

# MODULAR



*energia componibile*

IT  
GB



TAGLIAVINI

1934

# I PLUS MODULAR

**1** Number  
ONE

**UNICO NELLA CATEGORIA** degli elettrici modulari per le sue innovazioni. Perfetto per la cottura di tutti i tipi di pasticceria, focacceria, pizza e pane da 30 g a 3000 g.

**UNIQUE IN THE CATEGORY** of modular electrical ovens thanks to its innovative features. Ideal for pastry, focaccia, pizza and all type of bread from 30 g up to 3000 g.



**TOTALMENTE MODULABILE** sulle tue esigenze.

**TOTALLY MODULAR** to meet individual needs.



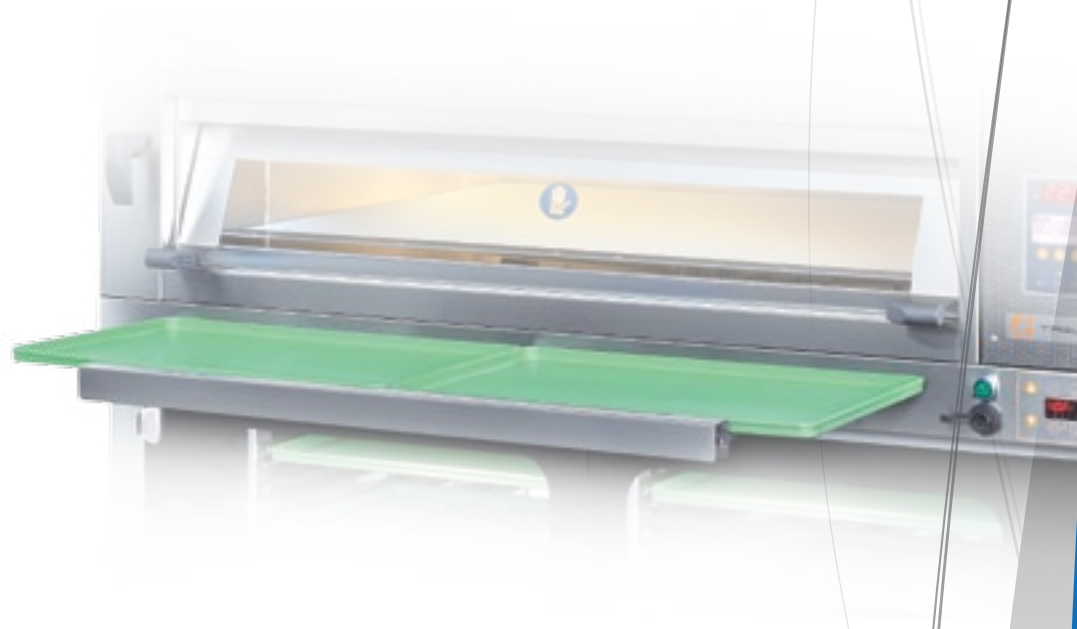
**OGNICAMERA È UN FORNO INDIPENDENTE** che racchiude in se tutte le apparecchiature elettroniche di comando, controllo e potenza necessarie per il suo funzionamento.

**EACH CHAMBER ACTS LIKE A SEPARATE OVEN** which holds all the electronic control, command and power equipments needed for individual operation.



**PERFETTO CONNUBIO** tra cottura perfetta, energia pulita facilità di installazione ed economicità sui consumi d'esercizio.

**EXCELLENT COMBINATION** of perfect baking, clean energy, easy installation and energy savings.



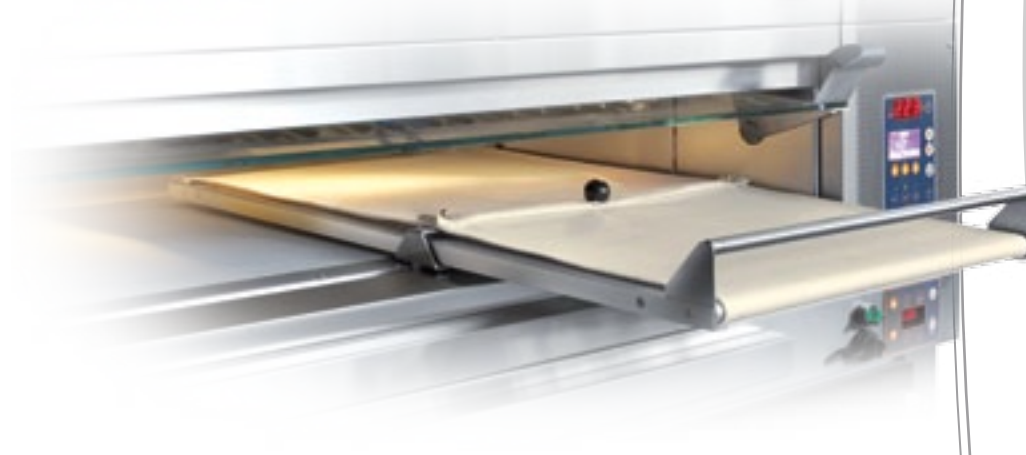
**BANCALE ESTRAIBILE** consente di appoggiare le teglie per le lavorazioni in fase di informamento o di sfonamento.

