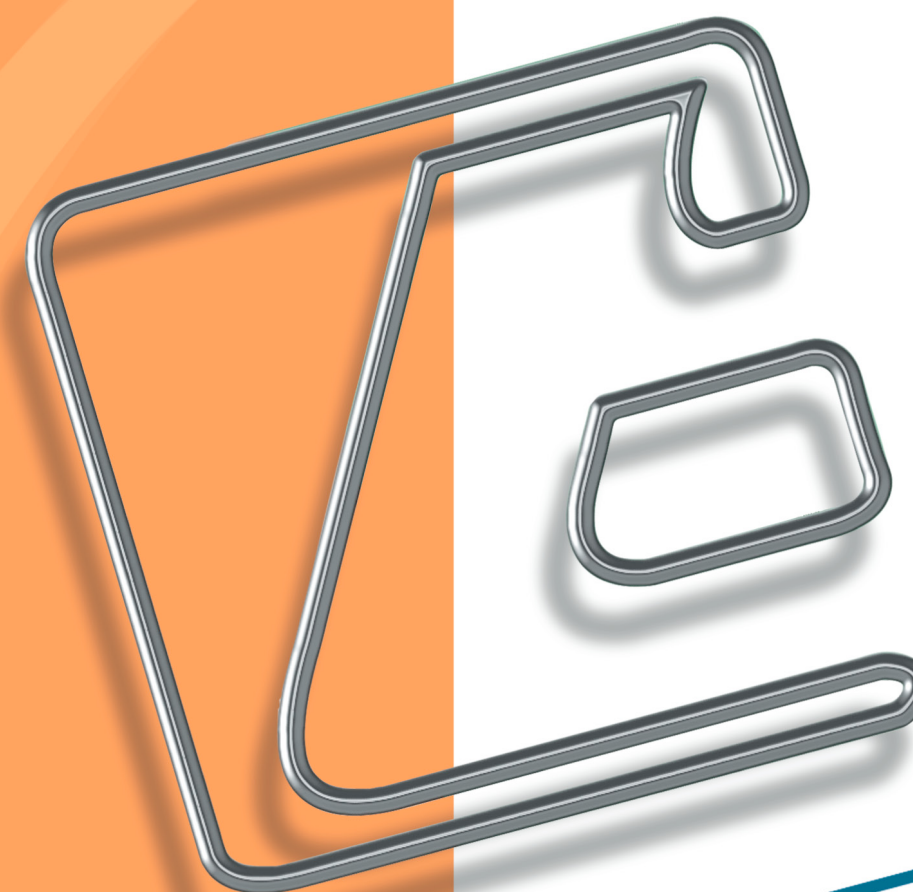
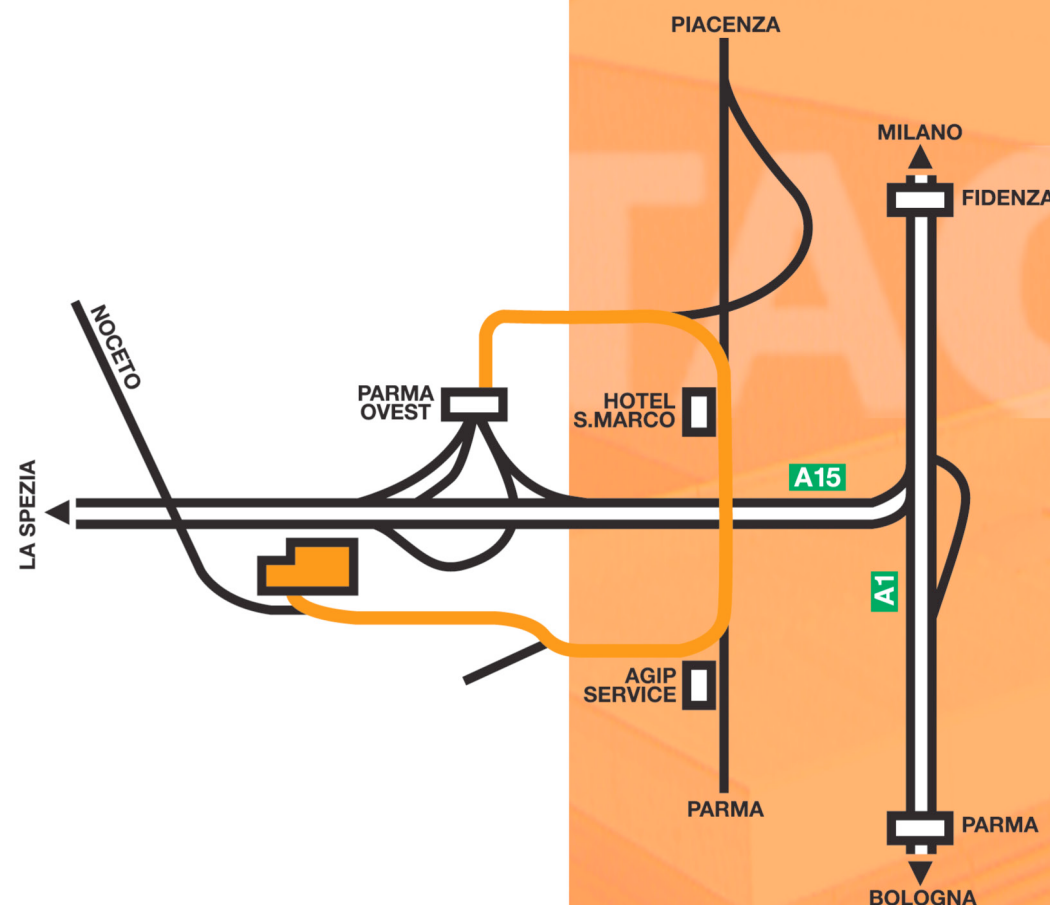




