puissance (Kw) installée*
- *Affichage de la puissance (Kw) d'absorption instantanée*

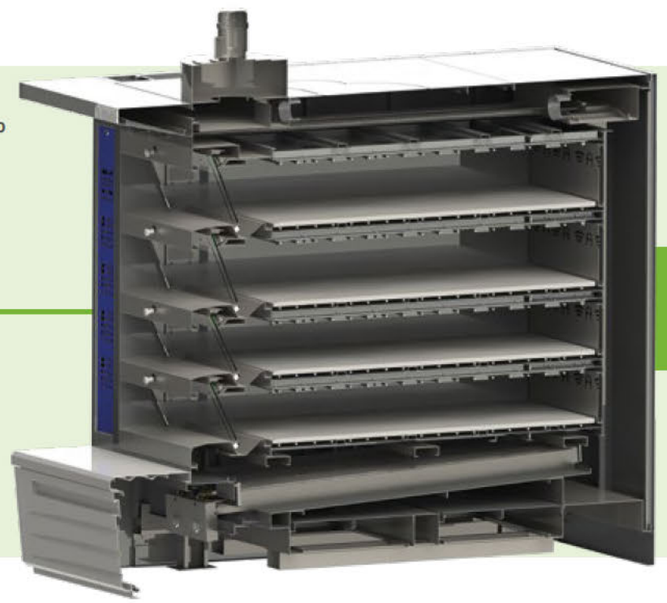
PANNEAU DE CONTROLE
Fiche Chambre gère les options suivantes:
- *Affichage et Set-point de la température ciel*
- *Affichage et Set-point de la température platée*
- *Affichage de la température bouche*
- *Affichage et Set-point de la température vapeur*
- *Affichage et Set-point de la durée de vaporisation*
- *Affichage et Set-point de la durée de cuisson*
- *Set-point du pourcentage économiseur entre le ciel et la platée*

***GERENTE DE HORNO** (opcional)*
- *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 baca*
- *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*

COSTRUZIONE ROBUSTA
per una maggiore durata nel tempo
STURDY CONSTRUCTION
for greater durability
CONSTRUCTION ROBUSTE
pour une plus grande durabilité
CONSTRUCCIÓN ROBUSTA
para una mayor durabilidad

ECONOMIA D'ESERCIZIO
gestionale e di manutenzione
OPERATING ECONOMY
management and maintenance
ÉCONOMIE D'EXPLOITATION
gestion et entretien
ECONOMÍA OPERATIVA
gestión y mantenimiento





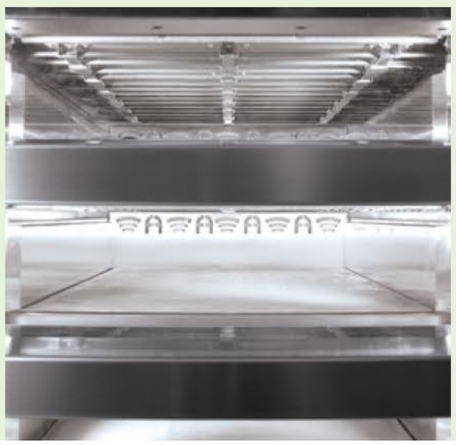
Economizzatore di serie: riduzione fino al 50% della potenza richiesta.

Standard saver: up to 50% energy reduction.

Économiseur standard: réduction jusqu'à 50% de la puissance requise.

Economizador de serie: reducción de hasta el 50% de la potencia requerida.





Resistenza in camera con termostato anche al suolo per una immediata prontezza di reazione all'infornamento.

Thermal endurance, also available on the lower part of the machine, for a faster response.

Résistance dans la chambre avec thermostat supplémentaire au sol pour une pour une réaction de cuisson immédiate.

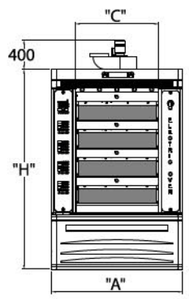
Resistencia en la cámara con termostato también en el suelo para una reacción inmediata al disparo.

