

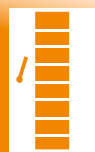
TERMOVEN



TAGLIAVINI

1934

PLUS TERMOVEN



PORTA REVERSIBILE con cerniera destra o sinistra e maniglia ergonomica con **doppio scatto di sicurezza**.

REVERSIBLE DOOR with right or left-hand hinge and ergonomic **double-click safety handle**.

PORTE RÉVERSIBLE avec charnière à droite ou à gauche et poignée ergonomique à **double détente de sécurité**.

PUERTA REVERSIBLE con bisagra a la derecha o izquierda y tirador ergonómico con **doble movimiento de seguridad**.



CRISTALLO INTERNO INCERNIERATO facilmente apribile per la pulizia e per una pratica sostituzione delle lampadine.

INTERNALHINGED GLASS PANEL, easy to open for cleaning operations and quick replacement of light bulbs.

VITRE INTERNE MONTÉE SUR CHARNIÈRE facile à ouvrir pour le nettoyage ou pour remplacer facilement les ampoules.

CRISTAL INTERIOR ABISAGRADO fácil de abrir para la limpieza y para sustituir cómodamente las bombillas.



FACILITÀ DI LAVAGGIO: griglie portateglie facilmente smontabili e camera interna con scarico centrale per il deflusso dell'acqua.

EASYTO WASH: easy to remove tray-holding grids and internal chamber with central plughole for water drainage.

FACILITÉ DE LAVAGE: grilles de support plateaux aisément démontables et étuve toute interne avec évacuation centrale pour vider l'eau.

FACILIDAD DE LAVADO: parrillas portabandejas fáciles de desmontar y cámara interior con desagüe central para el agua.



COMANDO VAPORE e valvola di scarico completamente automatici (la valvola può essere manuale su richiesta).

Fully automatic **STEAM CONTROL** and discharge valve (manual valve available on request).

COMMANDE VAPEUR et vanne d'évacuation entièrement automatiques (vanne manuelle sur demande).

ACCIONAMIENTO automático **DEL VAPOR** y de la válvula de descarga (a pedido con válvula manual).



VENTILATORE DI RICIRCOLO DELL'ARIA nella camera di cottura con inverter con 5 livelli di velocità.

RECIRCULATING AIR fans in the baking chamber adjustable by inverter, with 5 different speed levels.

Dispositif de réglage des **VENTILATEURS DE RECIRCULATION DE L'AIR** à l'aide d'un inverseur avec 5 niveaux de vitesse.

Dispositivo de regulación de la velocidad de los **VETILADORES DE RECIRCULACIÓN DEL AIRE** en la cámara de coccion mediante inverter.



Il forno può essere dotato di speciali "**PIASTRE**" PER **SIMULARE LA COTTURA SU SUOLO**.

The oven can be fitted with special "**SLABS**" TO **SIMULATE STONE OVEN BAKING**.

Le four peut être équipé de "**PLAQUES**" SPÉCIALES AFIN DE **SIMULER LA CUISSON SUR SOL**.

El horno puede incorporar "**PLACAS**" ESPECIALES PARA **SIMULAR LA COCCIÓN SOBRE SOLERA REFRACTARIA**.



SISTEMA DI SICUREZZA che inibisce le funzioni del forno in caso di porta aperta.

SAFETY SYSTEM which inhibits oven functions if the door is open.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ qui inhibe les fonctions du four en cas d'ouverture de la porte.

SISTEMA DE SEGURIDAD que inhibe las funciones del horno en caso de estar la puerta abierta.

TERMOVEN



10T+5T/4060



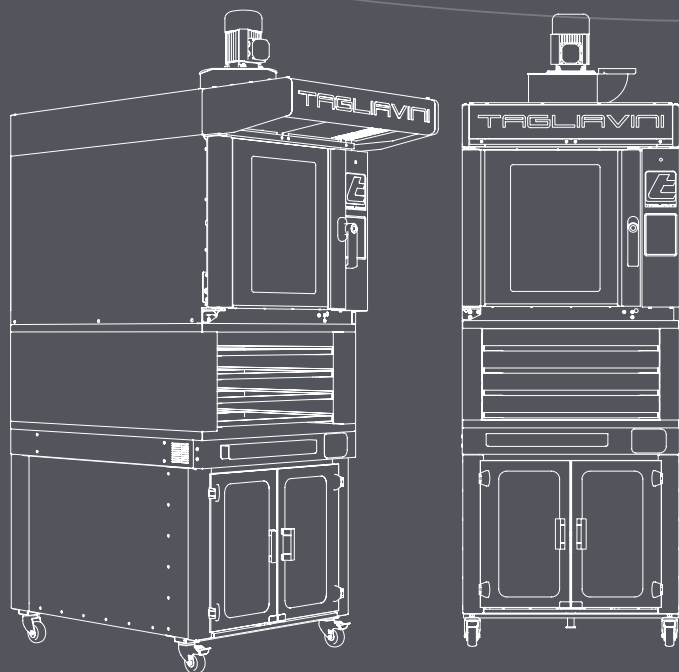
5T/4060



10T/4060

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA / FICHE TECHNIQUE / DATOS TÉCNICOS