**THE EXTRACTABLE WORK SURFACE** is handy for setting down trays during loading and unloading operations.



**TELAJETTI DI INFORMAMENTO** possibilità di lavorare con telaietto e/o serie di telaietti di informamento superleggeri.

**TRAYS LOADING** possibility to work using small tray and/or series of small trays for ultra-light loading.



# PERCHÉ scegliere MODULAR



## INDISTRUTTIBILE

La **facciata ed il rivestimento** sono completamente in **acciaio inox** di grosso spessore, **come anche le camere di cottura**. Queste sono totalmente isolate dal rivestimento esterno attraverso un ampio strato di lana di roccia che non permette la dispersione del calore all'esterno.

Grazie ad un sostegno a maglia geometrica, la camera è indeformabile alle dilatazioni termiche e senza punti di contatto.

La messa in opera dei moduli **non richiede l'intervento di montatori specializzati**, essendo necessario solamente posizionarlo e allacciarlo alla rete elettrica. **Tempi di fermo nulli.**

**Modulo cappa in acciaio inox di grandi dimensioni** per una maggiore efficienza di aspirazione. A richiesta può essere dotato sia di un **aspiratore**, che ne aumenta notevolmente l'efficienza, che di un **condensatore di vapori** per quei laboratori che non hanno la possibilità di usufruire del tubo di scarico vapori di cottura verso l'esterno.

### INDESTRUCTIBLE

*The front and casing are made entirely from thick stainless steel, as are the baking chamber walls. The walls are fully insulated from the outer casing by an ample layer of mineral wool which prevents heat dispersion to the outside.*

*Thanks to a geometric mesh support the chamber is not deformed by thermal dilation and has no contact points.*

*The modules are quick and easy to install without the need for expert fitters simply position them and connect them to a suitable power supply. No downtime!*

*Large stainless steel hood for improved extractor efficiency. Upon request it can be fitted with both an extractor fan for significantly better performance and a vapour condenser for those bakeries which do not have an exhaust system duct which vents baking vapours to the outside.*



## LA COMPOSIZIONE LA SCEGLI TU

Il forno MODULAR, costruito in vari modelli e dimensioni, viene composto totalmente sulle tue esigenze di produzione e spazio a disposizione.

Ogni camera è un modulo a se e racchiude tutta la **tecnologia dei forni elettrici Tagliavini**. Le portine si aprono dal basso verso l'alto per agevolare le operazioni di carico e scarico del forno. **Le resistenze** corazzate posizionate nella camera di cottura, sia al cielo che a pavimento, **sono posizionate a 5 cm l'una dall'altra** e potenziate a bocca per garantire una superficie di riscaldamento ampia e costante in tutta la camera.

Ogni modulo può essere dotato o di una **vaporiera**, con un'ampia superficie di scambio che la rende particolarmente **potente** oppure di un **generatore di vapore "mini" unico** per tutte le camere, facilmente applicabile anche a forno già montato.

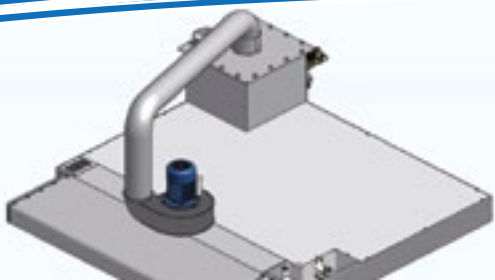
Il blocco camere può essere posizionato su un **basamento di supporto con ruote** o su una **cella di lievitazione con ruote**.

