

TRONIK



TAGLIAVINI
1934

PLUS TRONIK

30 years
40%
energy savings

1,8
kWh/h/m²

PLUS DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE font de Tronik le four le plus économique et le plus fiable de sa catégorie. Tronik bénéficie en effet d'un système unique de gestion de la puissance qui permet de diminuer à la fois la puissance installée et la consommation comme aucun autre appareil.

MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA respaldan a Tronik, el horno más económico y fiable de su categoría: Tronik utiliza un sistema único de gestión de la potencia que permite reducir la potencia instalada y los consumos como ningún otro horno.

PLUS DE 40% D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE grâce à une technologie innovante qui garantit l'exploitation maximale de la chaleur produite en évitant tout gaspillage et toute dispersion et assure une excellente cuisson avec des enfournements et défournements continus.

MÁS DEL 40% DE AHORRO ENERGÉTICO gracias a la tecnología innovadora que garantiza la utilización máxima del calor producido, evitando derroches y dispersiones, para obtener una cocción excelente con enhornados y desenhornados continuos.

CONSOMMATION RÉDUITE DE 1,8 kWh/h/m² et large éventail de choix allant de 4,7 m² à 25m².

CONSUMOS REDUCIDOS 1,8 kWh/h/m² y una amplia gama a disposición, desde 4,7 m² a 25m².



CENTRALE INTUITIVE ET SIMPLE À UTILISER permettant de régler non seulement la température mais également la puissance et sa répartition entre la voûte et le solé.



UNIDAD DE CONTROL INTUITIVA, DE USO SENCILLO, con la posibilidad de regular la temperatura, la potencia y la distribución de la misma entre el techo y la solera.



ENCOMBREMENT LIMITÉ et possibilité d'encastre le four entre trois parois, toutes les opérations d'entretien pouvant être effectuées en façade.



DIMENSIONES COMPACTAS y posibilidad de colocar el horno entre tres paredes, todos los trabajos de mantenimiento se pueden realizar desde el frente.



FACILITÉ D'INSTALLATION grâce à sa structure entièrement modulaire, il suffit d'un espace de 60 cm pour installer le four dans un laboratoire. Le four, grâce à son aspirateur en inox à deux vitesses d'aspiration forcée, n'a besoin que d'un seul tuyau pour évacuer les vapeurs. Si nécessaire, il peut être équipé de deux tuyaux, un pour la hotte et l'autre pour les chambres de cuisson.



FACILIDAD DE INSTALACIÓN gracias a la estructura completamente compatible, es suficiente un paso de 60 cm para instalar el horno en el laboratorio. Gracias al extractor de acero inox de dos velocidades con aspiración forzada, el horno necesita un solo tubo de evacuación de los vapores. En caso de necesidad, está predisposto para dos tubos: uno para la campana y otro para las cámaras.

DOUBLE ÉCLAIRAGE par lampe halogène 24V avec conduits de refroidissement pour une plus longue durée. Double clapé de décompression à la bouche afin d'assurer la répartition optimale de la vapeur dans la chambre de cuisson.



DOBLE ILUMINACIÓN con luz halógena de 24 V con conductos de refrigeración para una mayor duración. Dos válvulas de descompresión instaladas en la boca para obtener una excelente distribución del vapor en la cámara.

POURQUOI
choisir

TRONIK



UNE CUISSON PARFAITE

Les résistances cuirassées, un projet exclusif, situées directement dans la chambre de cuisson, en haut et en bas, sont espacées de 5 cm pour créer une surface de chauffage accrue et garantir ainsi une cuisson uniforme. La chaleur se propage uniformément dans la chambre de cuisson et vient lécher délicatement le produit sans l'agresser. De plus, le renfort spécial à la bouche, dûment calculé, permet de compenser la dispersion naturelle de la chaleur qui se crée dans cette zone sans besoin de résistances supplémentaires synonymes de déséquilibres et d'une hausse de la consommation.

