

C-BOX



TAGLIAVINI

1934

PLUS C-BOX



Forno elettrico a convezione dalla **TECNOLOGIA PIÙ AVANZATA IN UN TOUCH**, progettato per garantire praticità di utilizzo e cotture perfette, riesce a coniugare in un unico prodotto grandi prestazioni e consumi ridotti.

*Electric convection oven with the **LATEST TECHNOLOGY AT THE TOUCH OF A BUTTON**, designed to guarantee practical use and perfect baking, it manages to combine excellent performance and reduced energy consumption in a single product.*



REALIZZATO IN ACCIAIO INOX, CON CAMERA DI COTTURA IN AISI 304, predisposto per facili operazioni di pulizia (vetro interno, porta ispezionabile con raccogli gocce integrato, supporti laterali asportabili, opzione per lavaggio automatico della camera di cottura con 4 programmi).

***MADE OUT OF STAINLESS STEEL, WITH A BAKING CHAMBER IN AISI 304**, designed for easy cleaning operations (internal glass, inspectable door with integrated drip tray, removable side supports, automatic washing option for the baking chamber with 4 different programs).*



DESIGN ELEGANTE E LINEARE permette di posizionare il forno come oggetto d'arredo in ambienti a vista per soddisfare le esigenze di panetterie, pasticcerie e locali di medie dimensioni.

*The oven's **ELEGANT AND LINEAR DESIGN** means it can be installed as a fitting in viewable production facilities to meet the needs of medium-sized bread shops, pastry shops and food outlets.*



Tre differenti impostazioni di cotture: automatica, con la possibilità di selezionare un programma tra le **240 RICETTE CARICABILI**; manuale, per impostare nuove ricette; semi-statica, che permette di avviare i motori solo quando sono in funzione gli elementi riscaldanti. Infine c'è la possibilità di azionare le ventole a bassa velocità per cotture di prodotti particolarmente delicati.

*Three different baking settings: automatic, with the possibility of selecting one of the **240 LOADABLE JOB FILES**; manual, for setting new job files; semi-static, which makes it possible to start the motors only when the heating elements are on. Last but not least, there is the option to activate the fans at low speed for baking particularly delicate products.*

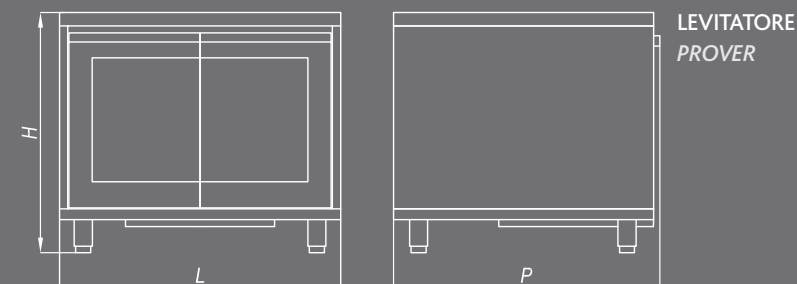
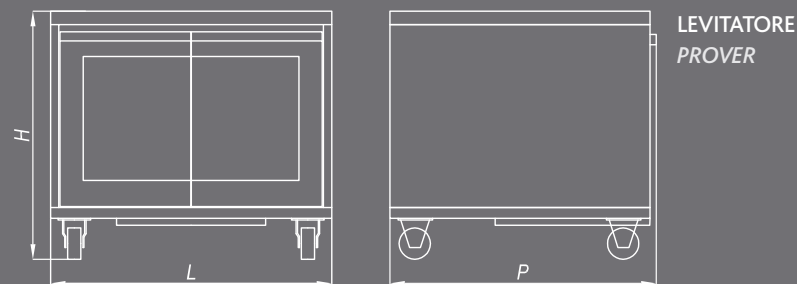
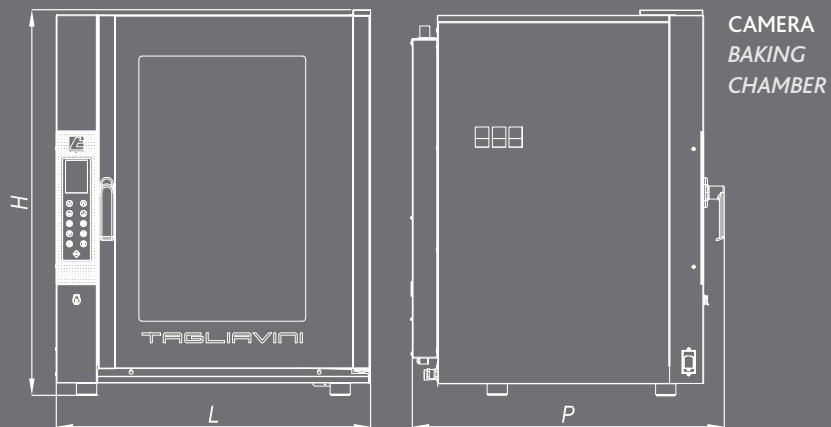


COMANDI ESTREMAMENTE INTUITIVI GRAZIE ALLA SOLUZIONE TOUCH RETROILLUMINATA E PORTA USB per caricare ricette e dati HACCP.

***EXTREMELY INTUITIVE COMMANDS THANKS TO THE BACKLIT TOUCH SCREEN SOLUTION AND THE USB PORT** for uploading job files and HACCP data.*

DATI TECNICI

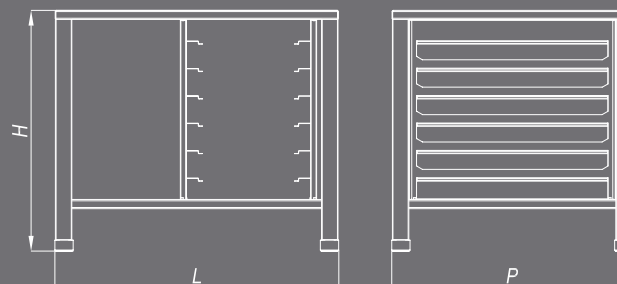
TECHNICAL DATA



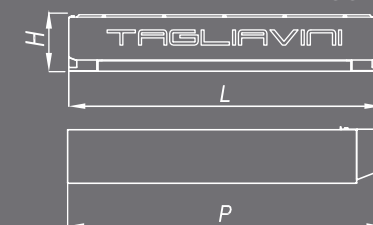
MODELLO MODEL	n. di teglie n. of trays	dimensione teglie trays dimensions	dimensione esterne external dimensions (mm)			peso weight (kg)	potenza istallata installed power (kW)
			Larghezza width	Profondità depth	Altezza height		
CBX 4t/6040	4	600x400	935	930	745	84	8,2
CBX 6t/6040	6				825	98	10,5
CBX 10t/6040	10				1150	137	16
BASE 4t - 6t	6	600x400	930	790	791	45	-
BASE 10t	4			790	541	40	
CELLA LIEVITAZIONE PROVER	12	600x400	935	910	825	60	2,4
CAPPA DI ASPIRAZIONE HOOD	-	-	930	875	169	27	0,25
CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE VAPORI CONDENSATION HOOD MODULE			930	1060	230	33	0,25

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

BASE SUPPORTO TEGLIE
TRAY HOLDER



CAPPA
HOOD





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

