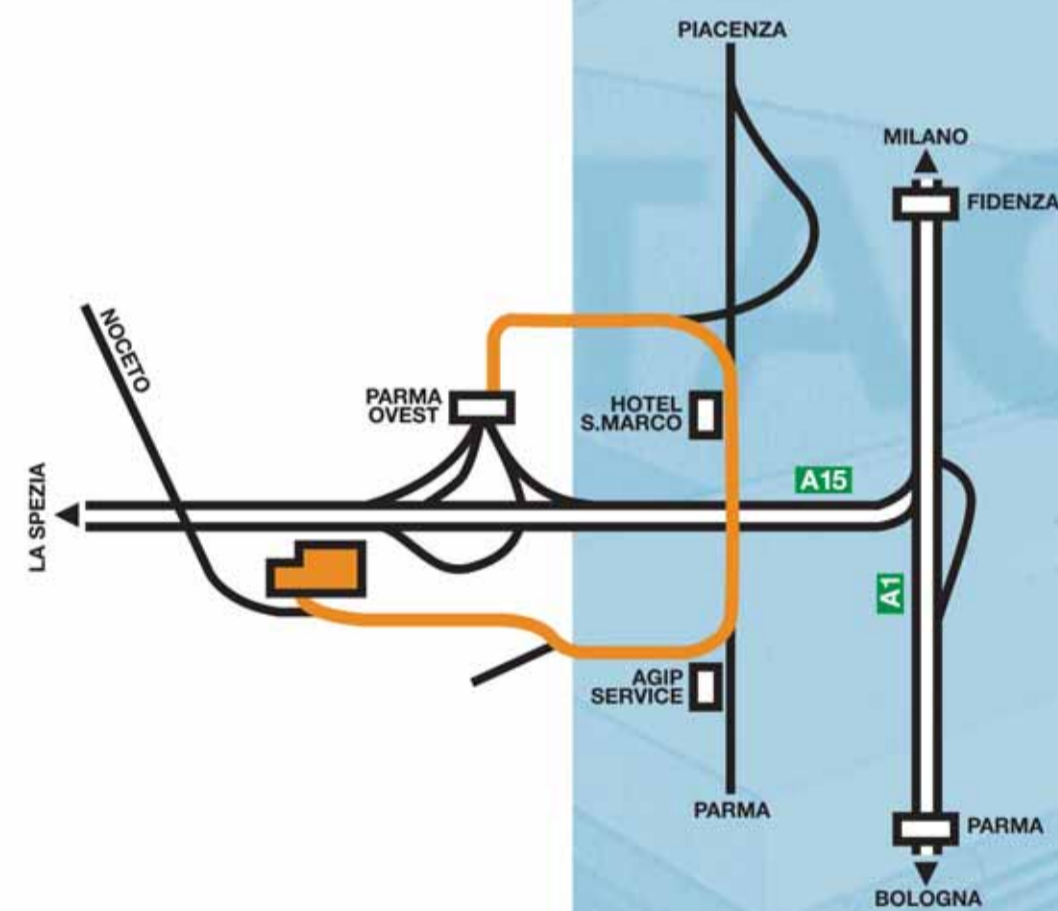


www.cresitivisagpartners.net



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

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

Rev. 02 marzo 2008



TAGLIAVINI
TRONIK



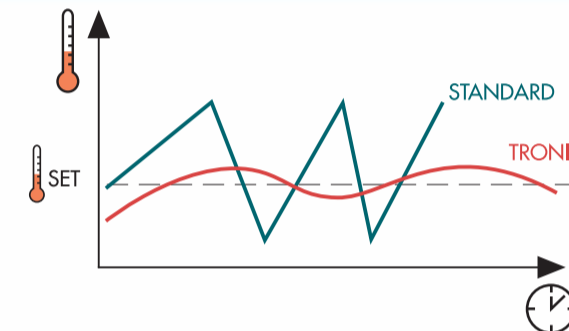
IT TRONIK il forno elettrico unico nella categoria per innovazione tecnologica, vantaggi operativi e risparmio energetico.

Unisce alla sua **cottura perfetta** i vantaggi di **flessibilità d'impiego**, di **energia pulita**, di **facilità di installazione** e soprattutto di **economicità nei consumi d'esercizio**.

Per ogni camera l'accensione e le regolazioni sono indipendenti (**parzializzazione della potenza impiegata e ripartizione di questa fra cielo e platea**). Le camere possono essere utilizzate contemporaneamente con temperature diverse.