www.creativitaepartners.com

NEW



TAGLIAVINI
TERMOVEN

TAGLIAVINI S.p.A.
FORNI IMPIANTI E ARREDAMENTI PER PANIFICI E PASTICCERIE

TAGLIAVINI S.p.A.
Via Pontetaro, 27/B - 43015 Noceto (Parma)
Tel. (0521) 628844 (4 linee R.A.) - Fax (0521) 628763
E-mail: info@tagliavini.com - http://www.tagliavini.com





- IL FORNO**
- Sistema di sicurezza che inibisce le funzioni del forno in caso di porta aperta
 - **Porta reversibile** con cerniera destra o sinistra e maniglia ergonomica con **doppio scatto di sicurezza**
 - **Cristallo interno incernierato** facilmente apribile per la pulizia e per una pratica sostituzione delle lampadine.
 - **Facilità di lavaggio**: griglie portateglie facilmente smontabili e camera interna con scarico centrale per il deflusso dell'acqua
 - Comando vapore e valvola di scarico completamente automatici (la valvola può essere manuale su richiesta)
 - Optional: doppia velocità dell'aria per prodotti leggeri e possibilità di memorizzare fino a 99 ricette di cottura
 - Il forno può essere dotato di speciali "piastre" per simulare la cottura su suolo

LA 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 della cella garantisce una **migliore distribuzione del calore e dell'umidità** su tutto il prodotto. Portine di serie in cristallo serigrafate con maniglie ergonomiche di sicurezza **apribili fino a 180°** per non avere ingombro davanti al forno durante le operazioni di carico e scarico. Su richiesta in acciaio inox. Sistema di controllo con **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 poter 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.

- GB THE OVEN**
- Safety system which inhibits oven functions if the door is open
 - **Reversible door** with right- or left-hand hinge and ergonomic **double-click safety handle**
 - **Internal hinged glass panel**, easy to open for cleaning operations and quick replacement of light bulbs.
 - **Easy to wash**: easy to remove tray-holding grids and internal chamber with central plughole for water drainage
 - Fully automatic steam control and discharge valve (manual valve available on request)
 - Optional extras: double air speed for light products and the possibility to store up to 99 baking files
 - The oven can be fitted with special "slabs" to simulate stone oven baking

THE CELL
Fully stainless steel cell lit by two halogen bulbs and fitted with a **heating, ventilation and humidity** control system. Forced ventilation inside the cell guarantees **better heat and humidity distribution** over the whole product. Standard serigraphed glass doors with ergonomic safety handles and **180° opening angle** to avoid any hindrance in front of the oven during loading and unloading operations. Stainless steel door available on request. Control system with space to store **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.

- F LE FOUR**
- Système de sécurité qui inhibe les fonctions du four en cas d'ouverture de la porte.
 - **Porte réversible** avec charnière à droite ou à gauche et poignée ergonomique à **doble détente de sécurité**
 - **Vitre interne montée sur charnière** facile à ouvrir pour le nettoyage ou pour remplacer facilement les ampoules.
 - **Facilité de lavage**: grilles de support plateaux aisément démontables et chambre interne avec évacuation centrale pour vider l'eau.
 - Commande vapeur et vanne d'évacuation entièrement automatiques (vanne manuelle sur demande).
 - Option : double vitesse d'air pour les produits légers et possibilité de mémoriser jusqu'à 99 recettes de cuisson.
 - Le four peut être équipé de "plaques" spéciales afin de simuler la cuisson sur sol.

