

ROTOR



- Le centraline elettroniche di controllo del forno sono dotate di:
 - **Termoregolazione** digitale con stabilizzatore di temperatura.
 - **Temporizzatore** digitale con avvisatore acustico.
 - Comando **aspiratore cappa** e **luce camera** di cottura manuale e automatica.
 - Comando **vapore** manuale e automatico (con immissione spezzata per migliore e maggiore produzione di vapore).
 - Grande **display a digit rossi** per la temperatura reale della camera di cottura.
 - **Display Lcd bianco-Blu** ad alto contrasto per tutte le funzioni di cottura e di programmazione.
 - **Programmatore settimanale** di accensione automatica giornaliera.

A richiesta può essere fornito il pannello di controllo digitale Computerizzato che permette, inoltre, la memorizzazione di 99 programmi. Ogni programma di cottura permette la variazione automatica dei seguenti parametri:

- Temperature.
- Tempi parziali di cottura.
- Immissioni di vapore.
- Cambi di velocità dell'aria di cottura (opzionale).
- Aperture e chiusure automatiche della valvola di espulsione vapore (opzionale).

Il controllo digitale Computerizzato è dotato inoltre del programma di **preiscaldamento** che permette il veloce raggiungimento della temperatura di cottura.

Il quadro elettrico, facilmente accessibile, è inserito all'interno della colonna frontale del forno con un grado di protezione IP55 resistente alle polveri ed acqua (escluso il modello RT665 posizionato esternamente).

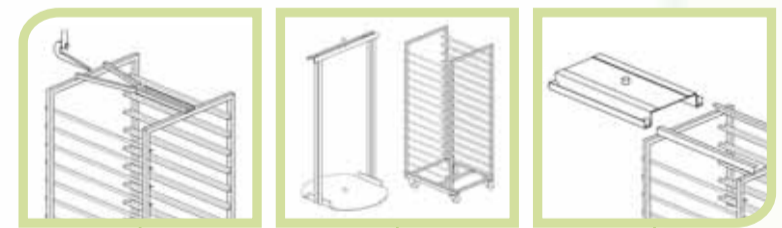
- Los cuadros electrónicos de control del horno están equipados con:
 - **Termostato** digital con estabilizador de temperatura.
 - **Temporizador** digital con avisador acústico.
 - Mando **aspirador campana** y luz **cámara** de cocción manual y automática.
 - Mando **vapor** manual y automático (con vaporización intermitente para una mejor y mayor producción de vapor).
 - Gran **display de dígitos rojos** para la temperatura real de la cámara de cocción.
 - **Display Lcd blanco-azul** de gran contraste para todas las funciones de cocción y de programación.
 - **Programador semanal** de encendido automático diario.
- Bojo pedido puede suministrarse el tablero de control digital computerizado que también permite memorizar 99 programas. Cada programa de cocción permite la modificación automática de los siguientes parámetros:
- Temperaturas.
 - Tiempos parciales de cocción.
 - Vaporización.
 - Cambios de velocidad del aire de cocción (opcional).
 - Aperturas y cierres automáticas de la válvula de evacuación de vapor (opcional).
- El control digital computerizado también está dotado del programa de **precalentamiento** que permite alcanzar rápidamente la temperatura de cocción.
- El cuadro eléctrico, fácilmente accesible, está incorporado en el interior de la columna frontal del horno con un grado de protección IP55 resistente al polvo y al agua (excluido el modelo RT665, situado externamente).

