

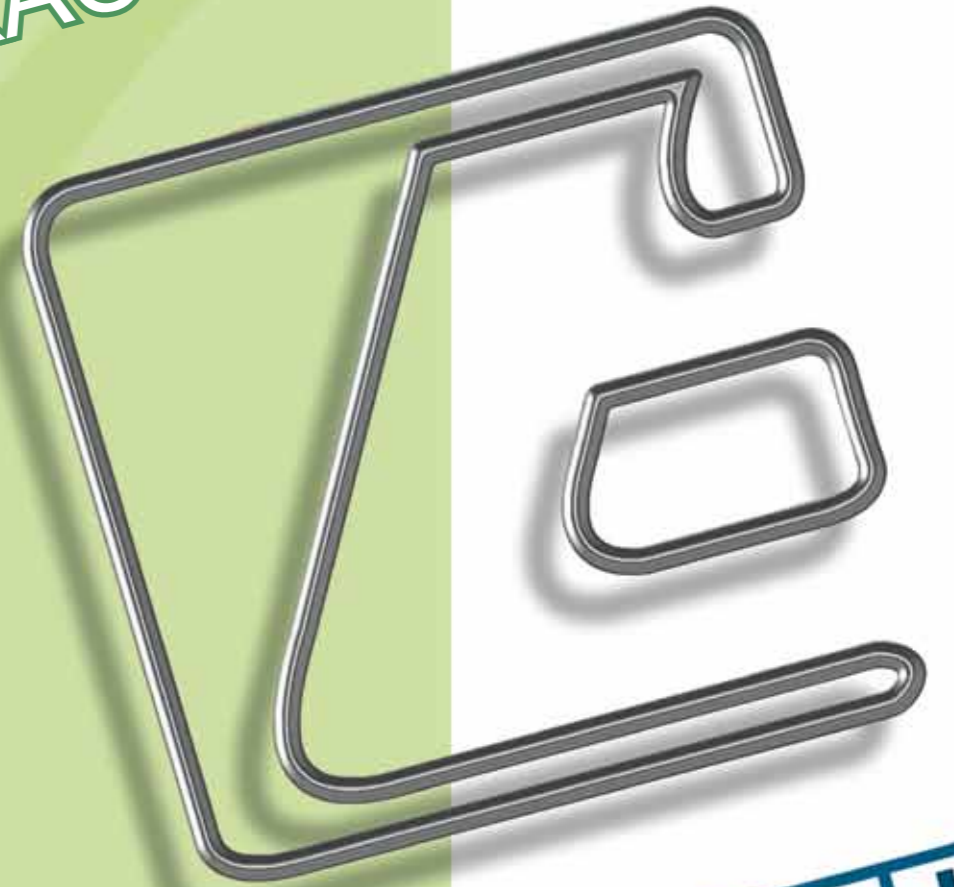
www.creativitaepartners.com

REV. 02 - 11/2009

**TAGLIAVINI**  
**ROTOVENT**

**I PICCOLI  
 FANNO  
 MIRACOLI**

**LOS PEQUEÑOS HACEN MILAGROS  
 AUCH DIE KLEINEN LEISTEN WUNDER!**



**TAGLIAVINI** S.p.A.  
 FORNI IMPIANTI E ARREDAMENTI PER PANIFICI E PASTICCERIE

**TAGLIAVINI S.p.A. con socio unico**  
 Via Pontetaro, 27/B - 43015 Noceto (Parma) - Italy  
 Tel. (+39) 0521 628844 (4 linee R.A.)  
 Fax (+39) 0521 628763  
 info@tagliavini.com - www.tagliavini.com  
 Cod. Fiscale - P.IVA - Reg. Imprese 00736350349  
 REA N. 142792 C.S. € 3.000.000,00 i.v.



# ROTOVENT

**I** "Accompagnare le evoluzioni del mercato è sempre stato, per la nostra azienda, una filosofia primaria. Ancora una volta nasce in Tagliavini un Nuovo Modello di forno, dedicato a tutti i nostri clienti che, come noi, considerano la compattezza, la versatilità e il risparmio energetico, valori irrinunciabili.

Disponibile con funzionamento Elettrico o a Combustione, ROTOVENT cuoce a convezione per mezzo di tre ventole ad alta portata. Il carrello rotante garantisce una cottura perfettamente distribuita e omogenea. ROTOVENT è il perfetto connubio tra l'elevata produttività e la flessibilità produttiva. Estremamente piccolo e compatto, questo forno è destinato anche a pasticcerie e a panifici con laboratori di ridotte dimensioni.

