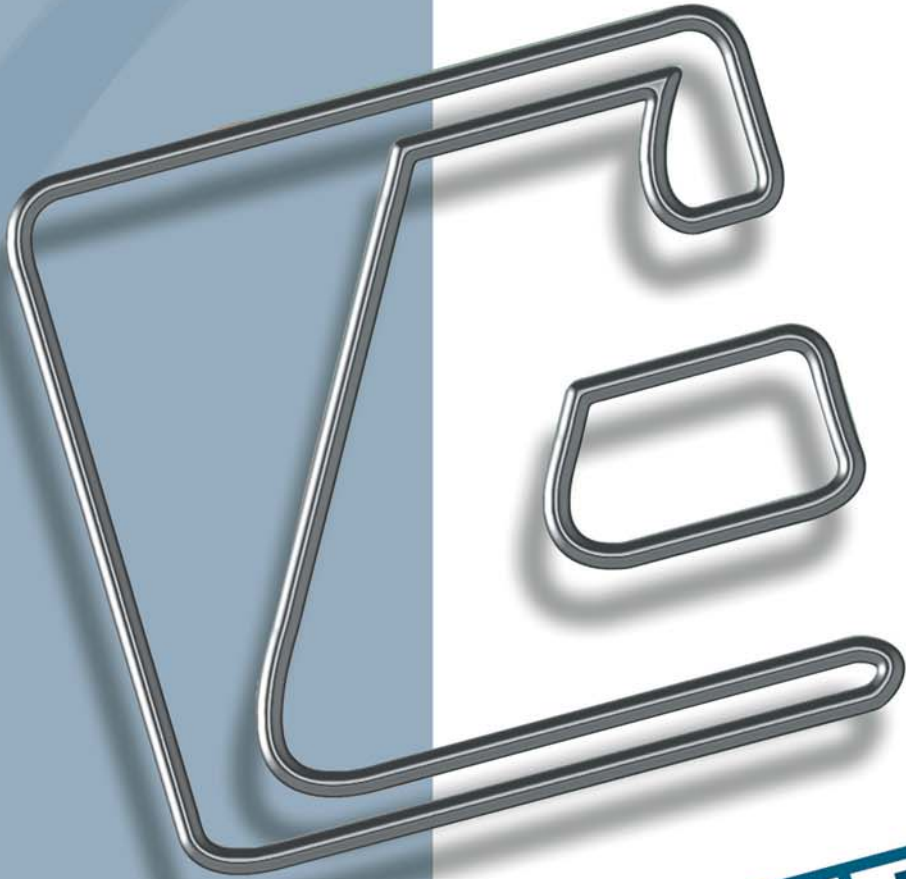


COMPLEX
COMPLEX
COMPLEX
COMPLEX
COMPLEX
COMPLEX



 **TAGLIAVINI**
COMPLEX





• La gamma COMPLEX Tagliavini, rappresenta il perfetto mix tra la cottura a piani e la cottura a convezione. I vantaggi offerti da questa soluzione sono: la riduzione degli spazi impegnati, massima versatilità nelle cotture e unificazione delle utenze di scarico.

• Le combinazioni offerte sono molteplici e in grado di soddisfare tutte le richieste produttive, perciò questi forni trovano maggior impiego nelle installazioni caratterizzate da produzioni molto varie con picchi produttivi concentrati in particolari orari della giornata, quali: supermercati, punti caldi paninoteche-focaccerie. Inoltre, grazie all'intuitività dei loro comandi, questi forni possono essere facilmente utilizzati anche da personale non specializzato.



• La gama COMPLEX Tagliavini representa una mezcla perfecta entre la cocción por pisos y la cocción por convección. Las ventajas ofrecidas por esta solución son: la reducción de los espacios ocupados, la flexibilidad máxima en las cocciones y la unificación de los equipos de descarga.

• Las combinaciones ofrecidas son múltiples y pueden satisfacer todas las exigencias de producción, por lo que estos hornos se emplean mayormente en las instalaciones caracterizadas por producciones muy variadas con picos de producción concentrados en ciertos horarios de la jornada, tales como: supermercados, sandwicherías, bocadillerías. Asimismo, gracias a sus mandos de uso intuitivo, estos hornos pueden ser utilizados fácilmente también por personal que no sea experto.



Complex A

Composto da:

- N. 1 MODULO BASE CON RUOTE
- N. 2 MODULO CAMERA EMT 2/4060 H.20-24
- N. 1 MODULO DISTANZIALE
- N. 1 FORNO TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 PORTATEGLIE 40 x 60
- N. 1 MODULO CAPP A CON ASPIRATORE
- N. 1 SERIE PANNELLATURE E COLONNE PERIMETRALI

ASSORBIMENTO ELETTRICO KW. 15



Complex C

Composto da:

- N. 1 FORNO ROTOR RTE 665
- N. 1 MODULO BASE CON RUOTE
- N. 2 MODULO CAMERA EMT 4/4060 H.24-20
- N. 1 MODULO DISTANZIALE
- N. 1 FORNO TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 PORTATEGLIE 40 x 60
- N. 1 MODULO CAPP A CON ASPIRATORE
- N. 1 SERIE PANNELLATURE E COLONNE PERIMETRALI

ASSORBIMENTO ELETTRICO KW. 49

D • Das Angebot COMPLEX Tagliavini stellt die perfekte Mischung von Ebenengarung und Konvektionsgarung dar. Die Vorzüge dieser Lösung sind: Die Reduzierung des Raumbedarfs, die größtmögliche Vielseitigkeit der Garung und die Zusammenfassung der Ableitungen.

• Es wird eine Vielzahl von Kombinationen angeboten, die in der Lage sind, sämtliche Produktionsanforderungen zu erfüllen; deshalb können diese Öfen auf bestmögliche Weise in Installationen eingesetzt werden, die durch viele verschiedene Produktionen gekennzeichnet sind und die Produktionsspitzen aufweisen, die zu bestimmten Tageszeiten konzentriert sind, wie: Supermärkte, Imbisse, Bäckereien usw. Außerdem gestatten diese Öfen dank ihrer intuitiven Bedienung auch eine einfache Benutzung durch ungeschultes Personal.



Complex **D**

Composto da:

- N. 1 MODULO CELLA CON RUOTE
- N. 1 MODULO CAMERA EMT 6/4060 H. 20
- N. 1 MODULO DISTANZIALE
- N. 2 FORNI TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 MODULO CAPP A CON ASPIRATORE
- N. 1 SERIE PANNELLATURE E COLONNE PERIMETRALI

ASSORBIMENTO ELETTRICO KW. 26

