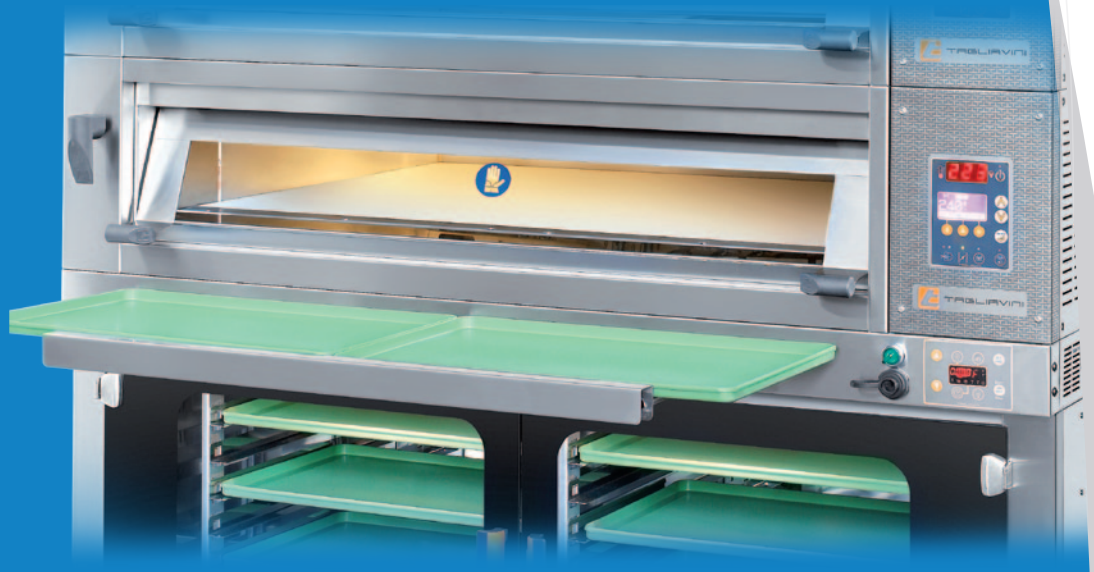
MODULAR

TAGLIAVINI
1934

FR
ES

PLUS MODULAR



UNIQUE DANS LA CATÉGORIE des fours électriques modulaires pour ses innovations. Parfait pour la cuisson de tous les types de pâtisserie, de focaccias, de pizzas et de pains de 30 g à 3000 g.

ÚNICO EN LA CATEGORÍA *de los hornos eléctricos modulares por sus innovaciones. Perfecto para la cocción de todo tipo de pastelería, focaccia, pizza y pan de 30 g a 3000 g.*

ENTIEREMENT MODULABLE selon vos exigences.

TOTALMENTE MODULABLE *según sus necesidades.*

BANC AMOVIBLE permettant de poser les plateaux pour les préparations en phase d'enfournement ou de défournement.

BANCO EXTRAÍBLE *permite apoyar las bandejas de elaboración durante la carga y descarga del horno.*

CHAQUE CHAMBRE EST UN FOUR INDEPENDANT qui intègre tous les appareils électroniques de commande, de contrôle et de puissance, nécessaires pour son fonctionnement.

CADA CÁMARA ES UN HORNO INDEPENDIENTE *engloba todos los equipos electrónicos de mando, control y potencia necesarios para su funcionamiento.*

PETITS ENFOURNEURS possibilité de travailler avec un petit enfourneur et/ou une série de petits enfourneurs super légers.

TAPICES DE CARGA *posibilidad de trabajar con tapiz o serie de tapices de carga súper ligeros.*

MARIAGE PARFAIT entre la cuisson parfaite, l'énergie propre, la facilité d'installation et les économies sur les consommations d'exploitation.

EXCELLENT COMBINATION *entre cocción, energía limpia, facilidad de instalación y economicidad sobre consumos.*