È adatto alla cottura di tutti i tipi e pezzature di pane e pasticceria. Per l'alta tecnologia applicata, TRONIK necessita di una potenza massima di circa 2,9 kW/m², già di gran lunga inferiore a quella degli altri forni elettrici in commercio, ed il suo consumo, con informamenti e sfornamenti continui, è di solo **1,8 kW/m²**. TRONIK può essere installato fra tre pareti, in quanto tutte le operazioni di manutenzione sono eseguibili dal fronte del forno.

Il raggiungimento della temperatura impostata, avviene con un **programma di avvicinamento graduale** che impedisce alla camera di discostarsi dalle temperature prescelte, **riducendo praticamente al minimo le oscillazioni** intorno al valore impostato.



GB TRONIK the electric oven unique in the category for its technological innovations, its operative advantages and its energy saving.

In addition to perfect baking, this oven combines advantages such as **use flexibility, clean energy, easy installation** and above all it is **economical of consumptions**.

Every baking chamber has on/off and adjustments completely independent (**partialization of installed power and its distribution to top and bottom**). All chambers can be used at the same time at different temperatures. It is suitable for baking bread and pastries of any kind and size. Because of the high technology applied, TRONIK has a maximum power output of about 2,9 kW/m², much less than that of other electric ovens on the market and, with continuous oven loading and unloading, it consumes just **1.8 kW/m²**.

TRONIK can be placed among three walls, view that all maintenance operations are easily made from the front of the oven.

The set temperature is reached by means of a gradual heating schedule, which prevents the baking chamber from differing respect to the pre-set temperatures, reducing to the minimum the oscillations around the set value.

F Par son innovation technologique, ses avantages opérationnels et son économie d'énergie, TRONIK est un four unique dans sa catégorie.

Il allie à une **cuisson parfaite** les avantages de **souplesse d'utilisation, d'énergie propre, de facilité d'installation** et surtout d'**économie de consommation pendant le service**.

Chaque chambre de cuisson a un allumage et des réglages indépendants (**diminution de moitié de la puissance employée et répartition de celle-ci entre le ciel et la sole**). Les chambres de cuisson peuvent être utilisées simultanément à des températures différentes.

TRONIK est indiqué pour la cuisson de tous les types et dimension de pain et de pâtisserie. Grâce à la technologie de pointe appliquée, TRONIK requiert une puissance maximale de 2,9 kW/m² environ, soit nettement inférieure à celle des autres fours électriques du commerce, et sa consommation, avec des enfournements et des défournements continus, est de **1,8 kW/m²** seulement.

Pour son installation, TRONIK ne nécessite pas d'espace latéral car toutes les opérations d'entretien peuvent s'effectuer à partir de la façade du four.

La température programmée est atteinte graduellement grâce à un programme qui empêche tout écart de température en réduisant ainsi au minimum les oscillations autour de la valeur programmée.





Le unità elettroniche di controllo digitali consentono:

- Parzializzazione della potenza impiegata
- Ripartizione della potenza impiegata fra cielo e platea
- Timers di cottura con segnalatori acustici
- Immissione automatica del vapore
- Totale indipendenza di ogni camera

The electronic digital control units allow:

- Partialization of the applied power
- Right power distribution between top and bottom
- Baking timers with acoustic transponder
- Automatic steam inlet
- Total independence of each baking chamber

Les unités de contrôle digital permettent:

- Partiaisation de la puissance utilisée
- Une répartition rationnelle de la puissance entre le ciel et la sole
- Programmeurs de cuisson avec avertisseurs sonores
- L'admission automatique de la vapeur
- Une autonomie totale de chaque chambre de cuisson



Le unità elettroniche di controllo, possono essere anche digitali computerizzate, con la possibilità di memorizzare 99 ricette di cottura. Esse svolgono automaticamente le funzioni richieste dalla ricetta selezionata.

The electronic control units can also be digital and computerised, with the possibility of storing 99 baking menus. They automatically carry out the functions required by the selected menu.

Les unités électroniques de contrôle peuvent être également numériques et informatisées, avec la possibilité de mémoriser 99 recettes de cuisson. Elles effectuent automatiquement les fonctions exigées par la recette sélectionnée.



L'ottimizzatore di consumi è capace di gestire la richiesta di energia di tutto il laboratorio con la sola potenza installata del forno, avvalendosi per questa gestione, del ridottissimo consumo del forno, pari a soli 1,8 kW/m² ora.

The consumption optimizer is capable of handling all of the laboratory's energy requirements solely from the oven's installed power, availing itself for this of the much reduced consumption of the oven that is equal to only 1.8 kW/m² hour.

