

# ELECTRIC OVEN

Forno elettrico a camere sovrapposte  
Multi-deck baking oven  
Four électrique à chambres superposées  
Horno eléctrico con cámaras sobrepuestas



Mod.E80



Mod.E120



Mod.E180

# ELECTRIC OVEN

Forno elettrico a camere sovrapposte  
Multi-deck baking oven  
Four électrique à chambres superposées  
Horno eléctrico con cámaras sobrepuestas

**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.

**Aldegheri Giovanni**, uno dei primi imprenditori del dopoguerra, con impegno, coraggio e caparbia, iniziò la progettazione e la realizzazione dei primi forni a tubi.

50 anni di impegno ed esperienza, tramandati alle nuove generazioni, hanno permesso di creare oggi, a día de hoy, una nuova marca, **ALDEGHERI FORNI** con linee di produzione e tecnologia di sviluppo tra le più moderne e specializzate del settore, mantenendo, costante e radicata, la passione e soddisfazione di un tempo.

**ALDEGHERI FORNI** is a modern dynamic company specialized in the art of baking, research, development of ovens and accessories for bread-making.

Giovanni Aldegheri, one of the first post-war entrepreneurs, began designing and creating the first steam pipe ovens with commitment, courage and determination. The 50 years of experience passed down to the new generation has enabled the creation of the new **ALDEGHERI FORNI** brand which has the most modern, state-of-the-art specialized production lines while constantly maintaining the deep-seated passion and satisfaction of the past.

**ALDEGHERI FORNI** est une société moderne et dynamique, insérée dans le secteur de l'art blanc, spécialisée dans la recherche, le développement et la production de fours et accessoires pour la panification.

Aldegheri Giovanni, un des premiers entrepreneurs de l'après-guerre, grâce à son impavide travail, courage et entêtement, a débuté la conception et la réalisation des premiers fours à tubes.

50 ans d'engagement et d'expérience, transmis à nos nouvelles générations, ont permis de créer aujourd'hui une nouvelle marque **ALDEGHERI FORNI** avec des lignes de production et une technologie de développement parmi les plus modernes et spécialisées du secteur, en maintenant constantes et bien enracinées la passion et la satisfaction d'autrefois.

**ALDEGHERI FORNI** es una empresa moderna y dinámica, incluida en el sector del arte de la harina, especializada en la investigación, desarrollo y producción de hornos y accesorios para la panadería y pastelería.

Aldegheri Giovanni, uno de los primeros emprendedores de los posguerra, con mucho esfuerzo, valor y perseverancia, inició el diseño y la producción de los primeros hornos de tubos.

Cincuenta años de trabajo y experiencia, transmitidos a las nuevas generaciones, han permitido crear, a día de hoy, una nueva marca, **ALDEGHERI FORNI**, con líneas de producción y tecnología de desarrollo de las más modernas y especializadas del sector, manteniendo la pasión y satisfacción de su origen.

**ELECTRIC OVEN** è un forno elettrico a camere sovrapposte specifico per la panificazione, la pasticceria e la pizzeria.

**Flexibilità** La costruzione e gestione delle camere indipendenti, permettono cotture di prodotti diversi nello stesso momento.

**Cottura omogenea** In ciascuna camera le resistenze sul cielo, della parte e della parte inferiore del forno vengono gestite in modo autonomo, rendendo la cottura omogenea e adatta ad ogni esigenza.

**Riduzione di potenza** Grazie al dispositivo ECONOMIZZATORE, di serie su tutti i modelli, si riduce quasi del 50% l'assorbimento di energia impegnata, riducendo, quindi, i consumi.

**ELECTRIC OVEN** is an electronic multi-deck oven specifically designed for bread-making, cakes and pizzas.

The single decks make them **flexible** and manageable enabling simultaneous baking.

**An oven top on each deck ensures even cooking.** The bed plate and oven front can be individually automatically, aiding even cooking and is adaptable for every requirement.

The **POWER-SAVING** device enables great energy saving on all models by saving almost 50% on energy consumption.