TAGLIAVINI

MODULAR

EMT 2/4060
EMT 4/4060

EMT 3/4060
EMT 4/6040
EMT 6/4060

EMT 4/6040
EMT 6/4060
EMT 3/4060

EMT 2/4060
EMT 4/4060

EMT 4/6040
EMT 6/4060
EMT 3/4060

POURQUOI choisir MODULAR

INDESTRUCTIBLE

La façade et le revêtement sont entièrement **en acier inox** de grosse épaisseur, **tout comme les chambres de cuisson.** Celles-ci sont complètement isolées du revêtement extérieur grâce à une couche épaisse de laine de roche ne permettant pas la dispersion de la chaleur vers l'extérieur.
Grâce à un support à mailles géométriques, la chambre est indéformable sous l'effet des dilatations thermiques et sans points de contact vers l'extérieur.
La mise en œuvre des modules **n'exige pas l'intervention d'installateurs spécialisés,** puisqu'il suffit tout simplement de les positionner et de les brancher au réseau électrique. **Temps d'arrêt nuls.**
Module hotte en acier inox de grandes dimensions pour une efficacité maximale d'aspiration. Sur demande, il peut être doté à la fois d'un **aspirateur**, qui augmente remarquablement son rendement, que d'un **condenseur de vapeurs** 1 pour les laboratoires n'ayant pas la possibilité d'utiliser un tuyau d'évacuation des vapeurs de cuisson.

INDESTRUCTIBLE

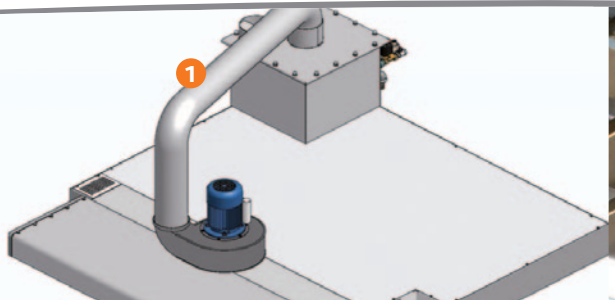
***La fachada y el revestimiento** están hechos de **acero inoxidable** de espesor grueso, **así como las cámaras de cocción**. Estas últimas están totalmente aisladas del revestimiento exterior por medio de una capa gruesa de lana de roca que no permite la dispersión del calor hacia fuera.*
Gracias a la malla geométrica de apoyo, la cámara no se deforma por la dilatación térmica y no tiene puntos de contacto con el exterior.
*La puesta en servicio de los módulos **no requiere la intervención de montadores especializados**, siendo solo necesario emplazarlos y conectarlos a la red eléctrica. **Ningún tiempo de inactividad.***
***Módulo campana de acero inoxidable de tamaño grande** para la máxima eficiencia de aspiración. A pedido, puede equiparse con un **extractor** que aumenta significativamente el rendimiento, así como con un **condensador de vapor** 1, para los obradores que no tienen la oportunidad de contar con un tubo de salida de los vapores de cocción.*

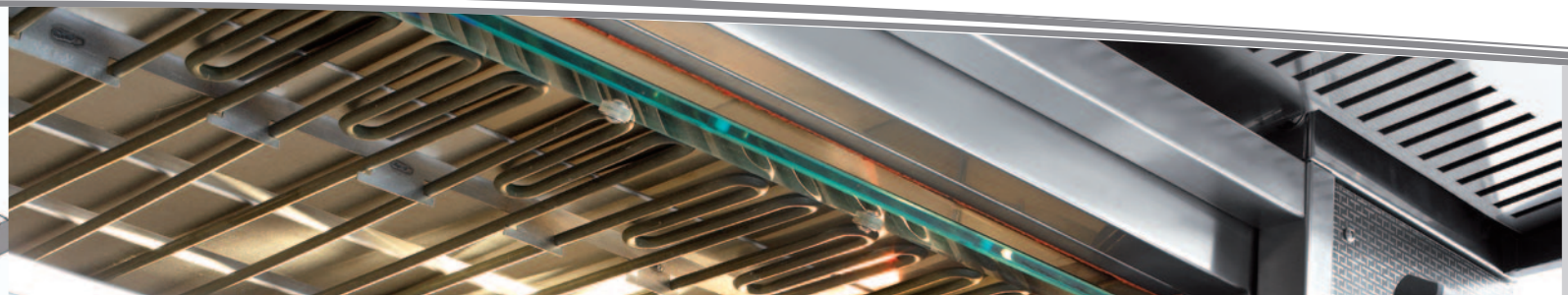
VOUS CHOISISSEZ LA COMPOSITION QUI VOUS CONVIENT

Le four Modular, construit en plusieurs modèles et dimensions, est entièrement composé sur la base de vos exigences de production et de l'espace à votre disposition.
Chaque chambre est un module indépendant qui intègre toute **la technologie des fours électriques Tagliavini.** Les portes s'ouvrent de bas en haut pour faciliter les opérations de chargement et de déchargement du four. **Les résistances** cuirassées situées dans la chambre de cuisson, tant à la voûte qu'à la sole, **sont positionnées à 5 cm l'une de l'autre** et renforcées à la bouche pour garantir une surface de chauffage large et constante dans toute la chambre.
Chaque module peut être doté d'un **appareil à bouée**, avec une large surface d'échange le rendant particulièrement **puissant** ou bien d'un **"mini" générateur de vapeur unique** pour toutes les chambres, facilement applicable même avec le four déjà monté.
Le bloc des chambres peut être positionné sur un **bâti de support sur roues ou sur une chambre de levage sur roues.**