L'optimiseur de consommation gère la demande d'énergie de tout le laboratoire avec la seule puissance installée du four en utilisant pour ce faire la très faible consommation du four, à savoir 1,8 kW/m² heure.

Aspiratore della cappa in acciaio inox, montato su cappa di grandi dimensioni, per un'aspirazione omogenea ed efficace su tutta la facciata.



The stainless steel hood aspirator is installed on a large hood ensuring uniform and efficient extraction along the entire face.

L'aspirateur de la hotte, en acier inox, est installé sur une hotte de grandes dimensions pour une aspiration homogène et efficace sur toute la façade.

Le portine di infornamento, in acciaio inox e cristallo temperato, sono bilanciate e facilmente smontabili per la manutenzione e la pulizia. A richiesta portine con sistema di apertura **aggancia/sgancia**. Un numero esuberante di resistenze corazzate (una ogni 5 cm) sia nel cielo che nella platea, opportunamente rinforzate a bocca, garantiscono una perfetta uniformità di cottura.

The oven loading doors, made of stainless steel and tempered glass, are balanced and easy to dismantle for maintenance and cleaning. On request latching/unlatching system available.

A big quantity of metal-clad resistances (one each 5 cm) placed both on the top and the bottom of the baking chamber, duly reinforced on the front side of the chamber, they guarantee a perfect uniform baking.

Les portes d'enfournement, en inox et verre trempé, sont équilibrées et faciles à démonter pour leur entretien et leur nettoyage. Sur demande système éventuel d'ouverture par accrochement/déaccrochement. **L'uniformité de la cuisson** est garantie par le grand nombre de résistances blindées (une toute les 5 cm) montées dans la voûte et la sole, opportunément renforcées dans la partie plus exposée.

Vaporiere indipendenti per ogni camera, controllate termostaticamente per ottenere una produzione di vapore esuberante. Posizionate sul fianco del forno risultano facilmente accessibili dal fronte dello stesso per gli interventi di ordinaria manutenzione. In alternativa è disponibile un generatore di vapore, brevettato che produce grandissima quantità di vapore a costi minimi, riducendo la manutenzione ordinaria.



Independent steam generators for every baking chambers. They are thermostatically controlled in order to obtain the maximum steam output, and easily accessible from the front of the oven (where they are placed), for routine maintenance. As an alternative we have patented the steamer, which produces big quantity of steam at the minimum costs, reducing the routine maintenance.

Générateurs de vapeur sur chaque chambre, contrôlés par un thermostat et fonctionnant de façon autonome, en mesure de produire une quantité importante de vapeur. Ils sont montés sur le flanc du four et sont facilement accessibles à partir de la façade pour les interventions d'entretien ordinaire. Un autre type de générateur de vapeur breveté est aussi disponible. Il génère une très grande quantité de vapeur à des coûts très bas, en réduisant ainsi l'entretien ordinaire.



ET 123/C m² 6,30
ET 123/M m² 7,70
ET 123/L m² 9,20



ET 125/C m² 10,40
ET 125/M m² 12,90
ET 125/L m² 15,40



ET 183/C m² 9,40
ET 183/M m² 11,70
ET 183/L m² 13,90



ET 185/C m² 15,70
ET 185/M m² 19,40
ET 185/L m² 23,10



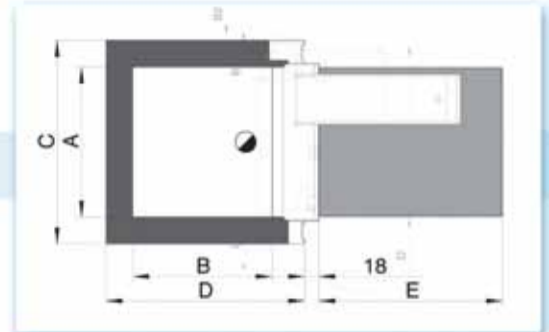
ET 184/C m² 12,60
ET 184/M m² 15,50
ET 184/L m² 18,50