**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 inferior 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.

**Scheda Forno (optional) gestisce le seguenti opzioni:**

- Visualizzazione ora
- Set-point ciclico di 14 accensioni/spegnimenti
- Visualizzazione e Set-point della potenza (Kw) installata
- Visualizzazione della potenza (Kw) di assorbimento istantaneo

**Has the following options:**

- 14 on/off weekly cycle settings
- Instant Set-point power display (Kw)
- Instant consumption power display (Kw)

**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 vapore
- Visualizzazione e Set-point del tempo di vaporizzazione
- Set-point della percentuale di economizzazione tra il cielo e platea

**CONTROL PANEL Deck spec options:**

- Visualizzazione e Set-point della temperatura display
- Set-point plate temperature display
- Set-point stoke-hole display
- Set-point steam duration display
- Set-point cooking time display
- Set-point energy-saving percentage between top and plate

**Fiche l'option (en option) gère les options suivantes:**

- Affichage heure
- Set-point cyclique de 14 allumages/coupages qui se peuvent subdiviser par semaine
- Affichage et Set-point de la puissance (Kw) installée
- Affichage de la puissance (Kw) d'absorption instantanée

**Gestiona las siguientes opciones:**

- 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

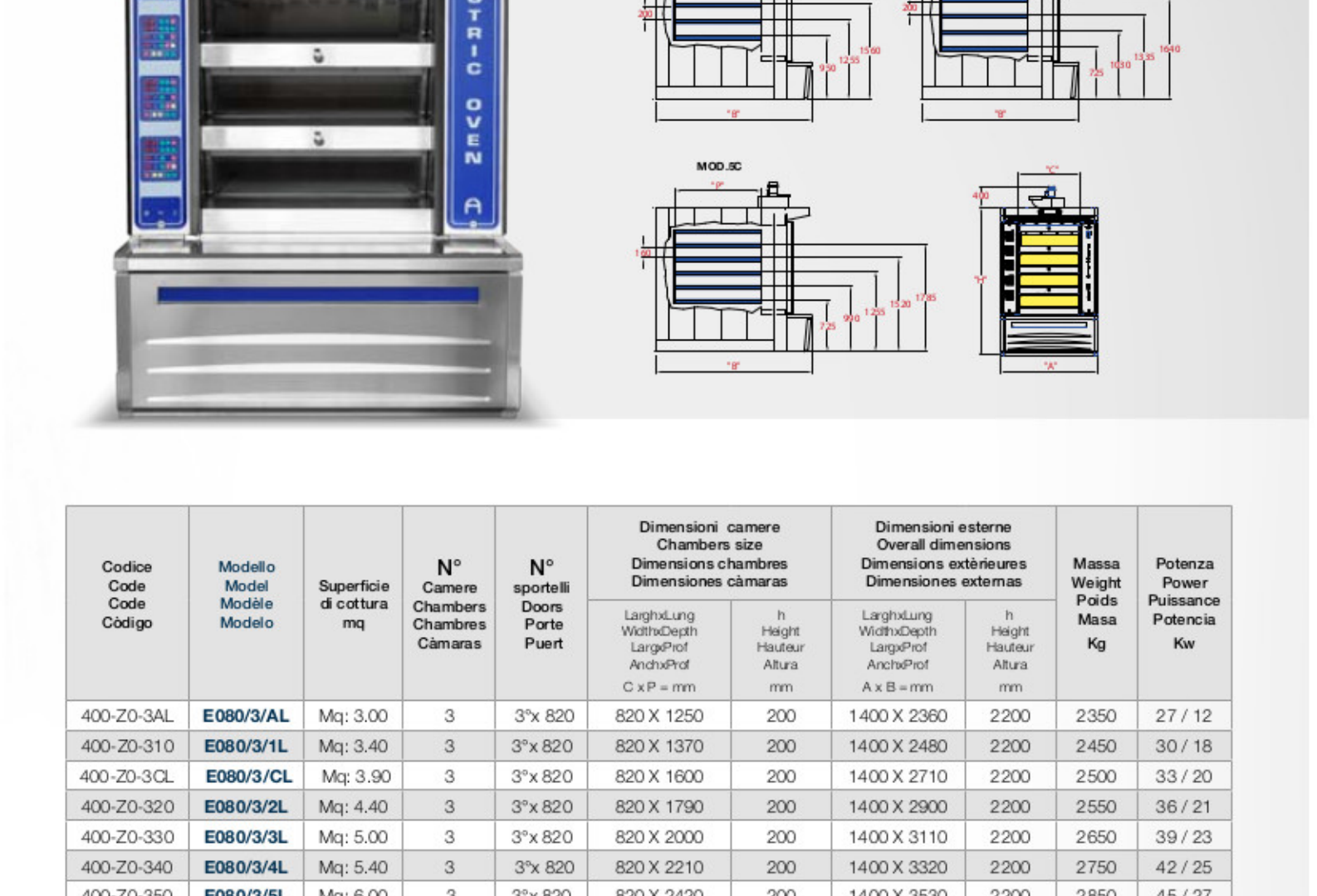
**PANNEAU DE CONTROLLE Fiche Chambre gère les options suivantes:**

