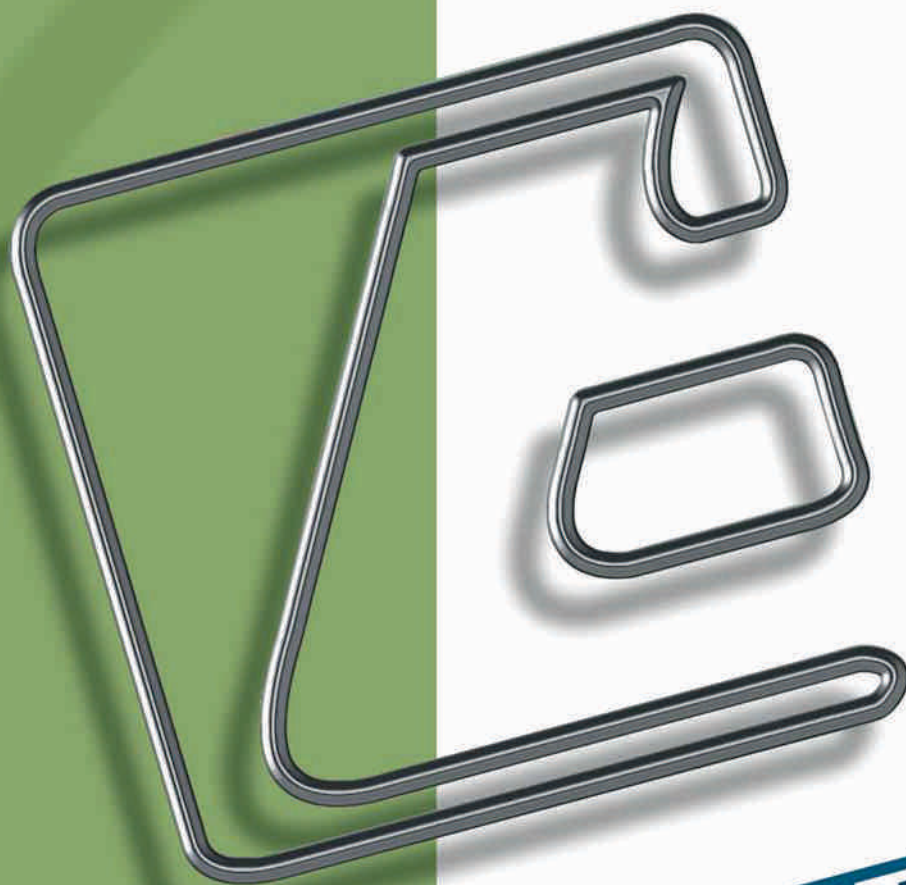


TERMIK
TERMIK
TERMIK
TERMIK



 **TAGLIAVINI**
TERMIK





TERMİK



- IT** La centralina digitale standard, permette:
- Controllo della temperatura tramite una sonda posta direttamente nella camera di cottura. E' inoltre presente una sonda di sicurezza, posta nello scarico dei fumi combusti.
 - Immissione temporizzata del vapore per ogni singola camera, tramite elettrovalvole.
 - Accensione automatica settimanale /giornaliera del forno.
 - Allarme per il richiamo del tempo di cottura.
 - Accensione luci all'interno delle camere.
 - Possibilità di installare una centralina elettromeccanica a selettori.
- In presenza del **dublo** viene installato un termoregolatore digitale per il controllo della temperatura delle camere superiori.

- GB** The standard digital unit permits:
- Controlling temperature by means of a probe located directly in the chamber. The oven also features a safety probe, located in the combustion fume outlet.
 - Timed steam supply for each single chamber, by means of solenoid valves.
 - Automatic weekly/daily oven ignition.
 - Baking time alarm setting.
 - Switching on lights inside chambers.
- Possibility of installing an electromechanical control unit featuring selectors.
- A digital thermoregulator is installed with **dubloto** control the temperature of the upper chambers.

- RO** Centrala digitala standard permite:
- Controlul temperaturii prin intermediul unei sonde situate direct în camera de coacere.
 - Exista, de asemenea, și o sondă de siguranță, situată în zona de evacuare a gazelor arse.
 - Eliberare temporizată de abur pentru fiecare cameră în parte cu ajutorul electrovalvelor.
 - Alarmă setare timp de coacere.
 - Aprinderea luminilor în interiorul camerelor de coacere.
 - Posibilitate de a instala o centrală electromecanică cu selectori.
- În prezența "dublo", se montează un termoregulator digital pentru controlul temperaturii în camerele superioare.



- IT** Le portine di informamento, in **acciaio inox** e cristallo temperato, sono facilmente smontabili per la pulizia. Sistema di apertura aggancia/sgancia. Bocche dotate di valvole di sovrappressione, che regolano la pressione del vapore in ogni camera. La cappa è di grandi dimensioni, per un'aspirazione omogenea ed efficace su tutta la facciata. Le colonne sono sagomate a protezione del pannello dei comandi.