LA CHAMBRE
Chambre **tout inox éclairée** par deux lampes halogènes et munie de commandes pour le **chauffage, la ventilation et l'humidité**. La ventilation forcée dans la chambre garantit une **meilleure répartition de la chaleur et de l'humidité** sur l'ensemble du produit. Portes de série en verre sérigraphées 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. Système de commande à **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 chambre. Banc amovible pour poser les plateaux.

- E EL HORNO**
- Sistema de seguridad que inhibe las funciones del horno en caso de estar la puerta abierta
 - **Puerta reversible** con bisagra a la derecha o izquierda y tirador ergonómico con **doble movimiento de seguridad**
 - **Cristal interior abisagrado** fácil de abrir para la limpieza y para sustituir cómodamente las bombillas.
 - **Facilidad de lavado**: parrillas portabandejas fáciles de desmontar y cámara interior con desagüe central para el agua
 - Accionamiento automático del vapor y de la válvula de descarga (a pedido con válvula manual)
 - Optional: doble velocidad del aire para productos ligeros y posibilidad de memorizar hasta 99 recetas de cocción
 - El horno puede incorporar "placas" especiales para simular la cocción sobre solera refractaria

LA CÁMARA
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 de la cámara garantiza una **mejor distribución del calor y de la humedad** sobre todo el producto. De serie con puertas de cristal serigrafado 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. Sistema de control con **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 poder 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.

- D DER OFEN**
- Sicherheitssystem, das die Ofenfunktionen bei geöffneter Tür sperrt.
 - **Umkehrbare Tür** mit rechts- oder linksseitigem Scharnier und ergonomischem Griff mit **doppelttem Einschnappen**
 - **Innenscheibe mit Scharnier**, kann leicht zur Reinigung und zum bequemen Ersetzen der Glühbirnen geöffnet werden.
 - **Leichte Reinigung**: Leicht ausbaubare Backblechhalteroste und Innenkammer mit zentraler Wasserablassöffnung
 - Vollautomatische Dampf- und Ablassventilsteuerung (das Ventil kann auf Wunsch in der manuellen Ausführung geliefert werden)
 - Optional: Doppelte Luftgeschwindigkeit für leichte Produkte und Möglichkeit zum Speichern von maximal 99 Backrezepten
 - Der Ofen kann mit speziellen "Platten" zum Simulieren des Backens auf dem Boden ausgestattet werden

DIE ZELLE
Die Zelle **besteht komplett aus Edelstahl** und verfügt über eine Beleuchtung mit zwei Halogenlampen. Ferner ist sie mit einem Steuersystem für **Heizen, Umluft und Feuchtigkeit** ausgestattet. Die Zwangsbelüftung des Zelleninnenraums garantiert eine **bessere Wärme- und Feuchtigkeitsverteilung** auf dem gesamten Produkt. Die Türen sind serienmäßig mit Siebdruckscheiben und ergonomischen Sicherheitsgriffen ausgestattet und können bis **zu einer Weite von 180° geöffnet** werden, damit die Beschickungs- und Entleerungsvorgänge nicht behindert werden. Auf Anfrage aus Edelstahl. Steuersystem mit **9 speicherbaren Programmen** für das kontrollierte Gären mit Möglichkeit der Einstellung von Temperatur, Feuchtigkeit und Gärzeit mit Akustiksignal bei Zyklusende. Verstellbare Führungen zum Anpassen des Abstands zwischen den Backblechen an das jeweilige Produkt. Boden mit zentralem Ablass für eine leichte **Wäsche und Reinigung** der Zelle. Praktische ausziehbare Backblechablage.