È un forno componibile con cella di lievitazione o base, cappa con e senza aspiratore, eventuale modulo portateglie intermedio, particolarmente adatto per forno a 5 teglie. *This is a modular oven with proofing cell or base, hood with or without extractor fan, any intermediate pan holder modules, particularly suitable for 5 trays.*

Il s'agit d'un four modulaire avec chambre de levage ou base, hotte avec ou sans aspirateur, module éventuel porte-plateaux intermédiaire, particulièrement indiqué pour le four à 5 plateaux.

Es un horno modular con cámara de fermentación o bancada, campana con o sin aspirador, posible módulo intermedio para bandejas, muy adecuado para horno de 5 bandejas.

*Potenza standard per prodotti a cottura completa e temperature fino a 220° C.

**Standard power for fully baked products with temperatures of up to 220 °C.*

**Puissance standard pour produits à cuisson complète et température jusqu'à 220 °C.*

**Potencia estándar para productos con una cocción completa y temperatura hasta 220 °C*

**Potenza maxi per prodotti precotti surgelati e temperature superiori a 220° C.

***Max power for part baked frozen products with temperatures over 220 °C.*

***Puissance maxi pour produits précuits surgelés et température supérieure à 220 °C.*

***Potencia máxima para productos precocidos congelados y temperatura superior a 220 °C.*

| MODELLO MODEL MODÈLE MODELO | n. di teglie n. of plaques n. de plateaux n. de bandejas | dimensione teglie plaques dimensions dimension des plateaux medida bandeja | dimensione esterne external dimensions dimensions externes dimensiones exteriores (mm) | | | potenza installata installed power puissance installée potencia instalada (kW) | | | Massa weight poids peso (kg) |
|---|---|---|---|--|--|---|-----------|--------|---------------------------------------|
| | | | Larghezza width largeur ancho | Profondità depth profondeur profundidad | Altezza height hauteur altura | Motori engines moteurs motores | Standard* | Maxi** | |
| 5T 4060 | 5 | 400x600 | 820 | 1190 | 660 | 0,5 | 6 | 9 | 195 |
| 5T 4666 | | 460x660 | | 1190 | | | | | 195 |
| 5T 4676 | | 460x760 | | 1330 | | | | | 210 |
| 5T 4080 | | 400x800 | | 1330 | | | | | 210 |
| 10T 4060 | 10 | 400x600 | 820 | 1190 | 1110 | 0,5 | 12 | 18 | 250 |
| 10T 4666 | | 460x660 | | 1190 | | | | | 250 |
| 10T 4676 | | 460x760 | | 1330 | | | | | 270 |
| 10T 4080 | | 400x800 | | 1330 | | | | | 270 |
| SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE | 4060 | | 82 | 107 | 83 - 105 | | | | 50 |
| | 4080 | | 82 | 125 | 83 - 105 | | | | 55 |
| | 4666 | | 82 | 107 | 83 - 105 | | | | 50 |
| | 4676 | | 82 | 125 | 83 - 105 | | | | 55 |
| LIEVITA PROOFER ETUVE C.FERMENTATION | 20/4060 | 9 x 2 | 40 x 60 | 82 | 107 | 83 | | 1,5 | 69 |
| | 10/4080 | 9 | 40 x 80 | 82 | 107 | 83 | | 1,5 | 69 |
| | 20/4666 | 9 x 2 | 46 x 66 | 82 | 107 | 83 | | 1,5 | 69 |
| | 10/4676 | 9 | 46 x 76 | 82 | 175 | 83 | | 1,5 | 69 |

Le illustrazioni e descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo. Le quote e le misure sono espresse in cm. *Illustrations and descriptions of this booklet are given as indicatives. Dimensions are expressed in cm.*

Les illustrations et descriptions figurant dans cette brochure sont fournies à titre indicatif uniquement. Les cotes et les mesures sont exprimées en cm.

Las ilustraciones y descripciones de este folleto tienen carácter puramente indicativo. Las dimensiones y medidas están indicadas en cm.



CONTROLLO TOTALE



Centralina digitale SMART con display, permette di gestire: **temperatura di cottura, tempo di cottura** con allarme di fine cottura, **tempo d'immissione vapore**, illuminazione, **apertura/chiusura della valvola di evacuazione vapori**.

SMART digital control unit with display for controlling: baking temperature, baking time with end of baking alarm, steam inlet time, lighting, steam evacuation valve opening/closure.

Centrale numérique SMART avec écran permettant de gérer: la température de cuisson, temps de cuisson avec alarme de fin de cuisson, temps d'injection de vapeur, éclairage et ouverture/fermeture de la vanne d'évacuation des vapeurs.

