

TRONIK



energia infinita



TAGLIAVINI

1934

IT
GB

I PLUS TRONIK

30
years

OLTRE 30 ANNI DI ESPERIENZA hanno reso Tronik il forno più economico ed affidabile nella sua categoria: Tronik utilizza un sistema unico di gestione della potenza che permette un abbattimento della potenza installata e dei consumi come nessun altro.

OVER 30 YEARS OF EXPERIENCE in electric ovens has made Tronik the most economical and reliable oven of its kind: Tronik uses a unique power control system for reducing the installed power and energy consumption like no other.

40%
energy
savings

OLTRE IL 40% DI RISPARMIO ENERGETICO grazie all'innovativa tecnologia che garantisce il massimo utilizzo del calore prodotto evitando sprechi e dispersioni, per ottenere una cottura eccellente con infornamenti e sfoamamenti continui.

OVER 40% ENERGY SAVINGS thanks to innovative technology which guarantees maximum use of all the heat produced, avoiding waste and dispersion while giving excellent baking results with continual oven loading and unloading.

1,8
kWh/h/m²

RIDOTTI CONSUMI 1,8 kWh/h/m² ed un'ampia gamma tra cui scegliere, da 4,7 m² a 25m².

REDUCED CONSUMPTION 1,8 kWh/h/m² and a wide range from which to choose, from 4,7 m² to 25m².



CENTRALINA INTUITIVA SEMPLICE DA UTILIZZARE con possibilità di regolare oltre alla temperatura, la potenza e la ripartizione di questa fra cielo e platea.

INTUITIVE AND EASY TO USE CONTROL UNIT which allows the user not only to adjust the temperature, but also **control the power and its distribution** between the oven ceiling and floor.



INGOMBRI RIDOTTI e possibilità di collocare il forno fra tre pareti, tutte le operazioni di manutenzione si possono eseguire dal fronte.

REDUCED OVERALL DIMENSIONS and the possibility of installing the oven between three walls as all maintenance operations can be carried out from the front.



FACILITÀ DI INSTALLAZIONE grazie alla struttura interamente componibile è sufficiente un passaggio di 60 cm per installare il forno in laboratorio. Il forno, grazie all' aspiratore inox a doppia velocità ad aspirazione forzata, necessita di un solo tubo di evacuazione dei vapori. All'occorrenza è predisposto per due uscite, uno per la cappa e uno per le camere.

EASY INSTALLATION thanks to its fully modular structure, a 60 cm opening is more than enough for getting the oven into the bakery workshop. The oven requires only one steam evacuation duct fitted with a **stainless steel dual-speed extractor fan** for forced extraction. It is designed to take two ducts, if required, one for the extractor hood and one for the baking chambers.



DOPPIA ILLUMINAZIONE con lampada alogena 24V con condutture di raffreddamento per una maggiore durata. Doppia valvola di decompressione a bocca per ottenere un'ottimale distribuzione del vapore in camera.

DOUBLE LIGHTING with 24 V halogen lamps with cooling ducts for longer lamp life. Double decompression valve in oven mouth for optimum steam distribution in the baking chamber.