- Die elektronischen Steuereinheiten des Ofens sind ausgestattet mit:
 - Digitaler **Temperatursteuerung** mit Stabilisierung der Temperatur.
 - Digitalem **Timer** mit akustischer Warnanzeige.
 - Bedienelement **Absaughaube** und **Beleuchtung Garkammer** für manuelle und automatische Garung.
 - Manuellem und automatischem **Dampf**-Bedienelement (mit unterteilter Einleitung für eine bessere und größere Dampfproduktion).
 - Großem rotem **Digitaldisplay** für die tatsächliche Temperatur der Garkammer.
 - Kontraststarkem **weiß-blauem LCD-Display** für alle Garungs- und Programmierungsfunktionen.
 - **Wochen-Programmierungseinheit** für die automatische tägliche Einschaltung.
- Auf Anfrage kann das **computerisierte digitale Steuerpanel** geliefert werden, das außerdem die Abspeicherung von 99 Programmen gestattet. Jedes Garprogramm gestattet die automatische Variation der folgenden Parameter:
- Temperaturen.
 - Teilszeiten des Garungsvorgangs.
 - Dampfentleitung.
 - Änderungen der Geschwindigkeit der Garungsluft (Sonderausstattung).
 - Automatisches Öffnen und Schließen des Ventils für die Dampfableitung (Sonderausstattung).
- Das **computerisierte digitale Steuerpanel** weist außerdem ein Programm für die **Vorheizung** auf, das das schnelle Erreichen der Garungstemperatur gestattet.
- Die einfach zugängliche Schalttafel ist in die frontale Säule des Ofens integriert, weist einen Schutzgrad IP55 auf und ist staub- und wasserdicht (mit Ausnahme des Modells RT665, externe Anbringung).

- Il bruciatore ed il ventilatore nella parte posteriore, sono facilmente accessibili, per una comoda manutenzione.

- El quemador y el ventilador, situados en la parte posterior, son de fácil acceso para un cómodo mantenimiento.

- Der Brenner und der Ventilator im hinteren Teil sind zur bequemen Ausführung der Wartungsarbeiten leicht zugänglich angebracht.



- Gancio (standard)
 - Piattaforma girevole (optional)
 - Sollevatore automatico (optional)
- Gancho (estándar)
 - Plataforma giratoria (opcional)
 - Elevador automático para carro giratorio.
- Haken (serienmäßig)
 - Drehplatte (Sonderzubehör)
 - Automatische Hebevorrichtung für Drehwagen.



