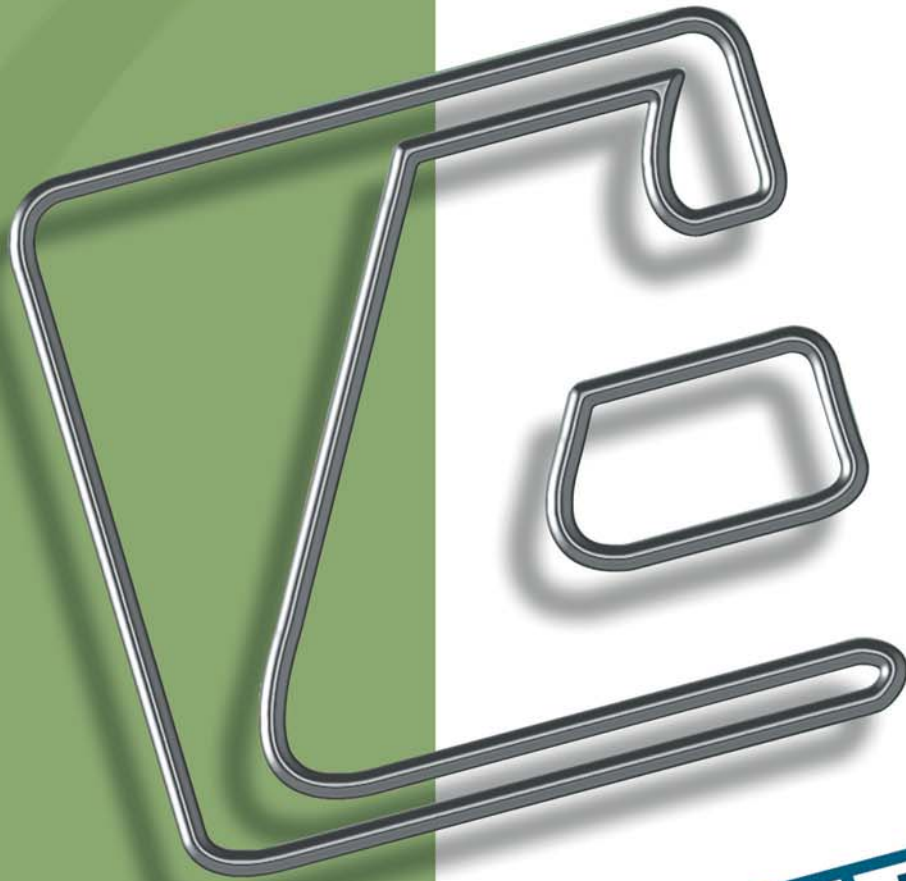


TERMIK
TERMIK
TERMIK
TERMIK



 **TAGLIAVINI**
TERMIK





- I** 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 combustivi.
 - 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.

- E** El equipo de control central digital estándar - permite:
 - Control de la temperatura mediante una sonda colocada directamente en la cámara de cocción. También se halla presente una sonda de seguridad, ubicada en la descarga de los humos combustibles.
 - Introducción temporizada del vapor para cada cámara individual, mediante electroválvulas.
 - Encendido automático semanal/diario del horno.
 - Alarmas para indicar el tiempo de cocción.
 - Encendido de las luces en el interior de las cámaras.
- Possibilità di installare una centralina elettromeccanica di selettori.
- Con **dublo**, se instala un regulador térmico digital para controlar la temperatura de las cámaras superiores.

- D** Die Standardausführung des digitalen Steuerkopfes ermöglicht:
 - Temperaturkontrolle über eine Sonde direkt im Backraum. Zusätzlich befindet sich eine Sicherheitssonde im Abzug der Verbrennungsgase.
 - Zeitgeschalteter Dampf einlass für jeden einzelnen Backraum über Elektroventile.
 - Automatisches wöchentliches/tägliches Einschalten des Ofens.
 - Alarmsignal für die Backzeiten.
 - Innenbeleuchtung der Backräume.
- Es kann eine elektromechanische Steuereinheit mit Wahlschaltern eingebaut werden.
- Bei der Ausführung mit **dublo** wird ein digitaler Temperaturregler zur Einstellung der Temperatur der oberen Kammern eingebaut.



