FOUR MODULAR TAGLIAVINI









ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU 04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com

POURQUOI choisir



INDESTRUCTIBLE

La façade et le revêtement sont entièrement en acler 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 acler 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 pour les laboratoires n'ayant pas la possibilité d'utiliser un tuyau d'évacuation des vapeurs de cuisson.



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 pulssant 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.





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.



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'énergle 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 demière.

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.

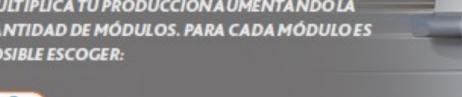


IDEAL POUR LA PATISSERIE, LES FOCACCIAS ET TOUS LES TYPES DE PAIN.

IDEAL PARA PASTELERÍA, FOCACCIA Y TODO TIPO DE PAN.

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

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





TEMPÉRATURE TEMPERATURA



PUISSANCE

POTENCIA



LA PUISSANCE

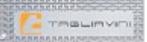
RÉPARTITION DE DISTRIBUCIÓN DELAPOTENCIA



TEMPS

TIEMPO











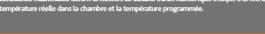
CONTRÔLE

"SMART" LES CENTRALES INTUITIVES DE NOUVELLE CONCEPTION

"SMART" LA SUNIDADES DE CONTROL INTUITIVAS DE NUEVA









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.

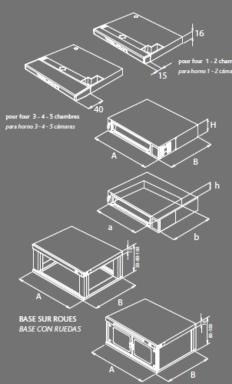
DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA: tras haberse estabilizado la temperatura y el porcentaje de potencia adecuado, esta última puede distribuirse entre el techo y la solera según las necesidades de cocción del producto, así obteniendo una cocción perfecta tanto en la parte inferior como en la corteza superior.

• 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 actualz ar el software de gestión, además de introducir nuevas recetas.



FICHE **TECHNIQUE TÉCNICOS** DATOS



CHAMBRE DE LEVA GE SUR ROUES CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON

MODELE MODELO	MODULE DE LA CHAMBRE MÓDULO CAMARA									MODULE DE LA CHAMBRE DE LEVAGE MÓDULO CAMARA DEFERMENTACIÓN	
	dimension des plateaux medita bandeja	n. de platesux n de bandejas	dimensions internes dimensiones interiores		surface utile superficie útál	dimensions externes dimensiones exteriores		puissance installee* potencia instalada*	consommation bordre consumo honerb	"80" n. de plateaux avec entraxe 6 n. bendejas con distancie entre ellas 6	"100" n. de plateaux avec entraxe 6 n. bandejas con distancia entre ollas 6
			a	Ь	m²	A	В	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	4x11
EMT3/4060	40X60	3		69	0,86	164	107	5,76	2,30	3x8	3x11
EMT4/6040	60X40	4	125	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	33	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	172	160	2,27		198	11,40	4,56	6x8	6x11
Hauteur interne chambres "h" - <i>Altura interna cámaras</i> "h" Passage utile à la bouche - <i>Paso útil</i> Hauteur module chambre "H" - <i>Altura modulo camara</i> "H"						20 17 35	24 21 39	32 29 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 illustraciones y descripciones de este folleto tienen carácter puramente indicatif uniquements.