COCCIÓN PERFECTA

Las resistencias blindadas de diseño exclusivo, montadas directamente en la cámara de cocción, tanto en la parte superior como inferior, están situadas a 5 cm entre sí creando una mayor superficie de calentamiento y garantizando una cocción uniforme. El calor se distribuye de manera uniforme en la cámara de cocción y entra en contacto delicadamente con el producto sin agredirlo. Por otra parte, el refuerzo especial adecuadamente calculado situado en la boca permite compensar la dispersión natural del calor que se crea en esta zona, sin necesidad de resistencias adicionales, que crean desequilibrios e inducen a un mayor consumo.

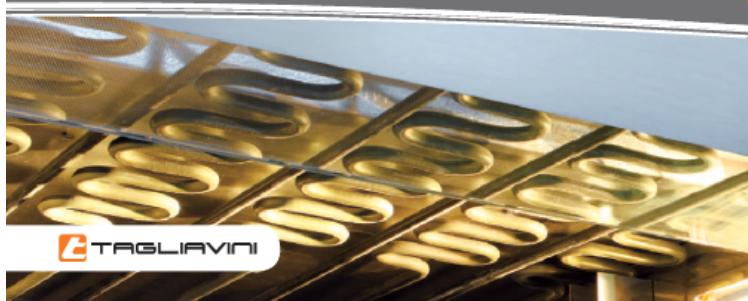


TOUJOURS LA BONNE QUANTITÉ DE VAPEUR

Selon les besoins, il est possible de choisir entre les appareils à buée indépendantes et le générateur de vapeur. Les appareils à buée, un par chambre, sont contrôlés par thermostat afin de disposer en permanence d'une production exagérée de vapeur saturée. Situées à l'avant, sous les chambres de cuisson, à droite ou à gauche selon les besoins d'installation, elles sont facilement accessibles en façade pour procéder à l'entretien ordinaire. De plus, elles sont montées sur des glissières permettant de les extraire facilement pour l'entretien extraordinaire. Le générateur de vapeur (breveté) produit instantanément de grandes quantités de vapeur à un coût minime.

SIEMPRE LA CANTIDAD EXACTA DE VAPOR

De acuerdo con las necesidades, se pueden elegir generadores de vapor tradicionales independientes o caldera de vapor. Los generadores de vapor, uno por cada cámara, están controlados por termostatos para obtener siempre una producción sobreabundante de vapor saturado. Montados en la parte frontal, debajo de las cámaras, a la derecha o izquierda según las necesidades de instalación, son fácilmente accesibles desde la parte frontal para los trabajos de mantenimiento ordinario. Asimismo, el montaje sobre guías permite extraerlos fácilmente para el mantenimiento extraordinario. La caldera de vapor (patentada) produce instantáneamente grandes cantidades de vapor con costes mínimos.



ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaures—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com





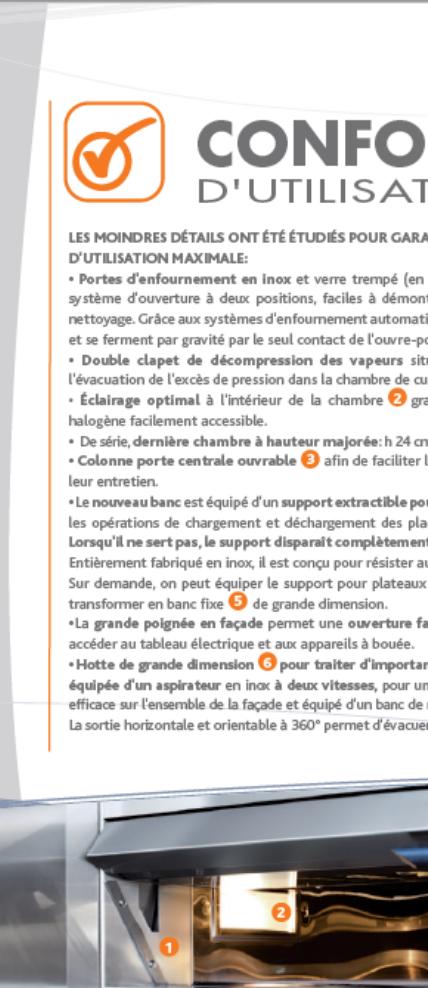
CONFORT D'UTILISATION

LES MOINDRES DÉTAILS ONT ÉTÉ ÉTUDEZ POUR GARANTIR UNE COMMODITÉ D'UTILISATION MAXIMALE:

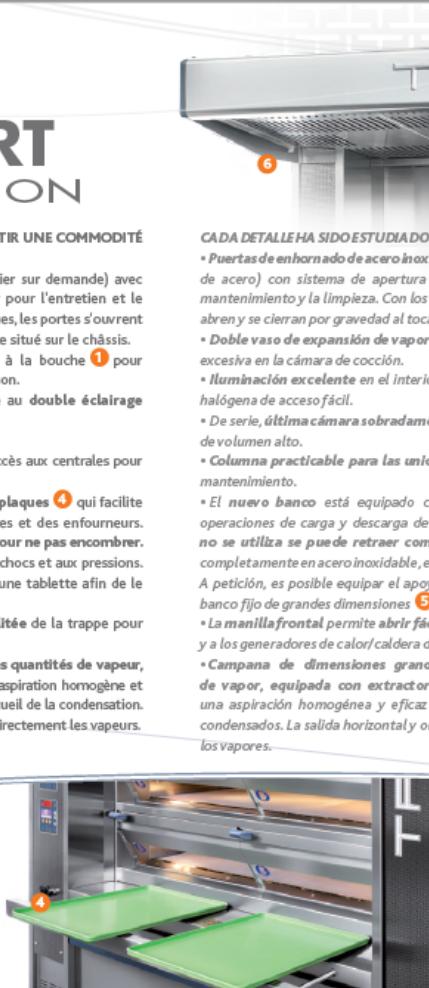
- Portes d'enfournement en Inox et verre trempé (en acier sur demande) avec système d'ouverture à deux positions, faciles à démonter pour l'entretien et le nettoyage. Grâce aux systèmes d'enfournement automatiques, les portes s'ouvrent et se ferment par gravité par le seul contact de l'ouvre-porte situé sur le châssis.
- Double clapet de décompression des vapeurs situé à la bouche ① pour l'évacuation de l'excès de pression dans la chambre de cuisson.
- Éclairage optimal à l'intérieur de la chambre ② grâce au double éclairage halogène facilement accessible.
- De série, dernière chambre à hauteur majorée: h 24 cm.
- Colonne porte centrale ouvrable ③ afin de faciliter l'accès aux centrales pour leur entretien.
- Le nouveau banc est équipé d'un support extractible pour plaques ④ qui facilite les opérations de chargement et déchargement des plaques et des enfourneurs. Lorsqu'il ne sert pas, le support disparaît complètement pour ne pas encombrer. Entièrement fabriqué en inox, il est conçu pour résister aux chocs et aux pressions. Sur demande, on peut équiper le support pour plateaux d'une tablette afin de le transformer en banc fixe ⑤ de grande dimension.
- La grande poignée en façade permet une ouverture facilitée de la trappe pour accéder au tableau électrique et aux appareils à bouillie.
- Hotte de grande dimension ⑥ pour traiter d'importantes quantités de vapeur, équipée d'un aspirateur en inox à deux vitesses, pour une aspiration homogène et efficace sur l'ensemble de la façade et équipé d'un banc de recueil de la condensation. La sortie horizontale et orientable à 360° permet d'évacuer directement les vapeurs.