- GB** The oven loading doors, made of **stainless steel** and tempered glass, with latching/unlatching system, they are easy to dismantle for maintenance and cleaning. Doors equipped with overpressure valves that adjust the steam pressure in each chamber. The large hood ensures uniform and efficient extraction along the entire face. The columns are shaped so as to protect the control panel.

- RO** Ușile camerelor de coacere, din **oțel inoxidabil** și geam temperat, sunt ușor de demontat pentru curățare. Sistem de deschidere prindere/de cuplare. Uși dotate cu valve de suprapresiune, care reglează presiunea aburului din fiecare cameră. Hota de mari dimensiuni asigură o aspirare omogenă și eficientă pe toată partea frontală. Coloanele sunt profilate pentru a proteja panoul de comandă.



- IT** Quadro elettrico, con grado di protezione IP55, posto sulla colonna del forno destra o sinistra è facilmente ispezionabile.

- GB** Easy-to-inspect control panel featuring IP55 protection index located on the right or left oven column.

- RO** Tablou electric, cu grad de protecție IP55, montat pe coloana cuptorului în partea dreaptă sau în partea stângă, fiind ușor de accesat.

- IT** Bruciatori, ventilatori vapore: tutto accessibile dal frontale per una comoda e facile manutenzione. Ogni camera è dotata di vaporiera indipendente ad alto rendimento che mantiene le proprie qualità anche dopo numerose informate consecutive.

- GB** Burner, fan, steam producer: all accessed from the front for practical and easy maintenance. Each chamber is equipped with an independent high performance steam producer that maintains its qualities even after numerous consecutive baking sessions.

- RO** Arzătorul, ventilatorul și evaporatoarele pot fi accesate frontal, facilitând operațiile de întreținere. Fiecare cameră de coacere este dotată cu evaporator independent, foarte performant, care își menține randamentul chiar și după mai multe încălzări consecutive.





 Termik è il nuovo forno a circolazione forzata di aria, la quale, partendo dalla camera di combustione viene spinto due ventilatori (2 per la serie 180), attraverso i radiatori a canali affiancati, che consentono un perfetto bilanciamento della temperatura in camera: dal fondo fino alla bocca di infornamento. Risultato: consumi ridottissimi, perfetta qualità di cottura ed elevatissima di lavoro. Con dublo, due forni in uno! Questo dispositivo permette infatti di gestire due diverse temperature nello stesso momento, garantendo una grande flessibilità di produzione (cottura contemporanea sia di pane che di pasticceria). Le due camere superiori possono essere regolate fino a 50° in meno rispetto a quelle inferiori.

 Termik is the new forced air oven. Starting from the combustion chamber, the air is forced by one or two fans (2 fans for the 180 series) through the flanked duct radiators achieving a perfectly balanced chamber temperature:

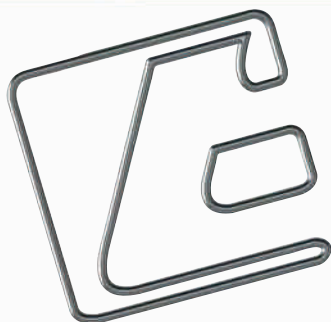
From the bottom to the door. Result: extremely low consumption, perfect baking quality and excellent work ergonomics.

Dublo, two ovens in one! This device makes it possible to manage two different temperatures at the same time, guaranteeing excellent production flexibility (bake bread and cakes simultaneously). The two upper oven chambers can be adjusted up to 50° lower than the lower chambers.

 Termik este noul cuptor cu circulație forțată a aerului, care pleacă din camera de ardere și este împins cu ajutorul a 1-2 ventilatoare (2 pentru seria 180), către radiatoarele cu canale, care permit o perfectă echilibrare a temperaturii în camera de coacere: din spate până la gura cuptorului. Rezultat: consumuri foarte reduse, o calitate perfectă a coacerii și o ergonomie a lucrului.

Cu "dublo", avem două cuptoare într-unul singur! Acest dispozitiv permite gestionarea concomitentă a două temperaturi diferite, garantând astfel o flexibilitate ridicată a producției (coacere concomitentă atât a produselor de panificație, cât și a celor de patiserie). Temperatura din cele două camere superioare de coacere poate fi reglată cu până la 50°C mai puțin față de cea din camerele inferioare.