### CHOOSE YOUR OWN SETUP

*The MODULAR oven, made in various models and sizes, can be fully assembled to meet your personal production needs and fit in the space available. Each chamber is a separate module incorporating all the technology of Tagliavini electric ovens. The doors open upwards to facilitate oven loading and unloading operations. The armoured resistance elements installed in both the ceiling and floor of the baking chambers are spaced at 5 cm intervals and are specially enhanced at the oven mouth to guarantee a large, uniform heating surface throughout the chamber.*

*Each module can be fitted with a steam generator with a large exchange surface which makes it particularly powerful or a single steamer "mini" designed to supply all the chambers which can easily be fitted even to ovens which have already been installed.*

*The chamber block can be positioned on a support base with wheels or on a proofing cell on wheels.*





# CELLA FULL OPTIONAL

La cella su ruote, totalmente in acciaio, è illuminata internamente da due lampade alogene, ed è dotata di un **sistema di controllo per riscaldamento, ventilazione e umidità**. La ventilazione forzata all'interno della cella, garantisce una **migliore distribuzione del calore e dell'umidità** su tutto il prodotto. Le **portine**, di serie in cristallo serigrafate con maniglie ergonomiche di sicurezza, sono **apribili fino a 180°** per non avere ingombro davanti al forno durante le operazioni di carico e scarico della cella. Su richiesta sono disponibili portine in acciaio inox. Sistema di controllo con memorizzazione di **9 programmi di lievitazione controllata** con la possibilità di impostare temperatura, umidità e tempo di lievitazione con segnale acustico di fine ciclo. **Portateglie estraibile** in acciaio inox per modelli a 4 e 6 teglie **con guide mobili** per poter modificare il passo fra le teglie a seconda dell'altezza del prodotto.

Pavimento a forma di V e scarico centrale, per permettere una facile pulizia e lavaggio della cella.

## **THE CELL FULL OPTIONAL ON WHEELS**

*The cell, made entirely from steel, is lit up on the inside by two halogen lamps and is fitted with a heating, ventilation and humidity control system. The forced ventilation inside the cell guarantees better heat and humidity distribution over all the product. The standard serigraphed glass doors with ergonomic safety handles can be opened through 180° to avoid creating any hindrances in front of the oven during cell loading and unloading operations. Upon request the doors can be made from stainless steel. Control system which can save up to 9 controlled proofing programs which the operator can use to set the temperature, humidity and proofing time with an acoustic end of cycle signal. Extractable stainless steel tray holder for 4 and 6 tray models with mobile guides so that the distance between the trays can be adjusted depending on the height of the product. V shaped floor with central drain for quick and easy cell cleaning.*



*modulare come  
le vostre esigenze  
modular as your needs*





# IDEALE PER PASTICCERIA, FOCACCERIA E TUTTI I TIPI DI PANE.

**IDEAL FOR BAKING PASTRIES, FOCACCIA  
AND ALL TYPES OF BREAD.**

**MOLTIPLICA LA TUA PRODUZIONE AUMENTANDO  
IL NUMERO DEI MODULI. PER CIASCUN MODULO PUOI SCEGLIERE:**

**INCREASE YOUR PRODUCTION WITH MORE MODULES.  
FOR EACH ONE YOU CAN CHOOSE:**



**TEMPERATURA      TEMPERATURE**



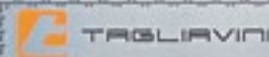
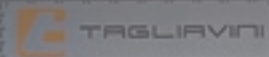
**POTENZA      POWER**



**RIPARTIZIONE  
DELLA POTENZA      POWER  
DISTRIBUTION**



**TEMPO      TIME**





# CONTROLLO TOTALE

"SMART" LE CENTRALINE INTUITIVE DI NUOVA CONCEZIONE

"SMART" THE NEWLY CONCEIVED INTUITIVE CONTROL UNITS



• **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 del 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 le 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 **PROSETT** 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 montata su ogni unità di controllo permette l'aggiornamento del software di gestione, oltre che l'inserimento di nuove ricette.

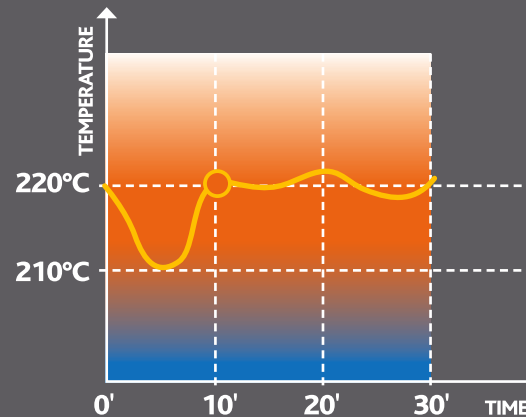
• **TEMPERATURE:** the set temperature is maintained with **maximum and constant precision** throughout the baking process. The **double digital display** simultaneously shows the actual temperature reading for the chamber and the temperature set by the user.

• **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.

• **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 **PROSETT** 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 on each individual control unit allows the user to update the control software as well as enter new job files.