Con un consumo energetico di oltre il 30% ridotto rispetto a similari prodotti sul mercato, ROTOVENT entra a pieno titolo a far parte della più recente linea di modelli TAGLIAVINI a "Basso Consumo Energetico - REC - (REC = Reduced Energy Consumption)".

**E** Saber escuchar al Mercado y sus necesidades cada vez más específicas, siempre ha sido la filosofía principal de nuestra empresa. Otra vez Tagliavini crea un Nuevo Modelo de horno, dedicado a todos nuestros clientes que, al igual que nosotros, consideran el tamaño compacto, la polyvalencia y el ahorro energético, como valores irrenunciables.

ROTOVENT, disponible con funcionamiento Eléctrico o a Combustión, es un horno de convección que monta tres ventiladores de alta capacidad. El carro giratorio garantiza una cocción perfectamente distribuida y homogénea. ROTOVENT es la combinación perfecta entre alta productividad y flexibilidad. Sumamente pequeño y compacto, este horno también está destinado a las pastelerías y a las panaderías con locales pequeños.

Con un consumo energético reducido más del 30% respecto de otros productos respetables del mercado, este horno entra, con fuerza, a formar parte de la línea de modelos TAGLIAVINI de bajo consumo energético.

**D** Den Markt beobachten und sich seiner immer spezifischeren Bedürfnisse bewusst werden, besitzt in unserer Betriebsphilosophie seit jeher einen bedeutenden Stellenwert. Und so tritt die Tagliavini wiederum mit einem neuen Backofenmodell an die Öffentlichkeit, das all unseren Kunden gewidmet ist, für die – wie auch für uns – Kompaktheit, Vielseitigkeit und Energieersparnis unverzichtbare Werte sind.

Für den Elektro- oder Gasbetrieb ausgelegt, ist der ROTOVENT ein Konvektionsbackofen mit drei Hochleistungsventilatoren. Dank des Drehwagens erfolgt das Garen der Speisen vollkommen einheitlich. ROTOVENT ist die Verbindung von hoher Produktivität und Flexibilität der Produktion. Besonders klein und kompakt, eignet sich dieser Backofen auch für Konditoreien und Bäcker mit kleinen Backstuben.

Da der Energieverbrauch dieses Ofens um mehr als 30% niedriger liegt als bei anderen hochwertigen Erzeugnissen, die auf dem Markt sind, gehört dieses neue Modell schon heute mit vollem Recht zur Linie der energiesparenden Modelle der TAGLIAVINI.

**I** Le centraline elettroniche di controllo del forno sono dotate di:

- Termoregolazione digitale con stabilizzatore di temperatura;
- Temporizzatore digitale di cottura con avvisatore acustico;
- Comando aspiratore cappa e luce camera di cottura;
- Comando mandata vapore;
- Grande display a digit rossi per la reale temperatura in camera;
- Display LCD bianco-blu ad alto contrasto per tutte le funzioni di cottura;
- Programmatore settimanale e giornaliero di accensione automatica del forno.

A richiesta può essere fornito il pannello di controllo digitale computerizzato che permette la memorizzazione di 99 ricette di cottura, gestendo in automatico i seguenti parametri:

- Temperature;
- Tempi parziali di cottura;
- Immissioni di vapore;
- Cambio di velocità dell'aria di cottura
- Apertura e chiusura automatica della valvola di espulsione del vapore

**E** Las centralitas electrónicas de control del horno incorporan:

- Termoregulación digital con estabilizador de la temperatura;
- Temporizador digital de cocción con avisador acústico;
- Mando del aspirador de la campana y luz de la cámara de cocción;
- Mando de descarga de vapor;
- Pantalla digital grande con dígitos rojos para la temperatura real en la cámara;
- Pantalla LCD blanco-azul de alto contraste para todas las funciones de cocción;
- Programador semanal y diario de encendido automático del horno.