TRONIK

ECONOMICITÀ
E INNOVAZIONE

ECONOMY
AND INNOVATION





ET 94/SC m² 4,8
ET 94/C m² 6,3
ET 94/M m² 7,7
ET 94/L m² 9,2



ET 123/SC m² 4,8
ET 123/C m² 6,3
ET 123/M m² 7,7
ET 123/L m² 9,2



ET 184/C m² 12,6
ET 184/M m² 15,5
ET 184/L m² 18,5



ET 95/SC m² 6,0
ET 95/C m² 7,9
ET 95/M m² 9,7
ET 95/L m² 11,5



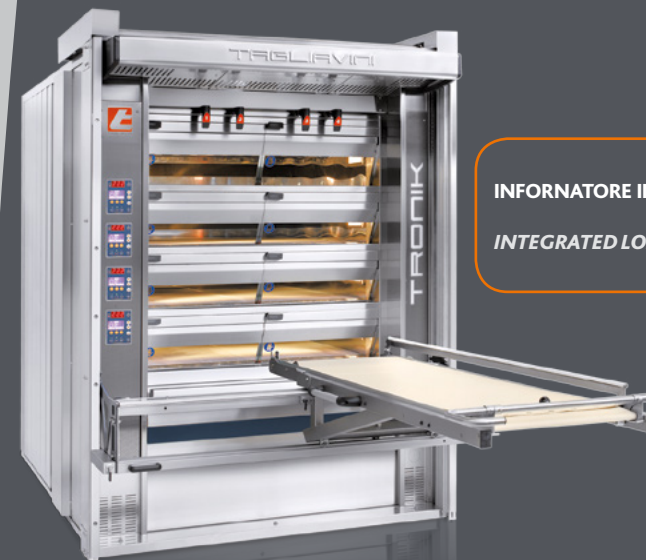
ET 124/SC m² 6,4
ET 124/C m² 8,4
ET 124/M m² 10,3
ET 124/L m² 12,3



ET 185/C m² 15,7
ET 185/M m² 19,4
ET 185/L m² 23,1



ET 244/M m² 20,7
ET 244/L m² 24,7



INFORMATORE INTEGRATO
INTEGRATED LOADER



INFORMATORE INTEGRATO
A RIPOSO
INTEGRATED LOADER
NOT IN USE

PERCHÉ scegliere **TRONIK**



COTTURA PERFETTA

Le **resistenze corazzate** di esclusivo progetto, poste direttamente in camera di cottura sia sopra che sotto, sono posizionate a 5 cm l'una dall'altra creando un' **ampia superficie di riscaldamento** e garantendo una **cottura uniforme**. Il calore è rilasciato uniformemente nella camera di cottura e lambisce in modo delicato il prodotto senza aggredirlo. Inoltre, lo **speciale rinforzo a bocca opportunamente calcolato**, consente di compensare la naturale dispersione di calore che si crea in questa zona senza bisogno di resistenze supplementari, che creano scompensi e inducono maggiori consumi.

PERFECT BAKING

*The exclusively designed **armoured resistance elements** installed directly inside the baking chamber, both at the top and bottom, are positioned 5 cm apart creating a **greater heating surface area to guarantee uniform baking**. The heat is released uniformly throughout the baking chamber and bakes the product delicately without being over aggressive. Furthermore, the special enhanced resistance elements, sized accordingly, make it possible to compensate for the natural dispersion of heat which is created in this area without the need for additional resistance elements which cause temperature instability and lead to higher consumption.*



SEMPRE IL GIUSTO APPORTO VAPORE

A seconda delle esigenze, si può scegliere tra vaporiere tradizionali indipendenti e generatore di vapore. **Le vaporiere, una per ogni camera**, sono controllate termostaticamente per ottenere sempre una **produzione esuberante di vapore saturo**. Posizionate nella parte frontale al di sotto delle camere, sul lato destro o sinistro a seconda delle necessità di installazione, sono **facilmente accessibili dal fronte** per gli interventi di manutenzione ordinaria. Inoltre, il montaggio su guide permette di estrarle facilmente per la manutenzione straordinaria.

Il generatore di vapore (brevettato), produce istantaneamente **grandissime quantità di vapore a costi minimi**.

MAXIMUM STEAM OUTPUT

*Depending on requirements, it is possible to choose between standard separate steam generators or a steamer. **The steam generators, one for each chamber**, are thermostatically controlled to produce an **exuberant quantity of saturated steam**. Located at the front of the oven, below the chambers, on the left or right hand side as required by installation conditions, they are **easily accessible from the front of the oven** for routine maintenance operations. Furthermore, being mounted on guides means that they are easily extracted for extraordinary maintenance.*

***The patented steamer** instantly produces **large amounts of steam at minimum costs**.*



PRATICITÀ DI UTILIZZO

OGNI DETTAGLIO È STUDIATO PER GARANTIRVI
LA MASSIMA PRATICITÀ DI UTILIZZO:

- **Portine di infornamento in acciaio inox** e cristallo temperato (a richiesta tutte in acciaio) con sistema di apertura a doppia posizione, facilmente smontabili per la manutenzione e la pulizia. Con i sistemi di infornamento automatici, le portine si aprono e si chiudono a gravità per il solo contatto dell'apriportina posto sul telaio.
- **Doppio vaso di espansione vapori** posizionato a bocca **1** per lo scarico della pressione in eccesso in camera di cottura.
- **Illuminazione ottimale** all'interno della camera **2** grazie alla **doppia illuminazione** alogena di facile accesso.
- Di serie, **ultima camera con altezza maggiorata** per cuocere prodotti a elevato sviluppo.
- **Colonna porta centraline apribile** **3** per un accesso facilitato alle centraline per eventuale manutenzione.
- Il **nuovo bancale** è attrezzato di **appoggiateglie estraibile** **4** che agevola le operazioni di carico e scarico delle teglie o dei telai. **Quando non serve rientra completamente evitando ogni ingombro**. Realizzato interamente in acciaio inox, è previsto per resistere agli urti e alle pressioni. A richiesta, è possibile dotare l'appoggiateglie di un ripiano trasformandolo in bancale fisso **5** di grande dimensione.
- Il **maniglione frontale** consente un'apertura **facilitata** del portellone per l'accesso al quadro elettrico ed alle vaporiere/generatore di vapore.
- **Cappa di grandi dimensioni** **6** per **accogliere grandi quantità di vapore**, dotata di **aspiratore** in acciaio inox a **doppia velocità**, per un'aspirazione omogenea ed efficace su tutta la facciata e dotato di **raccogli condensati**. L'uscita orizzontale e orientabile a 360°, permette una evacuazione diretta dei vapori.

EVERY DETAIL HAS BEEN STUDIED TO PROVIDE
MAXIMUM CONVENIENCE DURING USE:

- **Stainless steel loading doors** with tempered glass panels (or entirely in stainless steel upon request), dual position opening system and easily removable for maintenance and cleaning operations. With automatic loading systems, the doors are opened and closed by means of gravity at the simple touch of the door opener on the frame.
- **Double decompression valve** in each baking chamber placed at the mouth **1** of the oven for the evacuation of the exceeding pressure.
- **Glass-reinforced nylon ergonomic door handles with reduced heat conveyance**.
- **Optimum lighting** inside the chamber **2** thanks to the easy to reach **double halogen lamp lighting system** (for model ET 120-150-180-240).
- As a standard feature, the **last chamber has a greater ceiling height** for baking products which expand significantly.
- **Openable control unit door column** **3** for easy access to the control unit for maintenance purposes.
- The **new bench** is equipped with an **extractable tray holder** **4** for easy tray loading and unloading operations which can be **pushed away completely when not in use so that it doesn't take up space**. Made entirely from stainless steel it is designed to be impact- and pressure-resistant. On request it is possible to give the tray holder a fixed structure to create a larger bench **5**.
- The ergonomic **front handle** provides **quick and easy access** to the electrical cabinet, steam generators/steamer.
- **Large extractor** **6** **hood for removing significant quantities of steam** with stainless steel **dual speed extractor fan** for uniform and effective removal of steam over the whole oven front and fitted with a condensate collector. The horizontal outlet can be adjusted through 360° for direct evacuation of steam.



CENTRALINE INDIPENDENTI

GRAZIE ALLE CENTRALINE INDIPENDENTI,
OGNI CAMERA È UN VERO FORNO NEL FORNO.

THANKS TO THE INDEPENDENT CONTROL UNITS,
EACH CHAMBER IS AN INDIVIDUAL OVEN IN ITSELF.