RT/RTE 88



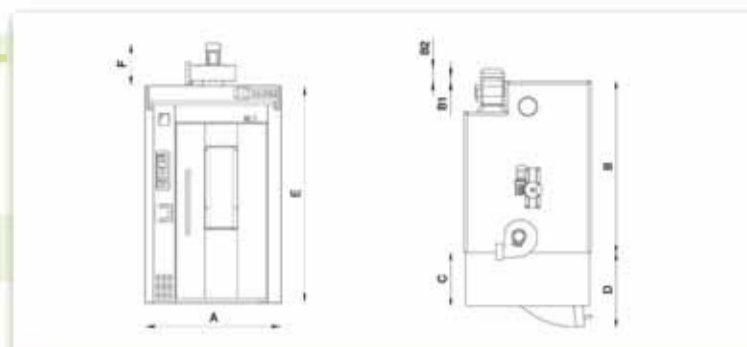
RT/RTE 665



RMT 665

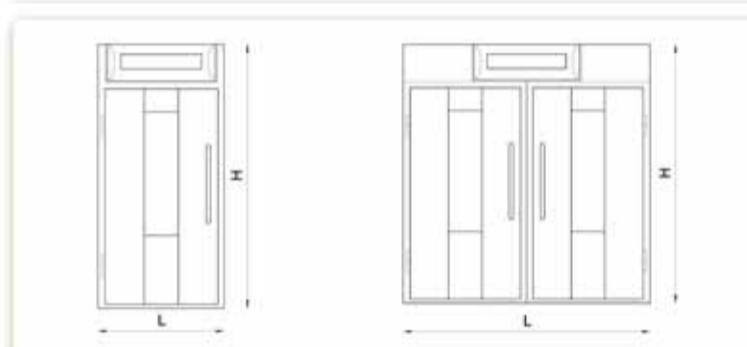


- **Cappa di grande dimensione** con display della temperatura e del tempo di cottura (optional).
 - **Campana de gran tamaño** con display de la temperatura y del tiempo de cocción (opcional).
 - **Große Haube** Mit Display für Temperatur und Garzeit (Sonderausstattung).
- **Apertura della porta con maniglia ergonomica** situata sulla colonna. Ciò consente di avere l'interno porta completamente libero da fari, onde evitare problemi di perdite di vapore. A richiesta la porta può avere l'apertura automatica.
 - **Apertura de la puerta con manilla ergonómica** situada en la columna. Esto permite tener el interior de la puerta completamente libre de artilajes, a fin de evitar problemas de pérdidas de vapor. A pedido la puerta puede tener apertura automática.
 - **Öffnung der Tür durch Griff mit ergonomischer Form**, der auf der Säule angebracht ist. Dies hat den Vorteil, daß die Tür keine Bohrlöcher hat, aus denen Dampf austreten könnte. Auf Wunsch kann die Tür mit automatischer Öffnung versehen werden.
- **Doppi canali regolabili di mandata, con flusso dell'aria dal basso verso l'alto** per conferire più suolo al prodotto.
 - **Dopples canales regulables en descarga, con flujo del aire de abajo hacia arriba para conferir más fuerza a la base del producto.**
 - **Doppelte regulierbare Kanäle druckseitig, in denen die Luft von unten nach oben strömt**, um dem Produkt eine bessere Stärke zu verleihen.
- **Valvola aspirazione vapori a doppio effetto** per ottenere maggior sviluppo ed asciugatura del prodotto.
 - **Válvula de aspiración de vapores de doble efecto** para obtener un mejor desarrollo y secado del producto.
 - **Doppelwirkendes Dampfabsaugventil** für ein besseres Aufgehen und Trocknen des Backgutes.
- **Vaporiera** ad elementi modulari in ghisa con due mandate di acqua.
 - **Generador de vapor** de elementos modulares de hierro fundido con alimentación bidireccional de agua.
 - **Dampfgenerator** mit Modulelementen aus Guss mit zwei Wasserzuleitungen.
- **Porta di grosso spessore con doppio vetro**. Doppia illuminazione sull'obbo della porta, per facile manutenzione dall'esterno.
 - **Puerta de espesor grueso con doble acristalamiento**. Doble iluminación en el ventanillo de la puerta, para facilitar el mantenimiento desde afuera.
 - **Tür mit großer Stärke und doppelter Scheibe**. Doppelte Beleuchtung am Fenster der Tür, für eine einfache Wartung von außen.
- **Guarnizioni in materiale speciale e metalliche** per maggiore tenuta.
 - **Juntas en materiales especiales y metálicas** para una mayor estanqueidad.
 - **Dichtungen aus Spezialmaterial und Metall** für ein besseres Dichtvermögen.



DATI TECNICI DATOS TÉCNICOS TECHNISCHE ANGABEN

MODELLO MODELO MODELL	dimensioni esterne medidas externas ausßenabmessungen							dimensione teglie medidas de las placas bleche masse	teglie placas bleche	potenza installata potencia leistung		
	A	B	B1	B2	C	D	E				F	(cm)
RMT-665 RTE-665	120	170	0	0	40	80	205	33	40x60	13-15-18	27.000	31,4+1,5 27+1,5
									40x65 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18 13-15-18 13-15-18	42.000	48,8+1,5 33+1,5
RT-68 RTE-68	145	194	0	5	60	83	230	30	60x80 40x60	13-15-18-20 26-30-36-40	48.000	56+1,5 -
RT-88 RTE-88	164	212	8	18	60	110	230	30	80x80 66x92 (26"x37") 60x99 (24"x39") 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18-20 13-15-18-20 13-15-18-20 26-30-36-40	56.000	65+2,2 45+2,2
RT-810 RTE-810	164	222	8	18	60	110	230	30	80x100 50x80 79x94 (31"x37") 81x92 (32"x36")	13-15-18-20 26-30-36-40 13-15-18-20 13-15-18-20	66.000	77+2,2 54+2,2
RT-812 RTE-812	190	253	8	18	60	110	230	30	80x60 (X2)	26-30-36-40 (in 2carri) (dos carros)	79.000	88+2,9 72+2,9