ELECTRIC OVEN

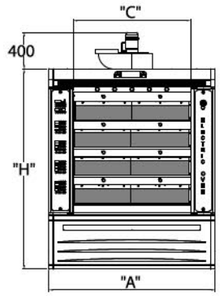
FORNO ELETTRICO A CAMERE SOVRAPPOSTE

Multi-deck baking oven - Four électrique à chambres superposées - Horno eléctrico con cámaras sobrepuestas

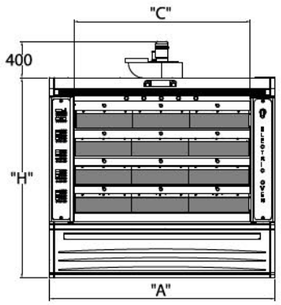
E080



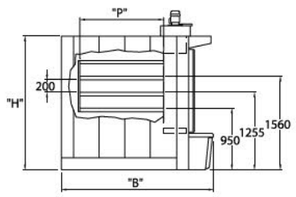
E120



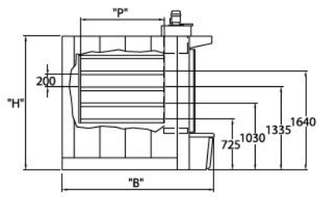
E180



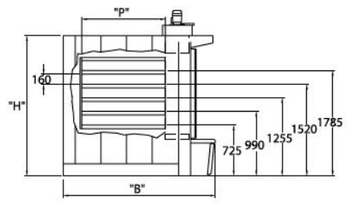
3C



4C



5C



3C	E080	BAKING AREA *mq*	CHAMBERS *N°*	DOORS *N°*	DIMENSIONS CHAMBERS *(CxPxH mm)*	OVERALL DIMENSIONS *(AxBxH mm)*	WEIGHT *kg*	OVEN POWER *kW*	STEAM POWER *kW*
	E080/3/AL	3.00	3	3 x 820	820 x 1250 x 200	1400 x 2360 x 2200	2350	10,5	5,4
	E080/3/1L	3.40	3	3 x 820	820 x 1370 x 200	1400 x 2480 x 2200	2450	12,0	5,4
	E080/3/CL	3.90	3	3 x 820	820 x 1600 x 200	1400 x 2710 x 2200	2500	13,5	5,4
	E080/3/2L	4.40	3	3 x 820	820 x 1790 x 200	1400 x 2900 x 2200	2550	15,0	5,4
	E080/3/3L	5.00	3	3 x 820	820 x 2000 x 200	1400 x 3110 x 2200	2650	16,5	5,4
	E080/3/4L	5.40	3	3 x 820	820 x 2210 x 200	1400 x 3320 x 2200	2750	18,0	5,4
	E080/3/5L	6.00	3	3 x 820	820 x 2420 x 200	1400 x 3530 x 2200	2850	19,5	5,4
4C	E080/4/AL	4.10	4	4 x 820	820 x 1250 x 200	1400 x 2360 x 2200	2500	14,0	7,2
	E080/4/1L	4.50	4	4 x 820	820 x 1370 x 200	1400 x 2480 x 2200	2600	16,0	7,2
	E080/4/CL	5.20	4	4 x 820	820 x 1600 x 200	1400 x 2710 x 2200	2650	18,0	7,2
	E080/4/2L	5.90	4	4 x 820	820 x 1790 x 200	1400 x 2900 x 2200	2700	20,0	7,2
	E080/4/3L	6.50	4	4 x 820	820 x 2000 x 200	1400 x 3110 x 2200	2800	22,0	7,2
	E080/4/4L	7.20	4	4 x 820	820 x 2210 x 200	1400 x 3320 x 2200	2990	24,0	7,2
	E080/4/5L	8.00	4	4 x 820	820 x 2420 x 200	1400 x 3530 x 2200	3000	26,0	7,2
5C	E080/5/AL	5.10	5	5 x 820	820 x 1250 x 160	1400 x 2360 x 2300	2700	17,5	9,0
	E080/5/1L	5.60	5	5 x 820	820 x 1370 x 160	1400 x 2480 x 2300	2750	20,0	9,0
	E080/5/CL	6.50	5	5 x 820	820 x 1600 x 160	1400 x 2710 x 2300	2800	22,5	9,0
	E080/5/2L	7.40	5	5 x 820	820 x 1790 x 160	1400 x 2900 x 2300	2850	25,0	9,0
	E080/5/3L	8.20	5	5 x 820	820 x 2000 x 160	1400 x 3110 x 2300	2950	27,5	9,0
	E080/5/4L	9.00	5	5 x 820	820 x 2210 x 160	1400 x 3320 x 2300	3050	30,0	9,0
	E080/5/5L	9.90	5	5 x 820	820 x 2420 x 160	1400 x 3530 x 2300	3150	32,5	9,0