ET 244/M m² 20,70
ET 244/L m² 24,70

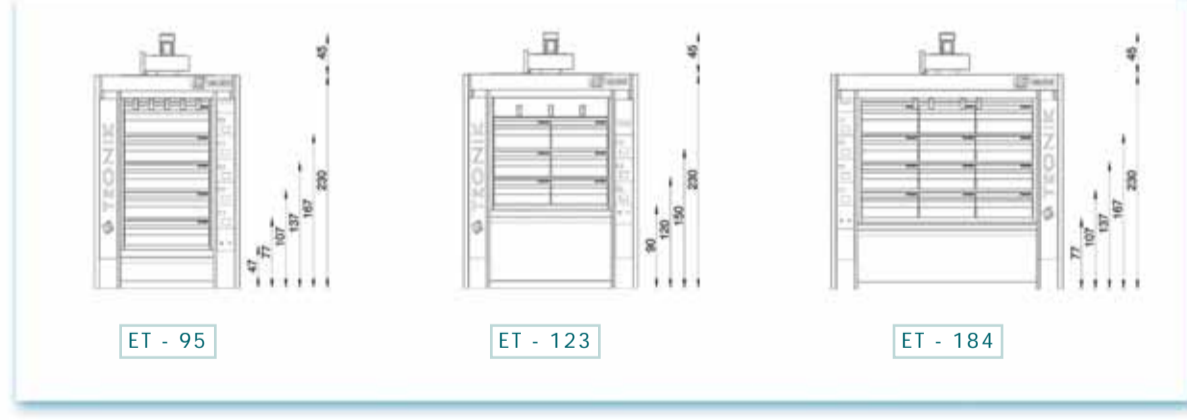


ET 94/C m² 6,30
ET 94/M m² 7,80
ET 94/L m² 9,30



**DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES**

MODELLO MODELLE	n° camere n. chambers nr. des chambres	dimensioni interne internal dimensions dimensions intérieures		sup. utile useful surface surface utilis.	dimensioni esterne external dimensions dimensions extérieures		spazio d'infornamento charging clearance espace de chargement	potenza massima maximum power puissance maximale	consumo orario hourly consumption consommation horaire
		A	B		C	D			
ET-93/C	3	170	4.70	244	226	226	13.77	8.26	
ET-93/M		210	5.90	284	266	266	17.01	10.21	
ET-93/L		250	7.00	324	306	306	20.25	12.15	
ET-94/C	4	170	6.30	244	226	226	18.36	11.02	
ET-94/M		210	7.80	284	266	266	22.68	13.61	
ET-94/L		250	9.30	324	306	306	27.00	16.20	
ET-95/C	5	170	7.90	244	226	226	22.95	13.77	
ET-95/M		210	9.80	284	266	266	28.35	17.01	
ET-95/L		250	11.60	324	306	306	33.75	20.25	
ET-123/SC	3	130	4.80	200	186	186	13.95	8.64	
ET-123/C		170	6.30	244	226	226	18.36	11.02	
ET-123/M		210	7.70	284	266	266	22.68	13.61	
ET-123/L	4	250	9.20	324	306	306	27.00	16.20	
ET-124/SC		130	6.40	200	186	186	18.56	11.52	
ET-124/C		170	8.40	244	226	226	24.48	14.69	
ET-124/M	4	210	10.30	284	266	266	30.24	18.14	
ET-124/L		250	12.30	324	306	306	36.00	21.60	
ET-125/SC		130	8.00	200	186	186	23.20	14.40	
ET-125/C	5	170	10.40	244	226	226	28.36	18.36	
ET-125/M		210	12.90	284	266	266	37.80	22.68	
ET-125/L		250	15.40	324	306	306	45.00	27.00	
ET-153/C	3	170	7.85	240	226	226	22.95	14.13	
ET-153/M		210	9.70	280	266	266	28.35	17.46	
ET-153/L		250	11.55	320	306	306	33.75	20.79	
ET-154/C	4	170	10.47	240	226	226	30.60	18.85	
ET-154/M		210	12.94	280	266	266	37.80	23.30	
ET-154/L		250	15.40	324	306	306	45.00	27.72	
ET-183/C	3	170	9.40	244	226	226	27.54	16.52	
ET-183/M		210	11.70	284	266	266	34.02	20.41	
ET-183/L		250	13.90	324	306	306	40.50	24.30	
ET-184/C	4	170	12.60	244	226	226	36.72	22.03	
ET-184/M		210	15.50	284	266	266	45.36	27.21	
ET-184/L		250	18.50	324	306	306	54.00	32.40	
ET-185/C	5	170	15.70	244	226	226	45.90	27.54	
ET-185/M		210	19.40	284	266	266	56.70	34.02	
ET-185/L		250	23.10	324	306	306	67.50	40.50	
ET-243/C	3	247	15.60	310	284	266	45.36	27.21	
ET-243/L		250	18.50	324	306	306	54.00	32.40	
ET-244/C		4	210	20.70	284	266	266	60.48	36.28
ET-244/L	250		24.70	310	284	266	72.00	43.20	



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 descripteurs de ce dépliant sont fournies à titre d'indication. Les mesures sont exprimées en cm.