Bajo pedido, se suministra el panel de control digital computerizado que permite memorizar 99 recetas de cocción, controlando automáticamente los siguientes parámetros:

- Temperaturas;
- Tiempos parciales de cocción;
- Inyección de vapor;
- Cambio de velocidad del aire de cocción
- Apertura y cierre automático de la válvula de expulsión de vapor

**D** Die elektronischen Steuergeräte des Backofens sind folgendermaßen ausgerüstet:

- digitale Temperaturregelung mit Temperaturstabilisator;
- digitaler Timer für die Garzeit mit akustischem Signal;
- Steuerung der Saugvorrichtung der Abzugshaube sowie der Beleuchtung der Backkammer;
- Steuerung der Beschwädung;
- großes Display mit roten Digits zur Anzeige der realen Backkammer-Temperatur;
- weiß-blaues, kontrastreiches LCD-Display für alle Backfunktionen;
- Wochen- und Tagesprogrammierungsvorrichtung zum automatischen Einschalten des Backofens.

Auf Anfrage kann die computerunterstützte digitale Steuer tafel geliefert werden, mit der 99 Backrezepte gespeichert werden können, mit automatischer Verwaltung der nachstehenden Parameter:

- Temperaturen;
- partielle Backzeiten;
- Dampfeinlass;
- Änderung der Geschwindigkeit der Backluft;
- automatisches Öffnen und Schließen des Dampfstoßventils

**I** Ampia cappa di aspirazione dotata di grigliato ed aspiratore vapori.

**E** Amplia campana de aspiración con rejilla y aspirador de vapores.

**D** Große Abzugshaube mit Gitter und Dampfabsaugvorrichtung.

**I** Centralina di comando posizionata a sinistra e cerniere porta a destra (standard), su richiesta la centralina può essere posizionata a destra con cerniere porta a sinistra

**E** Centralita de mando situada a la izquierda y bisagras de la puerta a la derecha (estándar), bajo pedido la centralita se puede situar a la derecha con las bisagras de la puerta a la izquierda.

**D** Standardausführung mit Steuergerät auf der linken, den Türscharnieren auf der rechten Seite. Auf Anfrage kann das Steuergerät auch rechts und die Scharniere links positioniert werden.

**I** Ingresso del carrello di cottura con operazione estremamente agevolata, infatti la base del forno è assolutamente a livello pavimento.

**E** Entrada del carro de cocción con una operación sumamente sencilla, en efecto, la base del horno queda absolutamente a nivel del suelo.

**D** Das Einführen des Backwagens ist extrem einfach, da sich der Boden des Ofens genau auf Fußbodenhöhe befindet.

**I** Quadro elettrico che può essere posizionato posteriormente, lateralmente oppure anche sopra il forno, a seconda delle esigenze del cliente.

**E** El cuadro eléctrico puede situarse en la parte trasera, en el costado o encima del horno, según las necesidades del cliente.

**D** Die elektrische Schalttafel kann hinten, seitlich oder auch auf dem Ofen angebracht werden, den Erfordernissen des Kunden entsprechend.



**I** Doppie vaporiere (standard) che garantiscono una grande disponibilità di vapore in tempi veloci e per richieste consecutive.

**E** Generadores de vapor doble (estándar) que garantizan una gran disponibilidad de vapor en tiempos rápidos y para demandas consecutivas.

**D** Dank der doppelten Dampferzeuger (Standardausführung) kann innerhalb kurzer Zeit bzw. kurz nacheinander eine große Menge an Dampf erzeugt werden.

**I** Porta di grosso spessore con doppio vetro. Doppia illuminazione sull'oblò della porta. Guarnizioni in materiale speciale, montate direttamente sulla porta per maggiore tenuta e durata. Porta con cerniere eccentriche per una migliore tenuta in chiusura.

**E** Puerta de espesor grueso con acristalamiento doble. Doble iluminación en la ventanilla de la puerta. Burletes de material especial, montados directamente en la puerta para una mayor hermeticidad y duración. Puerta con bisagras excéntricas para un cierre más hermético.

**D** Tür mit großer Wandstärke und doppeltem Glas. Doppelte Beleuchtung am Guckfenster der Tür. Die Dichtungen aus Spezialmaterial werden zwecks besserer Dichtigkeit und längerer Lebensdauer direkt an der Tür angebracht. Die exzentrischen Scharniere der Tür gewähren eine bessere Abdichtung beim Schließen.