CELLE DI LIEVITAZIONE CAMARA DE FERMENTACION SÄUERUNGZELLE

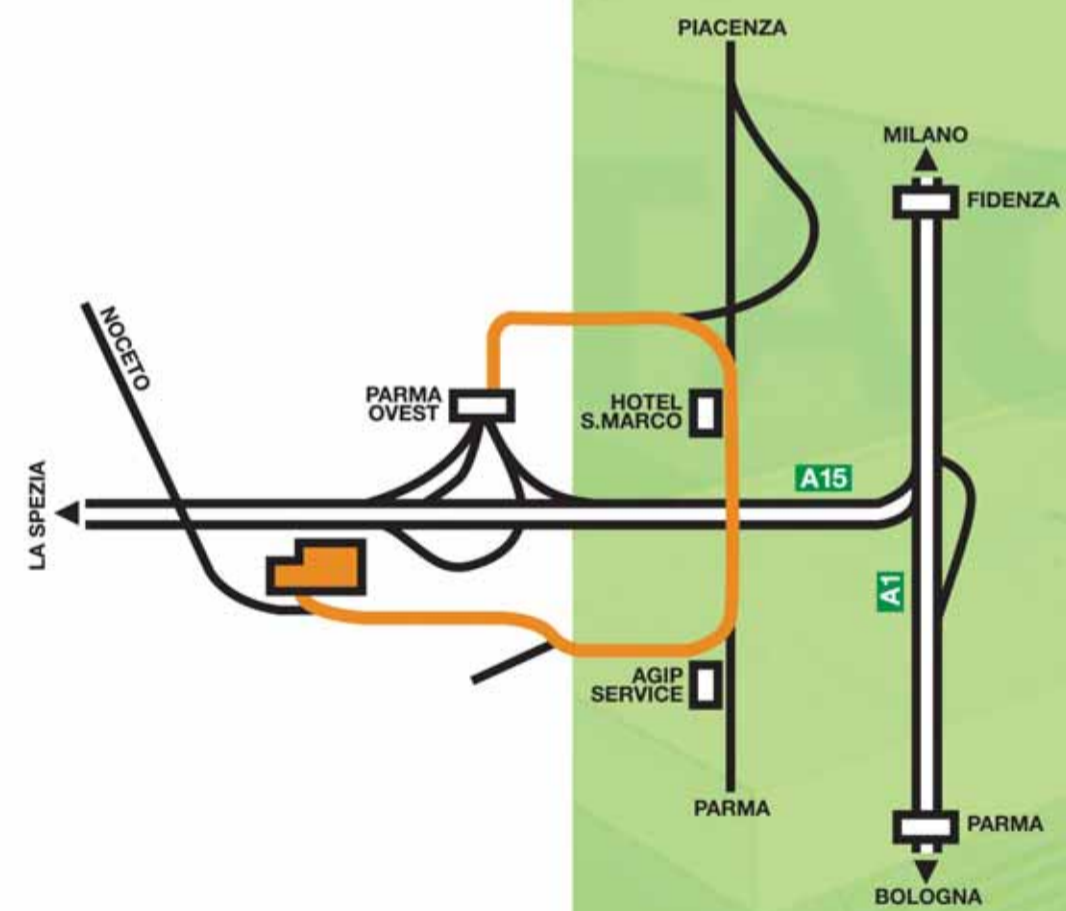
MODELLO MODELO MODELL	porte puertas türen	dimensioni esterne medidas externas ausßenabmessungen				carrelli carros wagen	potenza installata potencia leistung	dimensione teglie medidas de las placas bleche masse	teglie placas bleche
		n.	L	H	P				
CLT 01	1	95	230	180	2	6	40x60	13-15-18	
CLT 02	2	184	230	180	4	6	46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18 13-15-18	
CLT 03	1	110	230	180	2	6	60x80 40x60	13-15-18-20 26-30-36-40	
CLT 04	1	95	230	200	2	6	80x80	13-15-18-20	
CLT 05	2	124	230	180	4	6	66x92 (26"x37") 60x99 (24"x39") 46x66 (18"x26") 46x76 (18"x30")	13-15-18-20 13-15-18-20 26-30-36-40	
CLT 06	2	184	230	200	4	6		26-30-36-40	
CLT 07	1	110	230	210	2	6	80x100 50x80	13-15-18-20 26-30-36-40	
CLT 08	2	214	230	210	4	6	79x94 (31"x37") 81x92 (32"x36")	13-15-18-20 13-15-18-20	
CLT 09	1	110	230	250	2	6	80x60 (X2)	26-30-36-40 (in 2carri)	
CLT 10	2	214	230	250	4	6		26-30-36-40 (in 2carri) (dos carros)	

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 en expresadas en cm. Die Bilder und die Beschreibungen dieser Broch re sind nicht verbindlich. Die Abmessungen verstehen sich in cm.