- I Forno a convezione, per cotture su teglia, particolarmente indicato per la cottura di pane e pasticceria.**
Le centraline elettroniche di controllo del forno sono dotate di:
- Termoregolazione digitale con stabilizzatore di temperatura e temporizzatore digitale di cottura con avvisatore acustico
 - Comando aspiratore cappa e luce camera di cottura
 - Centralina con grande display a digit rossi per la reale temperatura in camera e display LCD bianco-blu ad alto contrasto per tutte le funzioni di cottura
 - Programmatore settimanale e giornaliero di accensione automatica del forno

- GB Convection oven for baking on pans, ideals for baking bread and confectionery**
The oven's electronic control units include:
- Digital thermoregulation with temperature stabilizer and digital baking timer with acoustic signal;
 - Baking chamber light and aspirator hood control
 - Control panel with large red digital display of the actual temperature of the baking chamber and white-blue high-contrast LCD display for all the baking and programming functions
 - Weekly programmer for automatic daily start-up

- F Four à convection por des cuissons sur plats, particulièrement approprié por la cuisson du pain et la viennoiserie**
Les centrales électroniques de commande du four sont équipées de:
- Thermo réglage numérique avec stabilisateur de température et temporisateur numérique avec avertisseur sonore
 - Commande d'aspiration de la hotte et l'éclairage de la chambre de cuisson
 - Platine avec grand écran à touches rouges pour la température réelle de la chambre de cuisson et écran à cristaux liquides blanc-bleu à fort contraste pour toutes les fonctions de cuisson;
 - Programmeur hebdomadaire d'allumage automatique quotidien.

- E Horno a convección, para cocciones sobre bandeja, especialmente indicado para la cocción de pan y pastelería**
Los cuadros electrónicos de control del horno están equipados con:
- Termorregulación digital con estabilizador de temperatura y temporizador digital con avisador acústico;
 - Mando aspirador campana y luz cámara de cocción
 - Plantilla con gran display de dígitos rojos para la temperatura real de la cámara de cocción y display LCD blanco-azul de gran contraste para todas las funciones de cocción
 - Programador semanal de encendido automatico diario

- D Konvektionsofen für das Backen auf Backblechen, besonders geeignet für das Backen von Brot, Brötchen und Konditoreiprodukten**
Die elektronischen Steuereinheiten des Ofens sind ausgestattet mit:
- Digitaler Temperatursteuierung mit Stabilisierung der Temperatur und digitalem Timer mit akustischer Warnanzeige
 - Bedienelement Absaughaube und Beleuchtung Garkammer Garung
 - Großem rotem Digitaldisplay für die tatsächliche Temperatur der Garkammer und kontraststarkem weiß-blauem LCD-Display für alle Garungsfunktionen
 - Wochen-Programmiereinheit für die automatische tägliche Einschaltung



DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES
DATOS TÉCNICOS
TECHNISCHE ANGABEN

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO		TEGLIE PANS PLAQUES ANZAHL DER BLECHE BANDEJAS		DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES AUSSENABMESSUNGEN DIMENSIONES EXTERNAS	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	POTENZA POWE PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA
		N	DIM. cm			
TERMOVEN 5T/4060		5	40 x 60	82 x 119 x 66	195	9
TERMOVEN 10T/4060		10	40 x 60	82 x 119 x 111	250	18
TERMOVEN 5T/4080		5	40 x 80	82 x 133 x 66	210	9
TERMOVEN 10T/4080		10	40 x 80	82 x 133 x 111	270	18
TERMOVEN 5T/4666		5	46 x 66	82 x 119 x 66	195	9
TERMOVEN 10T/4666		10	46 x 66	82 x 119 x 111	250	18
TERMOVEN 5T/4676		5	46 x 76	82 x 133 x 66	210	9
TERMOVEN 10T/4676		10	46 x 76	82 x 133 x 111	270	18
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT HALTER SOPORTE	4060			82 x 107 x 83-105	50	-
	4080			82 x 125 x 83-105	55	-
	4666			82 x 107 x 83-105	50	-
	4676			82 x 125 x 83-105	55	-
LIEVITA PROOFER ETUVE GÄRUNGS K. C.FERMENTATION	20/4060	9 x 2	40 x 60	82 x 107 x 83	69	1,5
	10/4080	9	40 x 80	82 x 107 x 83	69	1,5
	20/4666	9 x 2	46 x 66	82 x 107 x 83	69	1,5
	10/4676	9	46 x 76	82 x 175 x 83	69	1,5

Le illustrazioni e le descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo. Le quote e le misure sono espresse in cm.
Illustration and descriptions of this booklet are given as indicatives. Dimensions are expressed in cm.
Les illustrations et les descriptions de ce dépliant sont fournies à titre d'indication. Les mesures sont exprimées en cm.
Las ilustraciones y descripciones de este folleto son a título indicativo. Las medidas están expresadas en cm.
Die Bilder und die Beschreibungen dieser Broschüre sind nicht verbindlich. Die Abmessungen verstehen sich in cm.