**I** N. 3 ventilatori di grande portata d'aria, distribuiti per tutta l'altezza della camera di cottura.

**E** 3 ventiladores de gran capacidad, distribuidos a todo lo alto de la cámara de cocción.

**D** 3 Ventilatoren mit hohem Luftdurchsatz, die über die gesamte Höhe der Backkammer verteilt sind.



RVT 46

**LO CONSEGNAMO GIÀ MONTATO. BASTA INSERIRE LA SPINA!**

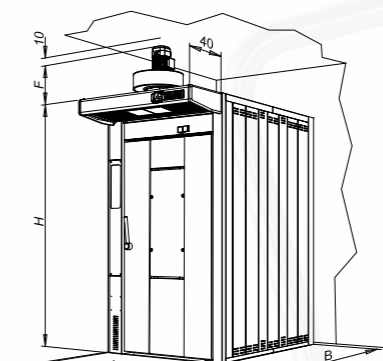
**LO ENTREGAMOS YA MONTADO. ¡BASTA CONECTAR EL ENCHUFE!**

**WIR LIEFERN DEN BACKOFEN FERTIG ZUSAMMENGEBAUT. SIE BRAUCHEN NUR DEN STECKER ANZUSCHLIESSEN!**

**LO CONSEGNAMO IN DUE BLOCCHI GIÀ PREMONTATI, UNIAMO LE DUE PARTI ED IN MENO DI UN'ORA INSERIAMO LA SPINA!**

**LO ENTREGAMOS EN DOS BLOQUES YA PREMONTADOS, ¡Y EN MENOS DE UNA HORA CONECTAMOS EL ENCHUFE!**

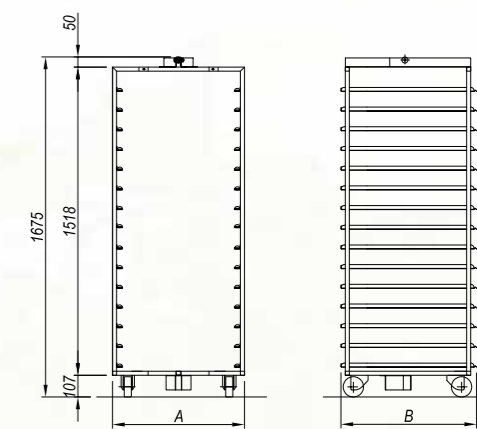
**WIR LIEFERN IHN IN ZWEI SCHON VORGEFERTIGTEN BLÖCKEN, UND IN WENIGER ALS EINER STUNDE IST ER BETRIEBSBEREIT!**



RVT 665

MODELLO MODELO MODELL	ALIMENTAZIONE FUNCIONAMIENTO BETRIEB	DIMENSIONI ESTERNE				DIMENSIONI TEGLIE TRAY DIMENSIONS DIMENSIONS PLATEAUX	POTENZA TERMICA POTENCIA TERMICA WÄRMELEISTUNG VOLTS 400			POTENZA ELETRICA POTENCIA ELÉCTRICA ELEKTR. LEISTUNG	PESO PESO GEWICHT
		A	B	H	F		kW	kCal	BTU/h		
		cm	cm	cm	cm	MINI				STD	MAXI
RVT46-E	ELETRICO ELETRICHO ELEKTRISCH	90	120	205	35	40x60 - 32.5x53	18	21	27	2	620
RVT46-C	GAS GAS						28		24000	96000	2
RVT665-E	ELETRICO ELETRICHO ELEKTRISCH	112	150	205	41	60x65 - 40x80 - 50x70 - 53x65 46x66 (18"x26") - 46x76 (18"x30")	20	23	30	2	820
RVT665-C	GAS/GASOLIO GAS/GASOLEO GAS/DIESEL						38.3		33000	132000	2

MODELLO MODELO MODELL	DIMENSIONI TEGLIE DIMENSIONES BANDEJAS ABMESSUNGEN DER BACKFORMEN	DIMENSIONI ESTERNE		PORTATA MAX CAPACIDAD MAX. HÖCHSTLEIS TUNG	PORTATE CANTIDAD ENTRE EJES ANZ. BACKFORMEN	INTERASSE DISTANCIA ENTRE EJES ABSTAND	
		A	B				
		cm	cm	Kg	N.	cm	
RVT46	40x60	45.4	62	80	8	18	
	32.5x53	37.9	55			10	14.5
RVT665	40x80	45.4	82	100	10	14.5	
	46x66 (18"x26")	51.4	68			13	11.2
	46x76 (18"x30")	51.4	78			15	9.7
	50x70	55.4	72			18	8.0
	53x65	58.4	67			20	7.5
	60x65	65.4	67				



Le illustrazioni e le 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.