- I** 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.

- E** Las puertas de carga, de acero inoxidable y cristal templado, con sistema de apertura con enganche/desenganche, son fáciles de desmontar para el mantenimiento y la limpieza. Bocas dotadas de válvulas de sobrepresión que regulan la presión del vapor en cada cámara. La campana es de grandes dimensiones para una aspiración homogénea y eficaz sobre toda la fachada. Las columnas están perfiladas para proteger el panel de mandos.

- D** Die Ofentüren aus Edelstahl und gehärtetem Glas können zur Wartung und Reinigung auf einfache Weise ausgebaut werden. Die Öffnung der Türen ist mit Einhaken/Aushaken system. Öffnungen mit Überdruckventilen, die den Dampfdruck in jeder Kammer regulieren. Die große Abzugshaube sorgt für eine gleichmäßige und starke Lüftung auf der ganzen Vorderseite. Die Säulen sind so geformt, dass die Schaltblende geschützt wird.



- I** Bruciatore, ventilatore vaporiere: 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 infornate consecutive.

- E** Quemador, ventilador generador de vapor: se puede acceder a éstos desde el frente para un mantenimiento fácil y cómodo. Cada cámara está dotada de generador de vapor independiente, de alto rendimiento que mantiene sus cualidades incluso luego de varios horneados sucesivos.

- D** Brenner, Ventilator, Dampferzeuger: alle Teile können leicht und bequem von der Vorderseite aus gewartet werden. Jede Kammer ist mit einem unabhängigen, leistungsstarken Dampferzeuger ausgerüstet, dessen Effizienz auch nach vielen aufeinander folgenden Backvorgängen nicht nachlässt.





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

- E** Tablero eléctrico, con grado de protección IP55, ubicado en la columna derecha e izquierda del horno que se puede inspeccionar fácilmente.

- D** Die Schalttafel mit einem Schutzgrad von IP55 befindet sich an der linken oder rechten Ofensäule und ist leicht zugänglich.




 Termik è il nuovo forno a circolazione forzata di aria, la quale, partendo dalla camera di combustione viene spinta da uno o 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 elevata ergonomia 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 del forno, possono essere regolate fino a 50° in meno rispetto a quelle inferiori.

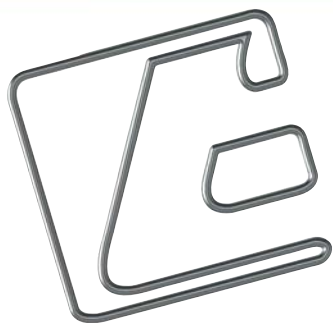
 Termik es el nuevo horno con circulación forzada de aire, la que, partiendo de la cámara de combustión es empujada por uno o dos ventiladores (2 para la serie 180), a través de los radiadores con canales laterales, que permiten un perfecto balance de la temperatura en la cámara: desde el fondo hasta la boca del horno. Resultado: consumos muy reducidos, perfecta calidad de cocción y elevada ergonomía de trabajo. ¡Con dublo, dos hornos en uno!

De hecho, este dispositivo permite controlar dos temperaturas diferentes en el mismo momento, garantizando una gran flexibilidad de producción (cocción de pan y pastelería al mismo tiempo).

Las dos cámaras superiores del horno se pueden regular disminuyendo hasta 50° la temperatura con respecto a las inferiores.

 Termik ist der neue luftumwälzofen: von der verbrennungskammer aus wird die luft von einem bzw. Zwei ventilatoren (2 bei der serie 180) durch radiatoren mit parallel angeordneten kanälen gedrückt, dadurch wird eine vollkommen gleichmässige temperaturverteilung in der kammer erreicht: vom boden bis zur einschiebeöffnung. Das ergebnis: minimaler stromverbrauch, perfekte backresultate und eine hohe arbeitsergonomie. Mit dublo zwei öfen in einem! Mit dieser vorrichtung können zwei verschiedene temperaturen gleichzeitig verwendet werden, dadurch wird die produktion sehr viel flexibler (gleichzeitiges backen von brot und feingebäck). Die beiden oberen ofenkammern können bis zu 50° niedriger als die unteren kammern eingestellt werden.