- Affichage et Set-point de la température ciel
- Affichage et Set-point de la température plate
- Affichage de la température bouche
- Affichage et Set-point de la température vapeur
- Affichage et Set-point de la durée de vaporisation
- Set-point du pourcentage économiseur entre le ciel et la plate

**PANEL DE CÁMARA Gestiona las siguientes opciones:**

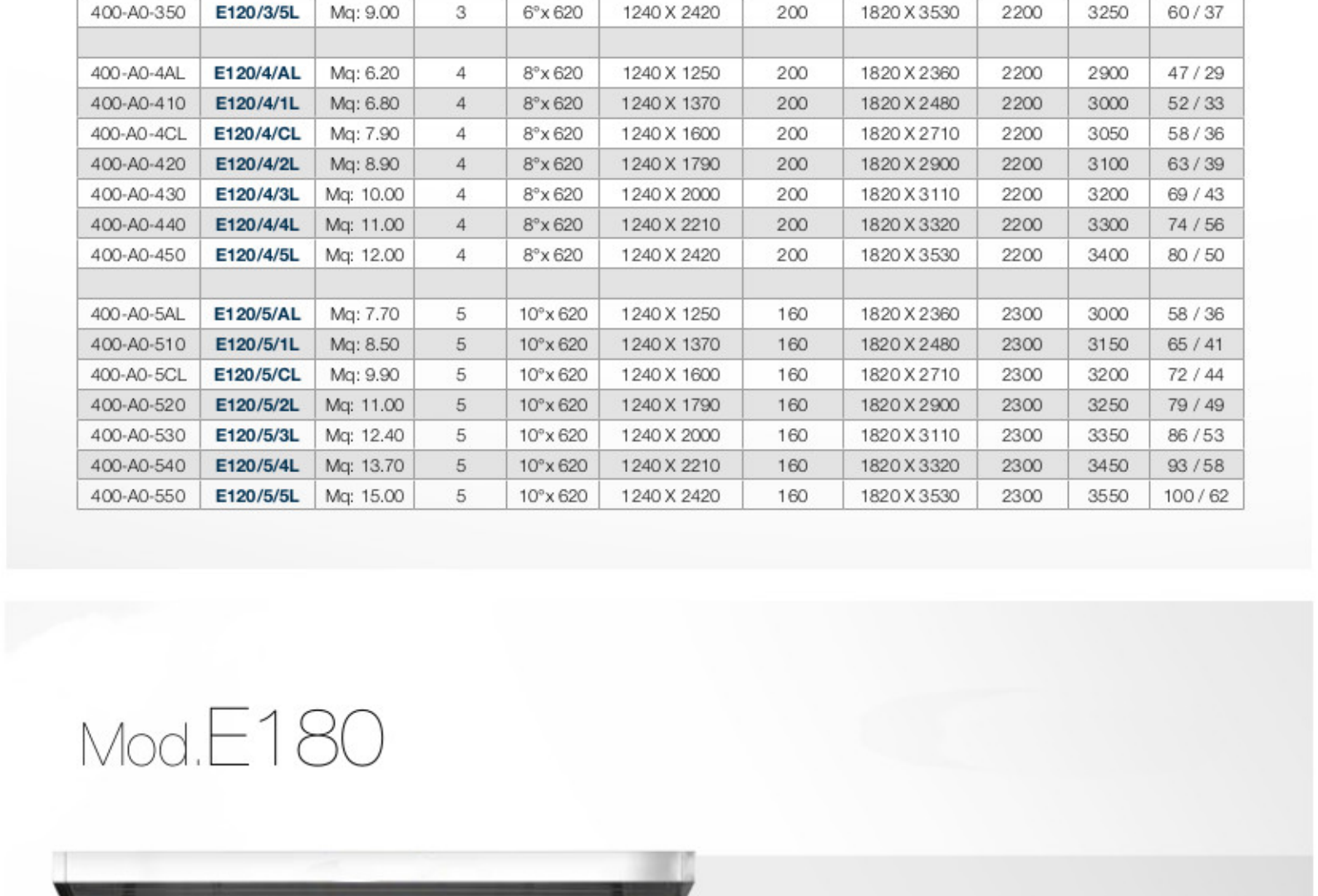
- Visualización y programación de la temperatura de la parte superior
- Visualización y programación de la temperatura de la plataforma
- Visualización de la temperatura de la boca
- Visualización y programación de la temperatura de las vaporeras
- Visualización y programación del tiempo de vaporización
- Visualización y programación del tiempo de cocción
- Programación del porcentaje de economización entre la parte superior y la plataforma