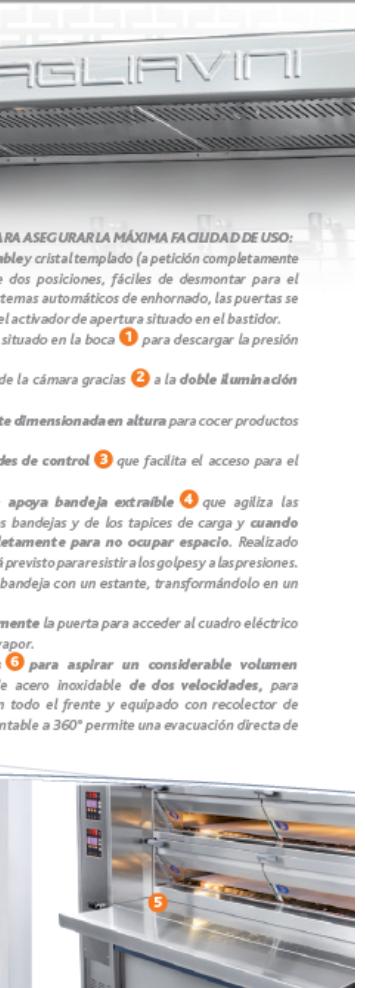
③



⑥



④



⑤

CADA DETALLE HA SIDO ESTUDIADO PARA ASEGURAR LA MÁXIMA FACILIDAD DE USO:

- Puertas de enframado de acero inoxidable y cristal templado (a petición completamente de acero) con sistema de apertura de dos posiciones, fáciles de desmontar para el mantenimiento y la limpieza. Con los sistemas automáticos de enframado, las puertas se abren y se cierran por gravedad al tocar el activador de apertura situado en el bastidor.
- Doble vaso de expansión de vapores situado en la boca ① para descargar la presión excesiva en la cámara de cocción.
- Iluminación excelente en el interior de la cámara gracias ② a la doble iluminación halógena de acceso fácil.
- De serie, última cámara sobradamente dimensionada en altura para cocer productos de volumen alto.
- Columna practicable para las unidades de control ③ que facilita el acceso para el mantenimiento.
- El nuevo banco está equipado con apoya bandeja extraíble ④ que agiliza las operaciones de carga y descarga de las bandejas y de los tapices de carga y cuando no se utiliza se puede retrair completamente para no ocupar espacio. Realizado completamente en acero inoxidable, está previsto para resistir a los golpes y a las presiones. A petición, es posible equipar el apoya bandeja con un estante, transformándolo en un banco fijo de grandes dimensiones ⑤.
- La manilla frontal permite abrir fácilmente la puerta para acceder al cuadro eléctrico y a los generadores de calor/caldera de vapor.
- Campana de dimensiones grandes ⑥ para aspirar un considerable volumen de vapor, equipada con extractor de acero inoxidable de dos velocidades, para una aspiración homogénea y eficaz en todo el frente y equipado con recolector de condensados. La salida horizontal y orientable a 360° permite una evacuación directa de los vapores.

PLATINES INDEPENDANTES

GRÂCE AUX PLATINES INDÉPENDANTS CHAQUE CHAMBRE DE CUISSON EST UN VÉRITABLE FOUR DANS LE FOUR.

GRACIAS A LAS UNIDADES DE CONTROL INDEPENDIENTES, CADA CÁMARA ES UN VERDADERO HORNO DENTRO DEL HORNO.

	TEMPERATURE	TEMPERATURA	210°
	PUISANCE	POTENCIA	70%
	REPARTITION DE LA PUISANCE	DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA	60% voute / tacho 40% sol / solera
	TEMPS	TIEMPO	60'

	TEMPERATURE	TEMPERATURE	230°
	PUISANCE	POTENCIA	85%
	REPARTITION DE LA PUISANCE	DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA	65% voute / tacho 35% sol / solera
	TEMPS	TIEMPO	25'

	TEMPERATURE	TEMPERATURE	180°
	PUISANCE	POTENCIA	60%
	REPARTITION DE LA PUISANCE	DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA	75% voute / tacho 25% sol / solera
	TEMPS	TIEMPO	35'





SMART CONTROLE TOTAL

GRÂCE AUX PLATINES INDÉPENDANTES CHAQUE CHAMBRE DE CUISSON EST UN VÉRITABLE FOUR DANS LE FOUR.