TEMPERATURA *TEMPERATURE* **210°**



POTENZA *POWER* **70%**



RIPARTIZIONE
DELLA POTENZA *POWER
DISTRIBUTION* **60% cielo** ⬆️
40% platea ⬇️



TEMPO *TIME* **60'**



TEMPERATURA *TEMPERATURE* **230°**



POTENZA *POWER* **85%**



RIPARTIZIONE
DELLA POTENZA *POWER
DISTRIBUTION* **65% cielo** ⬆️
35% platea ⬇️



TEMPO *TIME* **25'**



TEMPERATURA *TEMPERATURE* **180°**



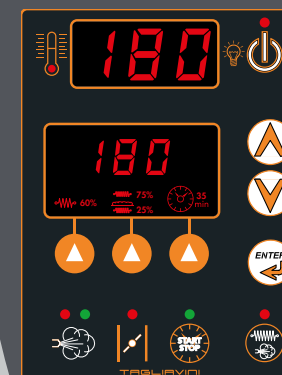
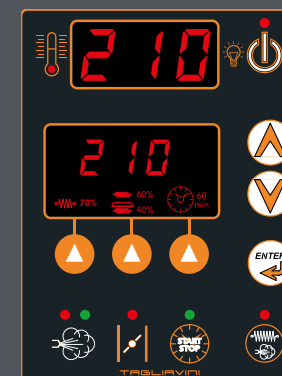
POTENZA *POWER* **60%**



RIPARTIZIONE
DELLA POTENZA *POWER
DISTRIBUTION* **75% cielo** ⬆️
25% platea ⬇️



TEMPO *TIME* **35'**





SMART

CENTRALINE INTUITIVE
DI NUOVA CONCEZIONE

CONTROLLO TOTALE



• **TEMPERATURA:** la temperatura impostata viene mantenuta con la **massima precisione e costanza** durante il processo di cottura. Il **doppio display digitale** indica contemporaneamente la temperatura reale in camera e la temperatura impostata.



• **POTENZA:** Una funzione esclusiva delle centraline è la **possibilità di gestire la potenza in base al prodotto da cuocere**. Ogni prodotto necessita una cottura differente a seconda del tipo di lavorazione, peso del prodotto, temperatura richiesta etc. Con questo principio possiamo **impostare la potenza da 0% a 100%** per avere **sempre il giusto apporto di calore** oltre che il **tempo di recupero corretto**.



• **RIPARTIZIONE DELLA POTENZA:** una volta stabilita la temperatura e la percentuale di potenza adeguata, quest'ultima può essere **distribuita fra cielo e platea** a seconda delle necessità di cottura del prodotto ottenendo così una cottura perfetta sia al suolo che nella crosta superiore.



• **PROGRAMMAZIONE:** il programmatore settimanale **PROSET** è incluso in ogni unità di controllo consentendo l'accensione delle differenti camere alla temperatura richiesta. Inoltre **ogni centralina, di serie, può memorizzare fino a 10 ricette**, facilmente trasmissibili da una camera all'altra. A richiesta il numero di ricette può essere aumentato a 30. I programmi di cottura, in presenza di valvole automatiche (optional) consentono la gestione automatica delle valvole di scarico dei vapori.



• **AGGIORNAMENTO:** una porta USB comune che colloquia con tutte le centraline e permette l'aggiornamento del software di gestione, oltre che l'inserimento di nuove ricette.



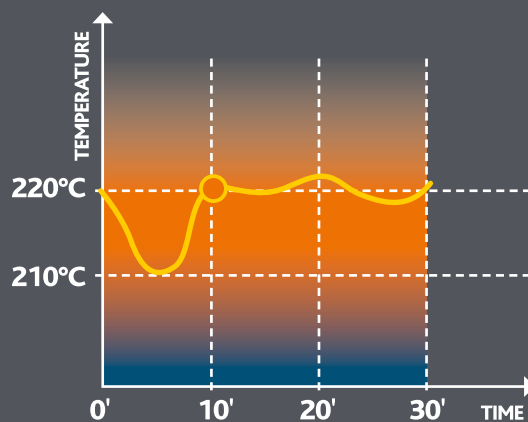
SMART

NEWLY CONCEIVED
INTUITIVE CONTROL UNITS

TOTAL CONTROL

• **TEMPERATURE:** the set temperature is maintained with **maximum and constant precision** throughout the baking process. The **double digital display** simultaneously shows the actual temperature reading for the chamber and the temperature set by the user.