www.creativtagliavini.net



rev. 001 - 09/2006

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

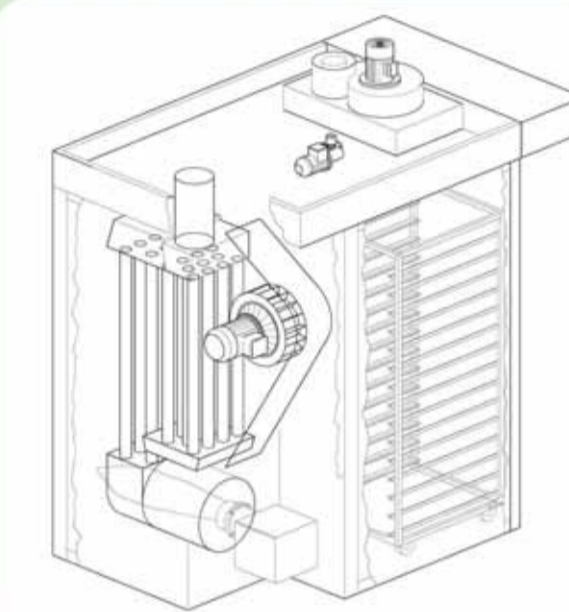
TAGLIAVINI S.p.A.
 Via Pontetaro, 27/B - 43015 Noceto (Parma)
 Tel. (0521) 628844 (4 linee R.A.) - Fax (0521) 628763
 E-mail: info@tagliavini.com - http://www.tagliavini.com



TAGLIAVINI
ROTOR



- **ROTOR** è il prodotto di un'attenta tecnologia d'avanguardia. Utilizza per la cottura una circolazione di aria ventilata pulita, convogliata e distribuita in camera tramite condotti regolabili.
- La cottura avviene su teglie disposte su un carrello rotante, sulle quali il prodotto da cuocere è lambito uniformemente dall'aria ventilata, che ne garantisce una **cottura perfetta**.
- E' un forno **flexibile** adatto sia per la cottura della pasticceria, che del pane di diverse pezzature.
- E' **compatto**: la richiesta di spazio è estremamente limitata in rapporto alla capacità produttiva.
- Il forno può essere alimentato a gas, gasolio oppure con energia elettrica.
- Lo scambiatore di calore con struttura innovativa e fortemente potenziato, sfrutta la **circolazione dell'aria in senso orizzontale**. Tutto ciò permette una notevole riduzione dei consumi.



- **ROTOR** es un producto de alta tecnología a la vanguardia. Utiliza para la cocción circulación de aire ventilado limpio, transportado y distribuido en la cámara mediante conductos regulables.
- La cocción tiene lugar sobre bandejas colocadas sobre un carro rotativo, sobre las cuales llega uniformemente el aire ventilado al producto que se ha de cocer, garantizando así una **cocción perfecta**.
- Es un horno **flexible**, apto tanto para la cocción de productos de pastelería como del pan de diferente peso y forma.
- Es **compacto**: el espacio ocupado es sumamente reducido en relación a la capacidad productiva.
- El horno puede estar alimentado a gas, gasóleo o bien con energía eléctrica.
- El cambiador de calor, de innovadora estructura y fuertemente potenciado, aprovecha la **circulación del aire en sentido horizontal**. Todo esto permite una notable reducción de los consumos.

- **ROTOR** ist ein Produkt, das dem letzten Stand der Technik entspricht. Die Erhitzung des Backofens erfolgt durch zirkulierende Heißluft, die durch regulierbare Leitungen in den Backraum gelangt, in dem sie gleichmäßig verteilt wird.
- Das Backgut wird auf Blechen mit Drehwagen in den Ofen geschoben, wo durch die zirkulierende Luft das **ideale Backergebnis** erreicht wird.
- Es handelt sich um einen **anpassungsfähigen** Ofen, der sich sowohl zum Backen von Gebäck als auch von Brot in verschiedenen Größen eignet.
- **Kompakte Bauweise**: mäßiger Platzbedarf im Verhältnis zur Produktionsleistung.
- Der Ofen kann mit Gas, Dieselöl oder elektrisch betrieben werden.
- Der Wärmeaustauscher mit innovativer Struktur und erhöhter Leistung nützt die **horizontale Luftzirkulation**. All dies ermöglicht einen extrem sparsamen Betrieb.

R
O
T
O
R
R