- 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 de consigne.



- 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.



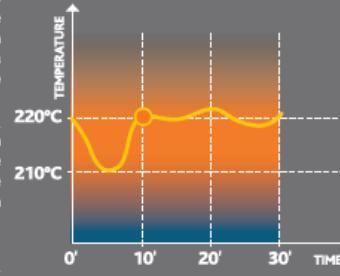
- REPARTITION DE LA PUissance: après programmation de la température et du pourcentage de puissance approprié, cette dernière peut être répartie entre la voûte et la sole selon les besoins de cuisson du produit afin d'obtenir la parfaite cuisson du bas et de la croûte du produit.



- PROGRAMMATION: le programmeur 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 À JOUR: une porte USB installé sur chaque unité de contrôle permet de mettre à jour le logiciel de gestion ainsi que de saisir des nouvelles recettes.



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 programmeur hebdomadaire



SUPERSAVER
l'optimisateur d'énergie
SUPERSAVER
optimizador de energía



MÉMORISATION 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 la potencia y distribución de la misma.

SMART CONTROL TOTAL

LAS UNIDADES DE CONTROL INTUITIVAS DE NUEVA GENERACIÓN



- TEMPERAT URE: 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 el justo suministro de calor 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 hacia la otra. A petición, 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, montado en cada unidad de control, permite actualizar el software de gestión e introducir nuevas recetas.



energy saving

SUPERSAVER

OPTIMISE L'ÉNERGIE
DU LABORATOIRE

OPTIMIZA LA ENERGÍA DEL OBRADOR



L'optimisateur de consommation SUPERSAVER permet de gérer la demande d'énergie de l'ensemble du laboratoire avec la seule puissance installée du four grâce à la très faible consommation de ce dernier qui n'est que de 1,8 kW/m². Grâce à ce dispositif, on évite toute consommation superflue de kW ce qui diminue d'autant le coût du produit!

El optimizador de consumos SUPERSAVER gestiona la demanda de energía de todo el obrador solo con la potencia instalada del horno, utilizando para dicha gestión el reducido consumo del horno, equivalente a tan solo 1,8 kW/m². De esta manera se evita utilizar kW superfluos y, por consiguiente, se reduce el precio del producto.

FICHE TECHNIQUE

TÉCNICOS DATOS

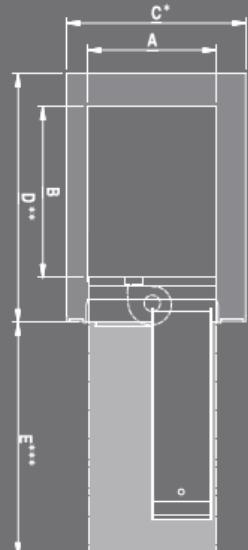


PLAN PLANTA

C* Largeur four avec élévateur +100 mm
Ancho del horno con dispositivo de enhornado +100 mm.

D** Longueur four avec élévateur +190 mm
Largo del horno con dispositivo de enhornado +190 mm.

E*** Espace d'enfournement avec élévateur intégré +370 mm.
Espacio de enhornado con dispositivo de enhornado integrado +370 mm.