• **POWER:** An exclusive function of the control units is **that they can control the power based on the product being baked**. Each product requires a different baking process depending on how it has been made, its weight, the required temperature, etc. With this principle we can **set the power at anywhere between 0% and 100%** so **just the right amount of heat** as well as the **correct recovery time** is guaranteed at all times.



● Ideal Recovery Time

• **POWER DISTRIBUTION:** once the temperature and the adequate power percentage have been established, the latter can be distributed between the oven ceiling and floor as required by the baking needs of the product, thus guaranteeing perfect baking not only of the crust, but also the bottom of the product.

• **PROGRAMMING:** the **PROSET** weekly programmer is included in each control unit making it possible to turn on the different chambers to the required temperature. In each **standard control unit it is possible to save up to 10 job files** which can easily be sent from one chamber to another. On request this number of job files can be increased to 30. The baking programs, in the presence of automatic valves (optional) make it possible to automatically control the steam discharge valves.

• **UPDATES:** a USB port port connected to all the control units allows the user to update the control software as well as enter new job files.



I BAKE



la tecnologia in un touch

Il pannello di controllo I BAKE, disponibile per tutti i modelli, racchiude in un touch la tecnologia più avanzata. Con un semplice gesto si può gestire:

The I BAKE control panel, available for all models, incorporates the top level of technology in a touch screen. Just a touch to control:



PROSET
programmatore settimanale
PROSET
weekly programmer



**LIBRETTO
DI ISTRUZIONI**
per la consultazione
**INSTRUCTION
MANUAL**



SUPERSAVER
ottimizzatore di energia
SUPERSAVER
energy optimizer



ACCESSO PROTETTO
ai parametri di gestione
SECURED ACCESS
to hidden parameters



MEMORIZZAZIONE DI 100 RICETTE
Si possono programmare fino a 100 ricette di cottura indicando per ognuna: differenti temperature per ogni intervallo di tempo, immissione del vapore, percentuale di potenza e ripartizione della stessa.

UP TO 100 RECIPES STORAGE
Following parameters can be set for each recipes: different stages of baking temperature, steam, percentage and distribution of power.



energy savings

SUPERSAVER

OTTIMIZZA L'ENERGIA
DEL LABORATORIO
ENERGY OPTIMIZER



L'ottimizzatore di consumi SUPERSAVER, è in grado di gestire la richiesta di energia di tutto il laboratorio con la **sola potenza installata del forno**, avvalendosi per questa gestione del ridottissimo consumo del forno, pari a soli 1,8 kWh/h/m². In questo modo si evita di impegnare kW superflui e si riduce di conseguenza il costo del prodotto!

*The SUPERSAVER consumption optimizer can manage the energy requirements of the whole bakery workshop with **just the power installed in the oven** and using only the extremely limited oven consumption of 1.8 kWh/h/m². In this way the user can avoid purchasing unnecessary kW thus reducing the cost of the product!*

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

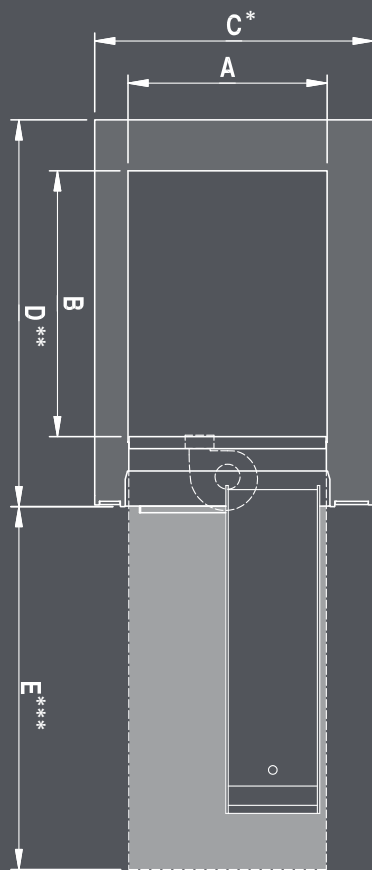


PIANTA PLAN

C* Larghezza forno con
informatore integrato
+100 mm
*with integrated loader
+100 mm width.*