ESCOJA LA COMPOSICIÓN QUE MÁS LE CONVIENE

El horno Modular, construido en diferentes modelos y tamaños, se arma enteramente según sus necesidades de producción y el espacio disponible.
*Cada cámara es un módulo en sí e incluye toda la **tecnología de los hornos eléctricos Tagliavini.** Las puertas se abren desde abajo hacia arriba para facilitar las operaciones de carga y descarga del horno.*
*Las **resistencias** blindadas situadas en la cámara de cocción, tanto en el techo como en la solera, **están colocadas a 5 cm una de la otra** y con más potencia en la boca para asegurar una superficie de calentamiento amplia y constante en toda la cámara.*
*Cada módulo puede estar equipado con un **generador de vapor**, que por su superficie amplia de intercambio térmico es un generador de vapor especialmente **potente**, o con una **"mini" caldera de vapor** para todas las cámaras, fácil de montar incluso cuando el horno ya está instalado.*
*El grupo de cámaras puede colocarse sobre **una base de soporte con ruedas o sobre una cámara de fermentación con ruedas.***





modulaire comme vos exigences

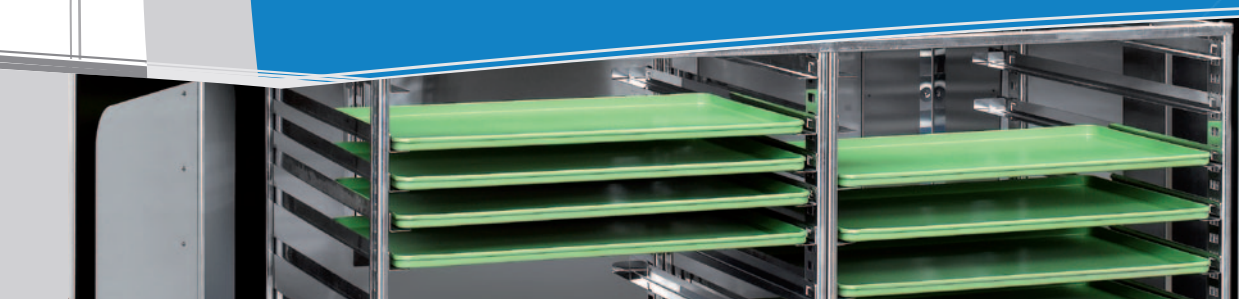
modular como sus necesidades

CHAMBRE DE LEVAGE CLIMATISÉE AVEC TOUTES LES OPTIONS

La chambre de levage, entièrement en acier, est éclairée à l'intérieur par deux lampes halogènes et munie d'un **système de contrôle pour le chauffage, la ventilation et l'humidité.** La ventilation forcée dans la chambre garantit une **meilleure répartition de la chaleur et de l'humidité** sur l'ensemble du produit. **Les portes**, de série en verre sérigraphiées avec poignées ergonomiques de sécurité, **s'ouvrent jusqu'à 180°** pour ne pas encombrer l'avant du four durant les opérations de chargement et de déchargement de la chambre. Des portes en acier inox sont disponibles sur demande. Système de commande avec mémorisation de **9 programmes de levage contrôlé**, avec possibilité de régler la température, l'humidité et la durée de levage avec signal sonore en fin de cycle. **Support plateaux amovible** en acier inox pour modèles à 4 et 6 plateaux **avec glissières mobiles** pour pouvoir modifier le pas entre les plateaux selon la hauteur du produit.
La sole en forme de V et l'évacuation centrale permettent de faciliter le nettoyage et le lavage de la chambre.