# Mod.E80



Codice Code Code Codigo	Modello Model Modulo Modelo	Superficie di cottura mq	N° Camere Chambers Chambres Cámaras	N° sportelli Doors Porte Puert	Dimensioni camere Chambers size Dimensiones cámaras			Dimensioni esterne Overall dimensions Dimensiones exteriores			Massa Weight Poids Masa Kg	Potenza Power Potencia Kw
					Length/Lung. Wirtch/Prof. Ancho/Prof. C x P = mm	h Height Hauteur Altura mm	Width/Depth Larg/Prof. Ancho/Prof. A x B = mm	h Height Hauteur Altura mm	Width/Depth Larg/Prof. Ancho/Prof. A x B = mm			
400-ZO-34L	E080/3/AL	Mq: 3,00	3	3"x 820	820 X 1250	200	1400 X 2360	2200	2350	27 / 12		
400-ZO-31O	E120/3/1L	Mq: 3,40	3	3"x 820	820 X 1370	200	1400 X 2480	2200	2450	30 / 18		
400-ZO-3CL	E080/3/CL	Mq: 3,90	3	3"x 820	820 X 1600	200	1400 X 2710	2200	2500	33 / 20		
400-ZO-32O	E080/3/2L	Mq: 4,40	3	3"x 820	820 X 1790	200	1400 X 2900	2200	2550	36 / 21		
400-ZO-33O	E080/3/3L	Mq: 5,00	3	3"x 820	820 X 2000	200	1400 X 3110	2200	2650	39 / 23		
400-ZO-34O	E080/3/4L	Mq: 5,40	3	3"x 820	820 X 2210	200	1400 X 3320	2200	2750	42 / 25		
400-ZO-35O	E080/3/5L	Mq: 6,00	3	3"x 820	820 X 2420	200	1400 X 3530	2200	2850	45 / 27		
400-ZO-44L	E080/4/AL	Mq: 4,10	4	4"x 820	820 X 1250	200	1400 X 2360	2200	2500	35 / 22		
400-ZO-41O	E120/4/1L	Mq: 4,50	4	4"x 820	820 X 1370	200	1400 X 2480	2200	2600	40 / 24		
400-ZO-4CL	E080/4/CL	Mq: 5,20	4	4"x 820	820 X 1600	200	1400 X 2710	2200	2650	43 / 26		
400-ZO-42O	E080/4/2L	Mq: 5,90	4	4"x 820	820 X 1790	200	1400 X 2900	2200	2700	48 / 29		
400-ZO-43O	E080/4/3L	Mq: 6,50	4	4"x 820	820 X 2000	200	1400 X 3110	2200	2800	52 / 31		
400-ZO-44O	E080/4/4L	Mq: 7,20	4	4"x 820	820 X 2210	200	1400 X 3320	2200	2900	56 / 33		
400-ZO-45O	E080/4/5L	Mq: 8,00	4	4"x 820	820 X 2420	200	1400 X 3530	2200	3000	60 / 36		
400-ZO-54L	E080/5/AL	Mq: 5,10	5	5"x 820	820 X 1250	160	1400 X 2360	2300	2700	44 / 27		
400-ZO-51O	E120/5/1L	Mq: 5,60	5	5"x 820	820 X 1370	160	1400 X 2480	2300	2750	50 / 30		
400-ZO-5CL	E080/5/CL	Mq: 6,50	5	5"x 820	820 X 1600	160	1400 X 2710	2300	2800	54 / 32		
400-ZO-52O	E080/5/2L	Mq: 7,40	5	5"x 820	820 X 1790	160	1400 X 2900	2300	2850	60 / 36		
400-ZO-53O	E080/5/3L	Mq: 8,20	5	5"x 820	820 X 2000	160	1400 X 3110	2300	2950	65 / 40		
400-ZO-54O	E080/5/4L	Mq: 9,00	5	5"x 820	820 X 2210	160	1400 X 3320	2300	3050	70 / 42		
400-ZO-55O	E080/5/5L	Mq: 9,90	5	5"x 820	820 X 2420	160	1400 X 3530	2300	3150	75 / 45		