D** Lunghezza forno con
informatore integrato
+190 mm
*with integrated loader
+190 depth.*

E*** Spazio di infornamento
con informatore integrato
+ 370 mm.
*Charging clearance with
integrated loader +370 mm.*



MODELLO MODEL	n. camere n. chambers	dimensioni interne internal dimensions		dimensioni esterne external dimensions		superficie utile useful surface m ²	spazio infornamento charging clearance E	potenza installata maximum power kW	consumo orario in cottura hourly consumption kWh
		A mm	B mm	C mm	D mm				
ET73/C	3	760	1700	1280	2410	3,9	2260	10,71	6,43
ET73/M			2100		2810	4,8	2660	13,23	7,94
ET73/L			2500		3210	5,7	3060	15,75	9,45
ET74/C	4	760	1700	1280	2410	5,2	2260	14,28	8,57
ET74/M			2100		2810	6,3	2660	17,64	10,58
ET74/L			2500		3210	7,6	3060	21,00	12,60
ET93/SC	3	920	1300	1440	2010	3,6	1860	10,53	6,32
ET93/C			1700		2410	4,7	2260	13,77	8,26
ET93/M			2100		2810	5,8	2660	17,01	10,21
ET93/L			2500		3210	6,9	3060	20,25	12,15
ET94/SC	4	920	1300	1440	2010	4,8	1860	14,04	8,42
ET94/C			1700		2410	6,3	2260	18,36	11,02
ET94/M			2100		2810	7,7	2660	22,68	13,61
ET94/L			2500		3210	9,2	3060	27,00	16,20
ET95/SC	5	920	1300	1440	2010	6,0	1860	17,55	10,53
ET95/C			1700		2410	7,9	2260	22,95	13,77
ET95/M			2100		2810	9,7	2660	28,35	17,01
ET95/L			2500		3210	11,5	3060	33,75	20,25
ET123/SC	3	1230	1300	1750	2010	4,8	1860	14,04	8,42
ET123/C			1700		2410	6,3	2260	18,36	11,02
ET123/M			2100		2810	7,7	2660	22,68	13,61
ET123/L			2500		3210	9,2	3060	27,00	16,20
ET124/SC	4	1230	1300	1750	2010	6,4	1860	18,72	11,23
ET124/C			1700		2410	8,4	2260	24,48	14,69
ET124/M			2100		2810	10,3	2660	30,24	18,14
ET124/L			2500		3210	12,3	3060	36,00	21,60
ET125/SC	5	1230	1300	1750	2010	8,0	1860	23,40	14,04
ET125/C			1700		2410	10,4	2260	30,60	18,36
ET125/M			2100		2810	12,9	2660	37,80	22,68
ET125/L			2500		3210	15,4	3060	45,00	27,00

