

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 Aldeghegi 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 50 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 Aldeghegi, among the first entrepreneurs after the war that with courage and tenacity began the design and manufacture of the first tube ovens. With over 50 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, insère 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 Aldeghegi, 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, 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 Aldeghegi 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 50 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.

Naturally flexible



ROTOR

ROTOR FORNO A CARRELLO GIREVOLE

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

RT9 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. **Facciata** interamente costruita in acciaio inox (AISI304) con un'ampia cappa di aspirazione. 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'ottima 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 bruciatore gas o gasolio. **Optional:**

- Aggancio carrello con piattaforma.
- Apertura porta verso sinistra.
- Pannello controllo elettromeccanico.
- Pannello controllo touch screen.
- Display supplementare visibile a distanza posizionato sopra la cappa di aspirazione.

A rotating rack **oven** designed with cutting edge solutions for use in any baking and confectionery kitchen. **AISI304 stainless steel body** with a capacious extraction fan. 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.** **Optional:**

- Hooking the trolley to a platform.
- Left side door opening.
- Electromechanical control panel.
- Touch screen control panel.
- Additional display situated above the extraction hood.



Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisseries. **Façade** entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante. **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 **manual**. La version **automatique** est prévue avec 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson. **Fonctionnement** électrique ou avec des brûleurs à gaz ou gasóleo. **Option:**

- Accrochage chariot avec plateforme.
- Ouverture porte à gauche.
- Pannello controllo elettromeccanico.
- Pannello controllo touch screen.
- Ecran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration.

Horno a carro giratorio diseñado con soluciones tecnológicas innovativas adecuado para todo tipo de productos de panadería y confitería. **Fachada** completamente construida en acero inoxidable (AISI 304) con una amplia campana de aspiración. La **puerta** dotada de dos amplios cristales templados y un sistema de cierre a dos puntos con una manija 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.
- Panel de control electromecánico.
- Panel de control touch screen.
- Display adicional visible a distancia, posicionado arriba de la campana de aspiración.



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 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 of steam for small productions of bread. As optional can be implemented of leavening chamber below and an electric chamber

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 a 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.

MODELLO Model Modelo	DIMENSIONI TEGLIE Dimensions trays Dimensiones bandejas	N° TEGLIE N° Trays N° Bandeja	PASSO TEGLIE Tray pitch Pas plaques Paso bandeja	SUPERFICIE DI COTTURA Baking area Surface de Cuisson Superficie de cocción	DIMENSIONI ESTERNE (AxBxH) Overall dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas
RT12	400 x 600 mm 450 x 650 mm	12	8,9 cm	2,8 m ² 3,5 m ²	1100 x 1540 x 1950 cm
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 2140 cm
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 2140 cm
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 cm
RT80	800 x 800 mm 800 x 1000 mm	18	8,8 cm	11,5 m ² 14,4 m ²	1665 x 2270 x 2340 cm
RT120	N° 2 600 x 800 mm	18	8,8 cm	17,3 m ²	1950 x 2650 x 2340 cm

POTENZA TERMICA NOMINALE Nominal thermic power Puissance thermique nominal Potencia termica nominal	POTENZA ELETTRICA (forno con bruciatore) Electric power (oven with burner) Puissance électrique (four avec brûleur) Potencia electrica (horno con quemador)	POTENZA ELETTRICA (forno con resistenza) Electric power (oven with resistance) Puissance électrique (four avec résistance) Potencia electrica (horno con resistencia)	MASSA Weight Poids Masa
30000 - (25)	1,2 Kw	19 Kw	1000 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	76 Kw	2000 Kg