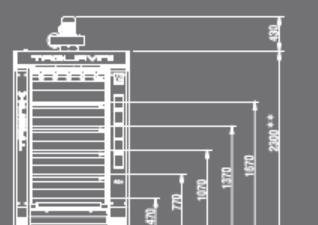
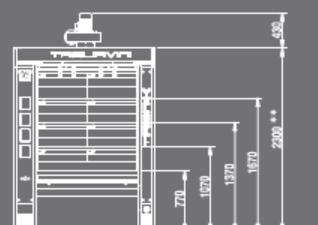
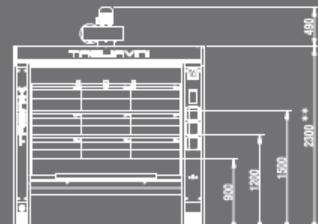


TAGLIAVINI

MODELE MÓDULO	n. chambres n. cámaras	dimensions internes dimensiones interiores		dimensions externes dimensiones exteriores		surface utile superficie útil	espace enfournement espacio enhornado	puissance installée potencia instalada	consommation horaire durant cuisson consumo horario durante la cocción
		A	B	C	D				
		mm	mm	mm	mm				
ET73/C	3	760	1700	2410	3,9	2260	10,71	6,43	
ET73/M			2100	2810	4,8	2660	13,23	7,94	
ET73/L			2500	3210	5,7	3060	15,75	9,45	
ET74/C	4	760	1700	2410	5,2	2260	14,28	8,57	
ET74/M			2100	2810	6,3	2660	17,64	10,58	
ET74/L			2500	3210	7,6	3060	21,00	12,60	
ET93/SC	3	920	1300	2010	3,6	1860	10,53	6,32	
ET93/C			1700	2410	4,7	2260	13,77	8,26	
ET93/M			2100	2810	5,8	2660	17,01	10,21	
ET93/L			2500	3210	6,9	3060	20,25	12,15	
ET94/SC	4	920	1300	2010	4,8	1860	14,04	8,42	
ET94/C			1700	2410	6,3	2260	18,36	11,02	
ET94/M			2100	2810	7,7	2660	22,68	13,61	
ET94/L			2500	3210	9,2	3060	27,00	16,20	
ET95/SC	5	920	1300	2010	6,0	1860	17,55	10,53	
ET95/C			1700	2410	7,9	2260	22,95	13,77	
ET95/M			2100	2810	9,7	2660	28,35	17,01	
ET95/L			2500	3210	11,5	3060	33,75	20,25	
ET123/SC	3	1230	1300	2010	4,8	1860	14,04	8,42	
ET123/C			1700	2410	6,3	2260	18,36	11,02	
ET123/M			2100	2810	7,7	2660	22,68	13,61	
ET123/L			2500	3210	9,2	3060	27,00	16,20	
ET124/SC	4	1230	1300	2010	6,4	1860	18,72	11,23	
ET124/C			1700	2410	8,4	2260	24,48	14,69	
ET124/M			2100	2810	10,3	2660	30,24	18,14	
ET124/L			2500	3210	12,3	3060	36,00	21,60	
ET125/SC	5	1230	1300	2010	8,0	1860	23,40	14,04	
ET125/C			1700	2410	10,4	2260	30,60	18,36	
ET125/M			2100	2810	12,9	2660	37,80	22,68	
ET125/L			2500	3210	15,4	3060	45,00	27,00	



HAUTEUR cm
ALTURA cm



Hauteur chambres de cuisson standard : 20 cm, passage utile h 17 cm, dernière chambre h 24 cm, passage utile h 21 cm.
Altura cámaras estándares: 20 cm, paso útil h 17 cm, última cámara h 24 cm, paso útil h 21 cm.

* Se rapporte au four sans centrales vapeur ou générateur de vapeur. Pour les centrales vapeur absorption: 1,5 / 2 kW chacune; pour le générateur de vapeur standard: 4 kW.

Serrefiere al horno sin generadores de vapor o caldera de vapor. Para los generadores de vapor absorción 1,5/2kWc/u; para la caldera de vapor estándar 4 kW.

Les illustrations et descriptions figurant dans cette brochure sont fournies à titre indicatif uniquement.

Las ilustraciones y descripciones de este folleto tienen carácter puramente indicativo.

** Hauteur four avec enfourneur intégré 2300 +100 mm.
Altura del horno con dispositivo de enhornado integrado 2300+100 mm