Unidad de control digital SMART con pantalla, permite gestionar: temperatura de cocción, tiempo de cocción con alarma de fin de cocción, tiempo de inyección de vapor, iluminación, apertura/cierre de la válvula de evacuación de vapores.



Memorizzazione di 10 programmi di cottura di serie.
Memory space for saving 10 standard baking programs.
Mémorisation de 10 programmes de cuisson de série.
Memorización de 10 programas de cocción de serie.



PROSET per accensione programmata settimanale.
PROSET for programmed weekly startup.
PROSET pour l'allumage programmé hebdomadaire.
PROSET para el encendido semanal programado.



I BAKE fornito in alternativa alla centralina Smart, offre tutte le funzioni della centralina SMART con gestione touch screen, ed inoltre con un semplice gesto si possono impostare memorizzazione di 100 ricette di cottura, Proset per la programmazione settimanale delle accensioni giornaliere e Super Saver.

IBAKE control unit (an alternative to the SMART control unit) offering all the functions listed for the SMART control unit with touch-screen control. What's more, at the touch of a button the user can set the saving of up to 100 baking recipes, Proset for the weekly programming of daily startups and Super Saver.

IBAKE fourni en alternative à la centrale Smart, offre toutes les fonctions de la centrale SMART avec gestion par le biais d'un écran tactile. De plus, à l'aide d'un simple geste, l'on peut configurer la mémorisation de 100 recettes de cuisson, Proset pour la programmation hebdomadaire des allumages quotidiens et Super Saver.

IBAKE se suministra como alternativa a la unidad de control Smart, ofrece todas las funciones de la unidad SMART con gestión desde pantalla táctil y, además, permite configurar con sencillez la memorización de 100 recetas de cocción y el Proset para la programación semanal de los encendidos diarios y Super Saver.



CELLA



Cella **totalmente in acciaio inox illuminata** da due lampade alogene dotata di un sistema di controllo per **riscaldamento, ventilazione e umidità**. La ventilazione forzata all'interno garantisce una **migliore distribuzione del calore e dell'umidità** su tutto il prodotto. Portine in cristallo serigrafate con maniglie ergonomiche di sicurezza **apribili fino a 180°** per evitare ingombro durante le operazioni di carico e scarico. Su richiesta in acciaio inox. **9 programmi memorizzabili** di lievitazione controllata con la possibilità di impostare temperatura, umidità e tempo di lievitazione con segnale acustico di fine ciclo. Guide mobili per modificare il passo fra le teglie a seconda del prodotto. Pavimento con scarico centrale per un facile **lavaggio e pulizia** della cella. Pratico bancale estraibile poggiateglie.

Fully stainless steel cell lit by two halogen bulbs and fitted with a heating, ventilation and humidity control system. Forced ventilation inside guarantees better heat and humidity distribution over the whole product. Serigraphed glass doors with ergonomic safety handles and 180° opening angle to avoid any hindrance during loading and unloading operations. Stainless steel door available on request. 9 controlled proofing programs offering the possibility to set the temperature, humidity and proofing time, with acoustic end-of-cycle signal. Mobile guides for adjusting the distance between trays depending on the product. Floor with central plughole for easy cell washing and cleaning. Handy pull out worktop for setting down trays.

Étuve toute inox éclairée par deux lampes halogènes et munie de commandes pour le chauffage, la ventilation et l'humidité. La ventilation forcée garantit une meilleure répartition de la chaleur et de l'humidité sur l'ensemble du produit. Portes en verre sérigraphiées avec poignées ergonomiques de sécurité s'ouvrant jusqu'à 180° pour ne pas encombrer le four durant son chargement et son déchargement. En inox sur demande.

9 programmes mémorisables de levage contrôlé avec possibilité de régler la température, l'humidité et la durée de levage avec signal sonore en fin de cycle. Glissières amovibles permettant de modifier l'écartement entre les plateaux selon le produit. Sol avec évacuation centrale destinée à faciliter le lavage et le nettoyage de la étuve toute. Banc amovible pour poser les plateaux.

Cámara totalmente en acero inoxidable iluminada por dos luces halógenas con un sistema de control para calentamiento, ventilación y humedad. La ventilación forzada en el interior garantiza una mejor distribución del calor y de la humedad sobre todo el producto. Puertas de cristal serigrafiado con tiradores ergonómicos de seguridad, con apertura hasta 180° para dejar la boca del horno libre durante la carga y descarga. A pedido en acero inoxidable. 9 programas memorizables de fermentación controlada con la posibilidad de configurar la temperatura, humedad y tiempo de fermentación, con señal sonora de fin de ciclo. Guías móviles para modificar el paso entre las bandejas en función del producto. Solera con desagüe central para facilitar el lavado y limpieza de la cámara. Cómodo banco extraíble para apoyar las bandejas.



TAGLIAVINI

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