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CLIMATIZADA FULL OPTIONAL

*La cámara con ruedas es totalmente de acero, está iluminada por dos luces halógenas con un **sistema de control para calentamiento, ventilación y humedad.** La ventilación forzada en el interior de la cámara garantiza una **mejor distribución del calor y de la humedad** sobre todo el producto. De serie **con puertas** de cristal serigrafiado con tiradores ergonómicos de seguridad, **con apertura hasta 180°** para dejar la boca del horno libre durante la carga y descarga de la cámara. A pedido, hay disponibles puertas de acero inoxidable. Sistema de control con **9 programas memorizables de fermentación controlada** con la posibilidad de configurar la temperatura, humedad y tiempo de fermentación, con señal sonora de fin de ciclo. **Portabandejas extraíble** de acero inoxidable para los modelos de 4 y 6 bandejas **con guías móviles** para poder modificar la distancia entre bandejas según la altura del producto. Solera en forma de V y desagüe central, para permitir la fácil limpieza y lavado de la cámara.*



I BAKE

la technologie tactile

Le panneau de contrôle I BAKE, disponible pour tous les modèles, incorpore la technologie la plus avancée au bout des doigts. D'un simple geste, il permet de gérer:

***El panel de control I BAKE**, disponible en todos los modelos, incorpora en un toque la tecnología más avanzada. Con un simple gesto se pueden gestionar:*

PROSET
le programmateur hebdomadaire

PROSET
programador semanal

MODE D'EMPLOI

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SUPERSAVER (pour les modèles électriques)
il s'agit d'un **ordinateur de gestion de l'énergie** disponible en mesure de gérer la demande d'énergie de tout le laboratoire avec une **puissance de contrat inférieure au total des dispositifs.**

SUPERSAVER *(for electric models)*
Ordenador de gestión de la energía** disponible que gestiona la demanda de energía de todo el obrador con una **potencia de contrato de electricidad inferior a la suma de los equipos.

MEMORISATION DE 100 RECETTES
Il est possible de programmer jusqu'à 100 recettes de cuisson en spécifiant pour chacune: différentes températures pour chaque laps de temps, injection de la vapeur, pourcentage de puissance et répartition de cette dernière.

MEMORIZACIÓN DE 100 RECETAS
Se pueden programar hasta 100 recetas de cocción indicando en cada una: distintas temperaturas para cada intervalo de tiempo, inyección de vapor, porcentaje de potencia y distribución de la misma.

IDEAL POUR LA PATISSERIE,
LES FOCACCIAS ET
TOUS LES TYPES DE PAIN.

IDEAL PARA PASTELERÍA, FOCACCIA
Y TODO TIPO DE PAN.

MULTIPLIEZ VOTRE PRODUCTION EN AUGMENTANT LE NOMBRE DE MODULES. POUR CHAQUE MODULE, VOUS POUVEZ CHOISIR:

MULTIPLICA TU PRODUCCIÓN AUMENTANDO LA CANTIDAD DE MÓDULOS. PARA CADA MÓDULO ES POSIBLE ESCOGER:

TEMPÉRATURE	***TEMPERATURA***
PUISSANCE	***POTENCIA***
RÉPARTITION DE LA PUISSANCE	***DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA***
TEMPS	***TIEMPO***

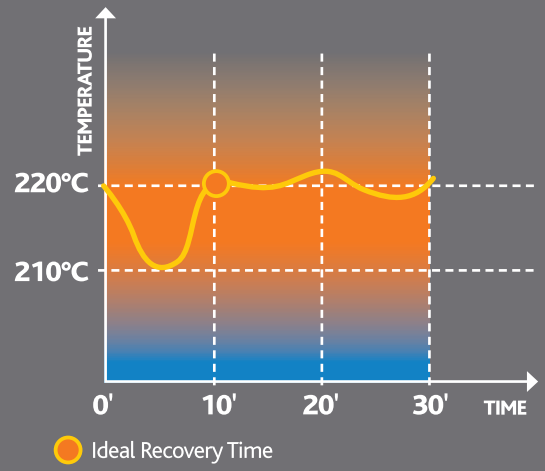
CONTRÔLE TOTAL

"SMART" LES CENTRALES INTUITIVES DE NOUVELLE CONCEPTION

"SMART" LAS UNIDADES DE CONTROL INTUITIVAS DE NUEVA GENERACIÓN

• **TEMPERATURE:** la température programmée est maintenue **avec une précision et une constance maximales** durant la cuisson. **Le double écran numérique** indique à la fois la température réelle dans la chambre et la température programmée.