● Ideal Recovery Time

# MODULAFAR



**EMT**  
3 cam.+base  
3 chamb.+base

2/40-60  
4/40-60



**EMT**  
2 cam.+cella  
2 chamb.+Proof. Ch.

4/60-40  
6/40-60



**EMT**  
2 cam.+cella  
2 chamb.+Proof. Ch.

2/40-60  
4/40-60



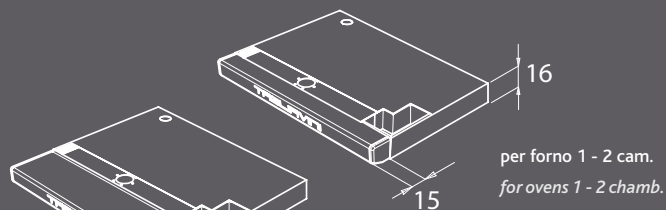
**EMT**  
3 cam.+cella  
3 chamb.+Proof. Ch.

4/60-40  
6/40-60

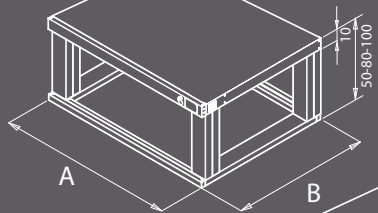
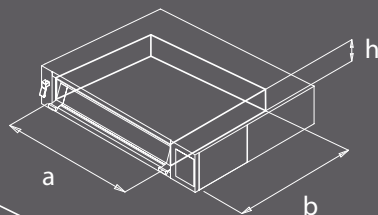
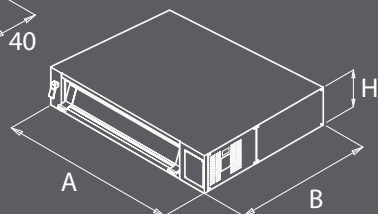


# DATI TECNICI

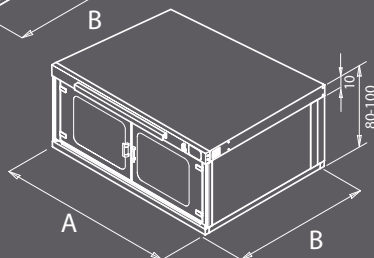
## TECHNICAL DATA



per forno 3 - 4 - 5 cam.  
for ovens 3 - 4 - 5 chamb.



BASE SU RUOTE  
BASE ON WHEELS



CELLA SU RUOTE  
PROOVING CHAMBER

MODELLO MODEL	MODULO CAMERA CHAMBER								MODULO CELLA PROOVING CHAMBER		
	dimensione teglie plaques dimensions	n. di teglie n. of plaques	dimensioni interne internal dimensions		Superficie utile useful surface m <sup>2</sup>	dimensioni esterne external dimensions		potenza installata* maximum power* kW	consumo orario hourly consumption kWh	"80" numero teglie con interasse 6 n. of plaques distance between levels 6 n°	"100" numero teglie con interasse 6 n. of plaques distance between levels 6 n°
			a	b		A	B			n°	n°
EMT2/6040	60x40	2	62	89	0,55	101	127	3,18	1,27	2x8	2x11
EMT2/4060	40X60	2	83	69	0,57	122	107	3,84	1,54	2x8	2x11
EMT4/4060	40X60	4		129	1,07		167	5,36	2,15	4x8	4 x11
EMT3/4060	40X60	3	125	69	0,86	164	107	5,76	2,30	3x8	3x11
EMT4/6040	60X40	4		89	1,11		127	6,35	2,54	4x8	4x11
EMT6/4060	40X60	6		129	1,61		167	8,04	3,22	6x8	6x11
EMT2/4666	46X66	2	95	69	0,66	134	107	3,84	1,54	2x8	2x11
EMT3/4666	46X66	3	142	69	0,98	181	107	5,76	2,30	3x8	3x11
EMT4/6646	66X46	4		102	1,45		140	7,20	2,88	4x8	4x11
EMT2/4676	46X76	2	95	89	0,85	134	127	4,23	1,70	2x8	2x11
EMT4/4676	46X76	4		160	1,52		198	7,60	3,04	4x8	4x11
EMT3/4676	46X76	3	142	89	1,26	181	127	6,35	2,54	3x8	3x11
EMT6/4676	46X76	6		160	2,27		198	11,40	4,56	6x8	6x11
Altezza interna camera "h" - chamber internal height						20	24	32			
Passaggio utile bocca - doorway						17	21	29			
Altezza modulo camera "H" - chamber external height						35	39	47			

\* Si riferisce al forno senza vaporiere o generatore di vapore. Per le vaporiere assorbimento 1 kW cad., per generatore di vapore "mini" 1,5+1,5 kW. Cella di lievitazione assorbimento 1,5 kW.

This refers to the oven without steam generator or steamer. For the steam generator, 1kW each, for the steamer "mini" 1,5+1,5 kW. Prooving chamber 1,5 kW.

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.



**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