# Mod.E120



Codice Code Code Codigo	Modello Model Modulo Modelo	Superficie di cottura mq	N° Camere Chambers Chambres Cámaras	N° sportelli Doors Porte Puert	Dimensioni camere Chambers size Dimensiones cámaras			Dimensioni esterne Overall dimensions Dimensiones exteriores			Massa Weight Poids Masa Kg	Potenza Power Potencia Kw
					Length/Lung. Wirtch/Prof. Ancho/Prof. C x P = mm	h Height Hauteur Altura mm	Width/Depth Larg/Prof. Ancho/Prof. A x B = mm	h Height Hauteur Altura mm	Width/Depth Larg/Prof. Ancho/Prof. A x B = mm			
400-BO-34L	E180/3/AL	Mq: 4,60	3	6"x 620	1240 X 1370	200	1820 X 2360	2200	2750	39 / 22		
400-BO-31O	E120/3/1L	Mq: 5,00	3	6"x 620	1240 X 1500	200	1820 X 2480	2200	2800	43 / 26		
400-BO-3CL	E180/3/CL	Mq: 6,00	3	6"x 620	1240 X 1600	200	1820 X 2710	2200	3050	58 / 36		
400-BO-32O	E120/3/2L	Mq: 6,70	3	6"x 620	1240 X 1790	200	1820 X 2900	2200	2950	47 / 29		
400-BO-33O	E180/3/3L	Mq: 7,40	3	6"x 620	1240 X 2000	200	1820 X 3110	2200	3050	52 / 33		
400-BO-34O	E120/3/4L	Mq: 8,20	3	6"x 620	1240 X 2210	200	1820 X 3320	2200	3150	56 / 35		
400-BO-35O	E120/3/5L	Mq: 9,00	3	6"x 620	1240 X 2420	200	1820 X 3530	2200	3250	60 / 37		
400-BO-44L	E120/4/AL	Mq: 6,20	4	8"x 620	1240 X 1250	200	1820 X 2360	2200	2900	47 / 29		
400-BO-41O	E180/4/1L	Mq: 6,80	4	8"x 620	1240 X 1370	200	1820 X 2480	2200	3000	52 / 33		
400-BO-4CL	E120/4/CL	Mq: 7,90	4	8"x 620	1240 X 1600	200	1820 X 2710	2200	3050	58 / 36		
400-BO-42O	E180/4/2L	Mq: 8,90	4	8"x 620	1240 X 1790	200	1820 X 2900	2200	3100	63 / 39		
400-BO-43O	E120/4/3L	Mq: 10,00	4	8"x 620	1240 X 2000	200	1820 X 3110	2200	3200	69 / 43		
400-BO-44O	E180/4/4L	Mq: 11,00	4	8"x 620	1240 X 2210	200	1820 X 3320	2200	3300	74 / 46		
400-BO-45O	E120/4/5L	Mq: 12,00	4	8"x 620	1240 X 2420	200	1820 X 3530	2200	3400	80 / 50		
400-BO-54L	E120/5/AL	Mq: 7,70	5	10"x 620	1240 X 1250	160	1820 X 2360	2300	3000	58 / 36		
400-BO-51O	E180/5/1L	Mq: 8,50	5	10"x 620	1240 X 1370	160	1820 X 2480	2300	3150	65 / 41		
400-BO-5CL	E120/5/CL	Mq: 9,90	5	10"x 620	1240 X 1600	160	1820 X 2710	2300	3200	72 / 44		
400-BO-52O	E180/5/2L	Mq: 11,00	5	10"x 620	1240 X 1790	160	1820 X 2900	2300	3250	79 / 49		
400-BO-53O	E120/5/3L	Mq: 12,40	5	10"x 620	1240 X 2000	160	1820 X 3110	2300	3350	86 / 53		
400-BO-54O	E180/5/4L	Mq: 13,70	5	10"x 620	1240 X 2210	160	1820 X 3320	2300	3450	93 / 58		
400-BO-55O	E120/5/5L	Mq: 15,00	5	10"x 620	1240 X 2420	160	1820 X 3530	2300	3550	100 / 62		