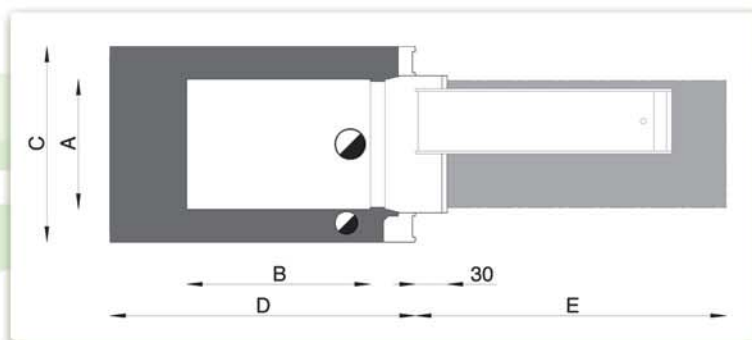
CT 125/C m² 10,40
CT 125/M m² 12,90



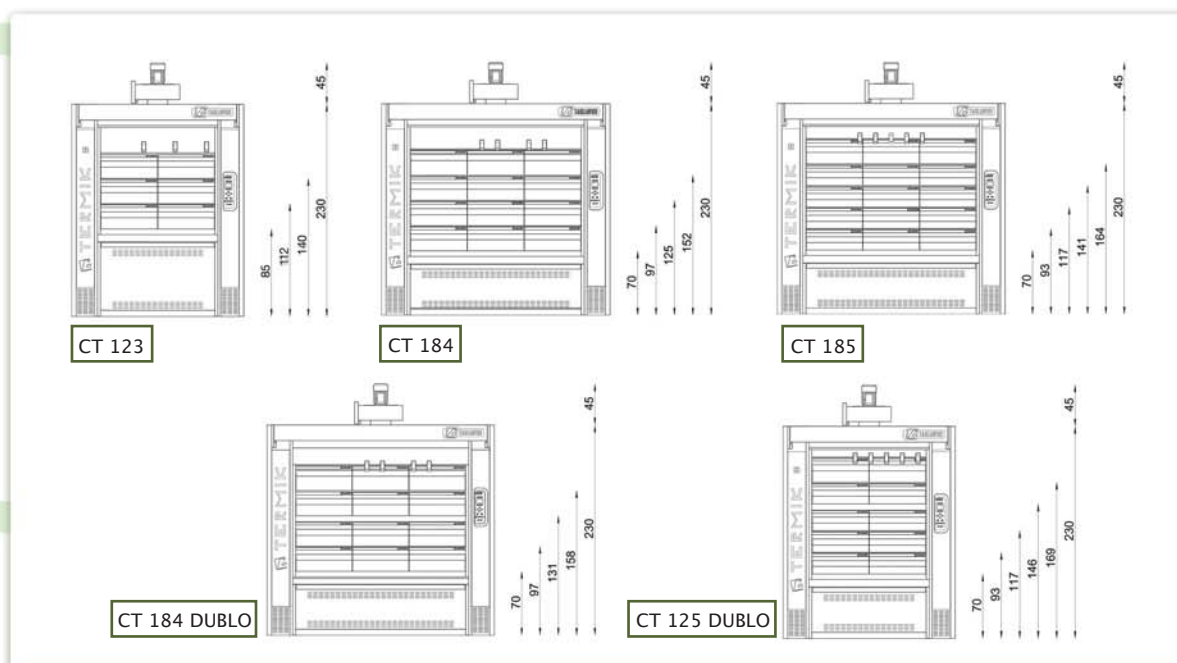
CT 124/C m² 8,40
CT 124/M m² 10,90



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



MODELLO MODELO MODELL	camere n. cámaras backkammern	dimensioni interne dimensiones internas innenabmessungen		sup. utile surf. util. nutzfläche	dimensioni esterne dimen. externas ausßenabmessungen		spazio d'infornamento e espacio de carga zufuhröffnung	potenza installata potencia KW leistung KW				
		A	B	(m ²)	C	D		E	(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.
 Las ilustraciones y descripciones de este folleto son a título indicativo. Las medidas est-n expresadas en cm.
 Die Bilder und die Beschreibungen dieser Broch ,re sind nicht verbindlich. Die Abmessungen verstehen sich in cm.