• **PUISSANCE:** Les centrales disposent d'une fonction exclusive leur **permettant de gérer la puissance en fonction du produit à cuire**. Chaque produit exige une cuisson différente selon le type de préparation, le poids du produit, la température requise, etc. Selon ce principe, on peut **programmer la puissance de 0% à 100%** afin de **toujours** bénéficier de **l'apport idéal de chaleur**, mais aussi du **temps de récupération nécessaire.**



• **REPARTITION DE LA PUISSANCE:** après la programmation de la température et du pourcentage de puissance approprié, cette dernière peut être répartie entre la voûte et la sole selon les besoins de cuisson du produit afin d'obtenir la parfaite cuisson du bas et de la croûte du produit.

• **PROGRAMMATION:** le programmateur hebdomadaire **PROSET** est inclus dans toutes les unités de contrôle pour permettre d'allumer les différentes chambres à la température demandée. De plus, **chaque centrale peut, de série, mémoriser jusqu'à 10 recettes**, faciles à transmettre d'une chambre à l'autre. Sur demande, on peut ajouter 30 recettes supplémentaires. Les programmes de cuisson, en présence de soupapes automatiques (en option), permettent la gestion automatique des soupapes d'évacuation des vapeurs.

• **MISE A JOUR:** une porte USB commune qui dialogue avec toutes les centrales et permet de mettre à jour le logiciel de gestion ainsi que de saisir des nouvelles recettes.

• ***TEMPERATURE:*** *la temperatura configurada se mantiene con* ***una precisión y una constancia máximas*** *durante el proceso de cocción.* ***Las dos pantallas digitales*** *indican simultáneamente la temperatura real en la cámara y la temperatura configurada.*

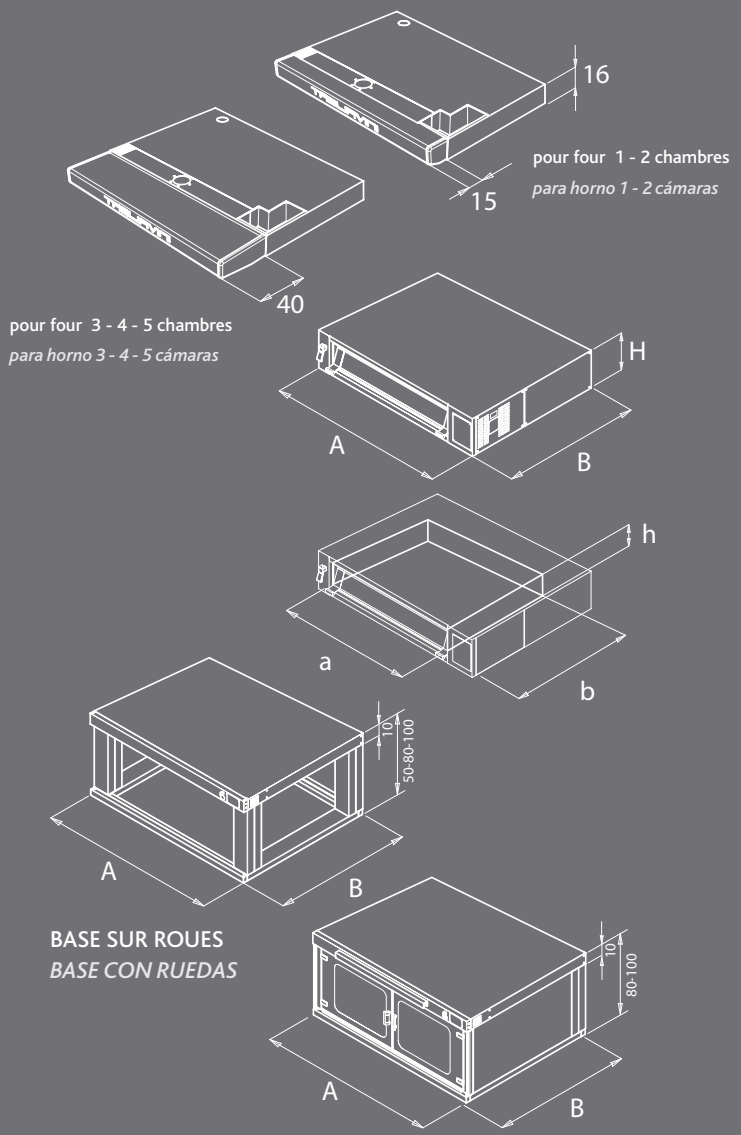
• ***POTENCIA:*** *una función exclusiva de las unidades de control es la* ***posibilidad de gestionar la potencia en función del producto que se debe cocer.*** *Cada producto necesita una cocción diferente de acuerdo con el tipo de elaboración, peso del producto, temperatura requerida, etc. Con este principio se puede* ***configurar la potencia*** *desde 0% a 100% para tener* ***siempre la cantidad de calor adecuada y el tiempo correcto de recuperación.***