4C	E120	BAKING AREA *mq*	CHAMBERS *N°*	DOORS *N°*	DIMENSIONS CHAMBERS *(CxPxH mm)*	OVERALL DIMENSIONS *(AxBxH mm)*	WEIGHT *kg*	OVEN POWER *kW*	STEAM POWER *kW*
3C	E120/3/AL	4.60	3	6 x 620	1240 x 1250 x 200	1820 x 2360 x 2200	2700	14,7	5,4
	E120/3/1L	5.00	3	6 x 620	1240 x 1370 x 200	1820 x 2480 x 2200	2850	16,8	5,4
	E120/3/CL	6.00	3	6 x 620	1240 x 1600 x 200	1820 x 2710 x 2200	2900	18,9	5,4
	E120/3/2L	6.70	3	6 x 620	1240 x 1790 x 200	1820 x 2900 x 2200	2950	21,0	5,4
	E120/3/3L	7.40	3	6 x 620	1240 x 2000 x 200	1820 x 3110 x 2200	3050	23,1	5,4
	E120/3/4L	8.20	3	6 x 620	1240 x 2210 x 200	1820 x 3320 x 2200	3150	25,2	5,4
	E120/3/5L	9.00	3	6 x 620	1240 x 2420 x 200	1820 x 3530 x 2200	3250	27,3	5,4
4C	E120/4/AL	6.20	4	8 x 620	1240 x 1250 x 200	1820 x 2360 x 2200	2900	19,6	7,2
	E120/4/1L	6.80	4	8 x 620	1240 x 1370 x 200	1820 x 2480 x 2200	3000	22,4	7,2
	E120/4/CL	7.90	4	8 x 620	1240 x 1600 x 200	1820 x 2710 x 2200	3050	25,2	7,2
	E120/4/2L	8.90	4	8 x 620	1240 x 1790 x 200	1820 x 2900 x 2200	3100	28,0	7,2
	E120/4/3L	10.00	4	8 x 620	1240 x 2000 x 200	1820 x 3110 x 2200	3200	30,8	7,2
	E120/4/4L	11.00	4	8 x 620	1240 x 2210 x 200	1820 x 3320 x 2200	3300	33,6	7,2
	E120/4/5L	12.00	4	8 x 620	1240 x 2420 x 200	1820 x 3530 x 2200	3400	36,4	7,2
5C	E120/5/AL	7.70	5	10 x 620	1240 x 1250 x 160	1820 x 2360 x 2300	3000	24,5	9,0
	E120/5/1L	8.50	5	10 x 620	1240 x 1370 x 160	1820 x 2480 x 2300	3150	28,0	9,0
	E120/5/CL	9.90	5	10 x 620	1240 x 1600 x 160	1820 x 2710 x 2300	3200	31,5	9,0
	E120/5/2L	11.00	5	10 x 620	1240 x 1790 x 160	1820 x 2900 x 2300	3250	35,0	9,0
	E120/5/3L	12.40	5	10 x 620	1240 x 2000 x 160	1820 x 3110 x 2300	3350	38,5	9,0
	E120/5/4L	13.70	5	10 x 620	1240 x 2210 x 160	1820 x 3320 x 2300	3450	42,0	9,0
	E120/5/5L	15.00	5	10 x 620	1240 x 2420 x 160	1820 x 3530 x 2300	3550	45,5	9,0