# Mod.E180



Codice Code Code Codigo	Modello Model Modulo Modelo	Superficie di cottura mq	N° Camere Chambers Chambres Cámaras	N° sportelli Doors Porte Puert	Dimensioni camere Chambers size Dimensiones cámaras			Dimensioni esterne Overall dimensions Dimensiones exteriores			Massa Weight Poids Masa Kg	Potenza Power Potencia Kw
					Length/Lung. Wirtch/Prof. Ancho/Prof. C x P = mm	h Height Hauteur Altura mm	Width/Depth Larg/Prof. Ancho/Prof. A x B = mm	h Height Hauteur Altura mm	Width/Depth Larg/Prof. Ancho/Prof. A x B = mm			
400-BO-34L	E180/3/AL	Mq: 7,00	3	9"x 620	1860 X 1250	200	2440 X 2360	2200	3200	43 / 28		
400-BO-31O	E180/3/1L	Mq: 7,60	3	9"x 620	1860 X 1370	200	2440 X 2480	2200	3250	49 / 30		
400-BO-3CL	E180/3/CL	Mq: 8,90	3	9"x 620	1860 X 1600	200	2440 X 2710	2200	3300	54 / 34		
400-BO-32O	E180/3/2L	Mq: 10,00	3	9"x 620	1860 X 1790	200	2440 X 2900	2200	3350	60 / 37		
400-BO-33O	E180/3/3L	Mq: 11,10	3	9"x 620	1860 X 2000	200	2440 X 3110	2200	3400	65 / 40		
400-BO-34O	E180/3/4L	Mq: 12,30	3	9"x 620	1860 X 2210	200	2440 X 3320	2200	3450	70 / 43		
400-BO-35O	E180/3/5L	Mq: 13,50	3	9"x 620	1860 X 2420	200	2440 X 3530	2200	3500	76 / 47		
400-BO-44L	E180/4/AL	Mq: 9,30	4	12"x 620	1860 X 1250	200	2440 X 2360	2200	3350	58 / 38		
400-BO-41O	E180/4/1L	Mq: 10,20	4	12"x 620	1860 X 1370	200	2440 X 2480	2200	3400	65 / 40		
400-BO-4CL	E180/4/CL	Mq: 11,90	4	12"x 620	1860 X 1600	200	2440 X 2710	2200	3450	72 / 47		
400-BO-42O	E180/4/2L	Mq: 13,30	4	12"x 620	1860 X 1790	200	2440 X 2900	2200	3500	79 / 49		
400-BO-43O	E180/4/3L	Mq: 14,80	4	12"x 620	1860 X 2000	200	2440 X 3110	2200	3550	87 / 54		
400-BO-44O	E180/4/4L	Mq: 16,40	4	12"x 620	1860 X 2210	200	2440 X 3320	2200	3700	94 / 58		
400-BO-45O	E180/4/5L	Mq: 18,00	4	12"x 620	1860 X 2420	200	2440 X 3530	2200	3800	101 / 62		
400-BO-54L	E180/5/AL	Mq: 11,60	5	15"x 620	1860 X 1250	160	2440 X 2360	2300	3500	72 / 47		
400-BO-51O	E180/5/1L	Mq: 12,70	5	15"x 620	1860 X 1370	160	2440 X 2480	2300	3550	81 / 50		
400-BO-5CL	E180/5/CL	Mq: 14,80	5	15"x 620	1860 X 1600	160	2440 X 2710	2300	3600	90 / 55		
400-BO-52O	E180/5/2L	Mq: 16,60	5	15"x 620	1860 X 1790	160	2440 X 2900	2300	3650	99 / 61		
400-BO-53O	E180/5/3L	Mq: 18,60	5	15"x 620	1860 X 2000	160	2440 X 3110	2300	3750	108 / 66		
400-BO-54O	E180/5/4L	Mq: 20,50	5	15"x 620	1860 X 2210	160	2440 X 3320	2300	3850	117 / 72		
400-BO-55O	E180/5/5L	Mq: 22,50	5	15"x 620	1860 X 2420	160	2440 X 3530	2300	3950	127 / 78		