• ***DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA:*** *tras haberse estabilizado la temperatura y el porcentaje de potencia adecuado, esta última puede distribuirse entre el techo y la solera según las necesidades de cocción del producto, así obteniendo una cocción perfecta tanto en la parte inferior como en la corteza superior.*

• ***PROGRAMACIÓN:*** *cada unidad de control incorpora un programador semanal* ***PROSET****, permitiendo el encendido de las diferentes cámaras con la temperatura requerida. Asimismo,* ***cada unidad de control puede memorizar de serie hasta 10 recetas****, fáciles de transmitir desde una cámara a la otra. A pedido, el número de recetas puede aumentarse a 30. Los programas de cocción, en presencia de válvulas automáticas (opcional), permiten la gestión automática de las válvulas de descarga de los vapores.*

• ***ACTUALIZACIÓN:*** *un puerto USB común dialoga con todas las unidades de control y permite actualizar el software de gestión, además de introducir nuevas recetas.*

FICHE **TECHNIQUE**
TÉCNICOS DATOS



MODELE *MODELO*	MODULE DE LA CHAMBRE *MÓDULO CAMARA*									MODULE DE LA CHAMBRE DE LEVAGE *MÓDULO CAMARA DE FERMENTACIÓN*	
	dimension des plateaux *medida bandeja*	n. de plateaux *n. de bandejas*	dimensions internes *dimensiones interiores*		surface utile *superficie útil*	dimensions externes *dimensiones exteriores*		puissance installee* *potencia instalada**	consommation horaire *consumo horario*	**"80"** n. de plateaux avec entraxe 6 *n. de plateaux avec entraxe 6*	**"100"** *n. bandejas con distancia entre ellas 6* *n. bandejas con distancia entre ellas 6*
			a	b	m^2	A	B	kW	kWh	n°	n°
EMT2/6040	60x40	2	62	89	0,55	101	127	3,18	1,27	2x8	2x11
EMT2/4060	40X60	2	83	69	0,57	122	107	3,84	1,54	2x8	2x11
EMT4/4060	40X60	4		129	1,07		167	5,36	2,15	4x8	4 x11
EMT3/4060	40X60	3	125	69	0,86	164	107	5,76	2,30	3x8	3x11
EMT4/6040	60X40	4		89	1,11		127	6,35	2,54	4x8	4x11
EMT6/4060	40X60	6		129	1,61		167	8,04	3,22	6x8	6x11
EMT2/4666	46X66	2	95	69	0,66	134	107	3,84	1,54	2x8	2x11
EMT3/4666	46X66	3	142	69	0,98	181	107	5,76	2,30	3x8	3x11
EMT4/6646	66X46	4		102	1,45		140	7,20	2,88	4x8	4x11
EMT2/4676	46X76	2	95	89	0,85	134	127	4,23	1,70	2x8	2x11
EMT4/4676	46X76	4		160	1,52		198	7,60	3,04	4x8	4x11
EMT3/4676	46X76	3	142	89	1,26	181	127	6,35	2,54	3x8	3x11
EMT6/4676	46X76	6		160	2,27		198	11,40	4,56	6x8	6x11
Hauteur interne chambres "h" - *Altura interna cámaras* "h"						20	24	32			
passage utile à la bouche - *paso útil*						17	21	29			
Hauteur module chambre "H" - *Altura modulo camara* "H"						35	39	47			

* Se rapporte au four sans générateurs de vapeur ou chaudière. Pour les générateurs de vapeur absorption 1 kW chacun; pour la chaudière "mini" 1,5+1,5 kW. Chambre de levage absorption 1,5 kW.

Se refiere al horno sin generadores de vapor o caldera de vapor. Para los generadores de vapor la absorción es de 1 kW c/u, para la caldera de vapor "mini" es 1,5+1,5 kW. Cámara de fermentación, absorción 1,5 kW.

Les illustrations et descriptions figurant dans cette brochure sont fournies à titre indicatif uniquement. Les cotes et les mesures sont exprimées en cm.

Las ilustraciones y descripciones de este folleto tienen carácter puramente indicativo. Las dimensiones y medidas están indicadas en cm.

TAGLIAVINI

TAGLIAVINI S.p.A.
Via Ponte Taro, 27/B
43015 Noceto - Parma - Italy
Phone +39 0521 628844
Fax +39 0521 628763

info@tagliavini.com
www.tagliavini.com