3C	E180	BAKING AREA *mq*	CHAMBERS *N°*	DOORS *N°*	DIMENSIONS CHAMBERS *(CxPxH mm)*	OVERALL DIMENSIONS *(AxBxH mm)*	WEIGHT *kg*	OVEN POWER *kW*	STEAM POWER *kW*
	E180/3/AL	7.00	3	9 x 620	1860 x 1250 x 200	2440 x 2360 x 2200	3200	18,9	5,4
	E180/3/1L	7.60	3	9 x 620	1860 x 1370 x 200	2440 x 2480 x 2200	3250	21,6	5,4
	E180/3/CL	8.90	3	9 x 620	1860 x 1600 x 200	2440 x 2710 x 2200	3300	24,3	5,4
	E180/3/2L	10.00	3	9 x 620	1860 x 1790 x 200	2440 x 2900 x 2200	3350	27,0	5,4
	E180/3/3L	11.00	3	9 x 620	1860 x 2000 x 200	2440 x 3110 x 2200	3450	29,7	5,4
	E180/3/4L	12.30	3	9 x 620	1860 x 2210 x 200	2440 x 3320 x 2200	3550	32,4	5,4
	E180/3/5L	13.50	3	9 x 620	1860 x 2420 x 200	2440 x 3530 x 2200	3650	35,1	5,4
4C	E180/4/AL	9.30	4	12 x 620	1860 x 1250 x 200	2440 x 2360 x 2200	3350	25,2	7,2
	E180/4/1L	10.20	4	12 x 620	1860 x 1370 x 200	2440 x 2480 x 2200	3400	28,8	7,2
	E180/4/CL	11.90	4	12 x 620	1860 x 1600 x 200	2440 x 2710 x 2200	3450	32,4	7,2
	E180/4/2L	13.30	4	12 x 620	1860 x 1790 x 200	2440 x 2900 x 2200	3500	36,0	7,2
	E180/4/3L	14.80	4	12 x 620	1860 x 2000 x 200	2440 x 3110 x 2200	3600	39,6	7,2
	E180/4/4L	16.40	4	12 x 620	1860 x 2210 x 200	2440 x 3320 x 2200	3700	43,2	7,2
	E180/4/5L	18.00	4	12 x 620	1860 x 2420 x 200	2440 x 3530 x 2200	3800	46,8	7,2
5C	E180/5/AL	11.60	5	15 x 620	1860 x 1250 x 160	2440 x 2360 x 2300	3500	31,5	9,0
	E180/5/1L	12.70	5	15 x 620	1860 x 1370 x 160	2440 x 2480 x 2300	3550	36,0	9,0
	E180/5/CL	14.80	5	15 x 620	1860 x 1600 x 160	2440 x 2710 x 2300	3600	40,5	9,0
	E180/5/2L	16.60	5	15 x 620	1860 x 1790 x 160	2440 x 2900 x 2300	3650	45,0	9,0
	E180/5/3L	18.60	5	15 x 620	1860 x 2000 x 160	2440 x 3110 x 2300	3750	49,5	9,0
	E180/5/4L	20.50	5	15 x 620	1860 x 2210 x 160	2440 x 3320 x 2300	3850	54,0	9,0
	E180/5/5L	22.50	5	15 x 620	1860 x 2420 x 160	2440 x 3530 x 2300	3950	58,5	9,0

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

ELECTRIC OVEN