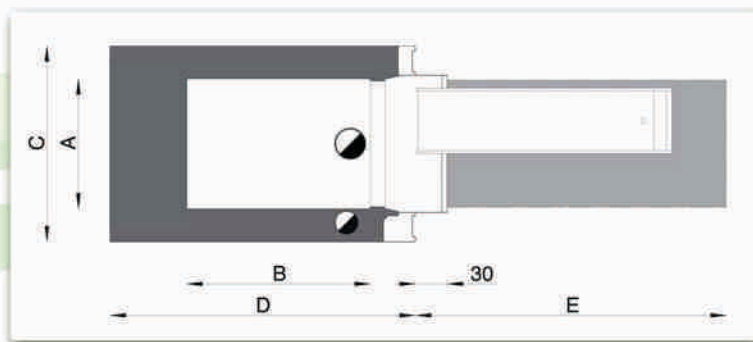
CT 124/C m 8,40
CT 124/M m 10,90



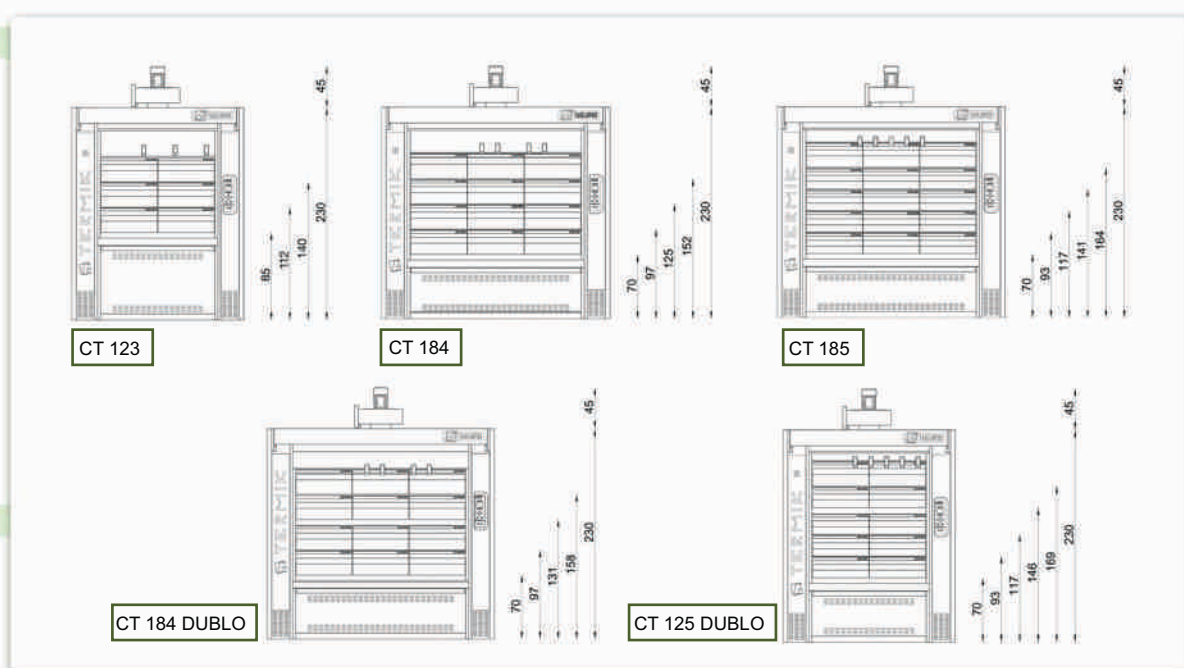
CT 125/C m 10,40
CT 125/M m 12,90



CT 185/C m 15,70
CT 185/M m 19,40
CT 185/L m 23,10



MODELLO MODEL MODEL	camere n. baking chambers nr. camere	dimensioni interne internal dimensions dimensiuni interioare		sup. utile useful surface sup. utilă	dimensioni esterne external dimensions dimensiuni exterioare		spazio d 'infomamento charging clearance spațiu de încărcare	potenza installata installed power putere instalată	
		A	B		C	D		(kcal/h)	(kW)
CT-123/C	3	123	170	6,30	188	281	226	40.000	47+2
CT-123/M			210	7,70		321	266	48.000	56+2
CT-124/C	4	123	170	8,40	188	281	226	50.500	59+2
CT-124/M			210	10,30		321	266	62.000	72+2
CT-125/C	5	123	170	10,40	188	281	226	58.000	67+2
CT-125/M			210	12,90		321	266	72.000	84+2
CT-183/C	3	185	170	9,40	250	281	226	56.000	65+3
CT-183/M			210	11,70		321	266	65.000	76+3
CT-183/L			250	13,90		361	306	78.000	91+3
CT-184/C	4	185	170	12,60	250	281	226	75.000	87+3
CT-184/M			210	15,50		321	266	93.000	108+3
CT-184/L			250	18,50		361	306	99.000	115+3
CT-185/C	5	185	170	15,70	250	281	226	88.000	102+3
CT-185/M			210	19,40		321	266	108.000	126+3
CT-185/L			250	23,10		361	306	128.000	149+3



Le illustrazioni e 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.
 Imaginile și descrierile din prezentul pliant sunt cu valoare indicativă. Dimensiunile sunt exprimate în centimetri.