MODELLO MODEL	n. camere n. chambers	dimensioni interne internal dimensions		dimensioni esterne external dimensions		superficie utile useful surface m ²	spazio infornamento charging clearance E mm	potenza installata* maximum power* kW	consumo orario in cottura hourly consumption kWh
		A	B	C	D				
		mm	mm	mm	mm				
ET153/C	3	1530	1700	2050	2410	7,8	2260	22,95	13,77
ET153/M			2100		2810	9,6	2660	28,35	17,01
ET153/L			2500		3210	11,5	3060	33,75	20,25
ET154/C	4	1530	1700	2050	2410	10,4	2260	30,60	18,36
ET154/M			2100		2810	12,8	2660	37,80	22,68
ET154/L			2500		3210	15,3	3060	45,00	27,00
ET155C	5	1530	1700	2050	2410	13,0	2260	38,25	22,95
ET155M			2100		2810	16,1	2660	47,25	28,35
ET155L			2500		3210	19,1	3060	56,25	33,75
ET183/C	3	1850	1700	2370	2410	9,4	2260	27,54	16,52
ET183/M			2100		2810	11,7	2660	34,02	20,41
ET183/L			2500		3210	13,9	3060	40,50	24,30
ET184/C	4	1850	1700	2370	2410	12,6	2260	36,72	22,03
ET184/M			2100		2810	15,5	2660	45,36	27,22
ET184/L			2500		3210	18,5	3060	54,00	32,40
ET185/C	5	1850	1700	2370	2410	15,7	2260	45,90	27,54
ET185/M			2100		2810	19,4	2660	56,70	34,02
ET185/L			2500		3210	23,1	3060	67,50	40,50
ET243/M	3	2470	2100	2990	2810	15,6	2660	45,36	27,22
ET243/L			2500		3210	18,5	3060	54,00	32,40
ET244/M	4	2470	2100	2990	2810	20,7	2660	60,48	36,29
ET244/L			2500		3210	24,7	3060	72,00	43,20

Altezza camere standard: 200 mm, passaggio utile h 170 mm, ultima camera h 240 mm, passaggio utile h 210 mm.
Standard baking chambers: 200 mm, doorway h 170 mm, top chamber h 240 mm, doorway h 210 mm.

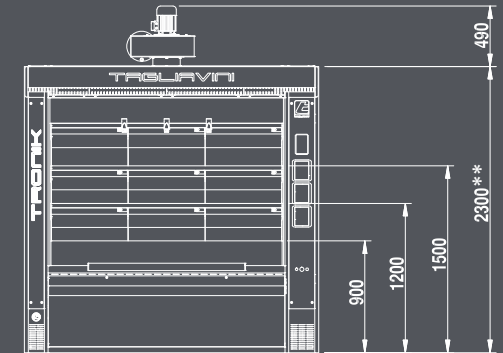
* Si riferisce al forno senza vapore o generatore di vapore. Per le vaporeiere assorbimento 1,5 / 2 kW cad; per generatore di vapore standard 4 kW.
This refers to the oven without a steam generator or steamer. For the steam generators 1.5 / 2 kW each; for standard steamer 4 kW.

Le illustrazioni e descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo.
Illustrations and descriptions of this booklet are given as indicatives.

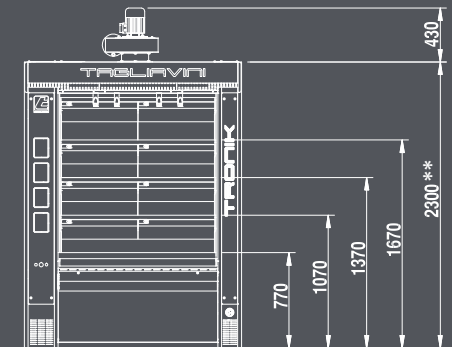


ALTEZZA cm
HEIGHT cm

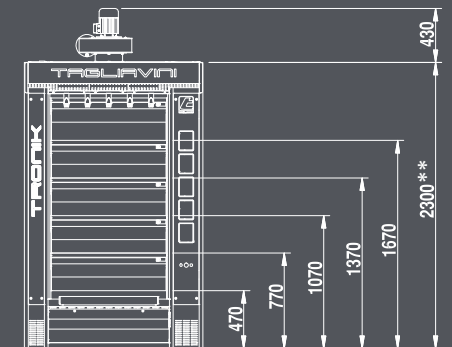
3
CAMERE
CHAMBER



4
CAMERE
CHAMBER



5
CAMERE
CHAMBER



** Altezza forno con infornatore integrato 2300 +100 mm.
Height with integrated loader 2300 +100 mm



TAGLIAVINI S.p.A.
Via Ponte Taro, 27/B
43015 Noceto - Parma - Italy
Phone +39 0521 628844
Fax +39 0521 628763

info@tagliavini.com
www.tagliavini.com

