

COMPLEX



TAGLIAVINI

1934

IT
GB
FR
SP

PLUS COMPLEX



La gamma COMPLEX Tagliavini, rappresenta il perfetto mix tra la cottura a piani e la cottura a convezione. I vantaggi offerti da questa soluzione sono: la riduzione degli spazi impegnati, massima versatilità nelle cotture e unificazione delle utenze di scarico. Le combinazioni offerte sono molteplici e in grado di soddisfare tutte le richieste produttive, perciò questi forni trovano maggior impiego nelle installazioni caratterizzate da produzioni molto varie con picchi produttivi concentrati in particolari orari della giornata, quali: supermercati, punti caldi, paninoteche e focaccerie. Inoltre, grazie all'intuitività dei loro comandi, questi forni possono essere facilmente utilizzati anche da personale non specializzato.

The Tagliavini COMPLEX range offers the perfect combination between shelf and convection baking and the advantages of requiring less space, with the utmost versatility in baking and a single combined exhaust system. The numerous combination available are capable of tackling the complete spectrum of production needs, which is why these ovens are so frequently used in a variety of setting such as supermarkets, hot food counters, sandwich and focaccia bars, where peaks in production quite often occur at particular times of the day. Thanks to the straightforward nature of their controls, these ovens can also be easily operated by unqualified personnel.

La gamme COMPLEX de Tagliavini réalise le mélange parfait entre la cuisson à étages et la cuisson à convection. Cette solution présente les atouts suivants: réduction des espaces occupés, excellente polyvalence dans les cuissons et unification des dispositifs d'évacuation. Les combinaisons possibles sont multiples et permettent de satisfaire toutes les demandes de production; c'est pourquoi ces fours s'adaptent parfaitement aux emplois caractérisés par des productions très variées avec des coups de feu à certaines heures de la journée: supermarchés, snack-bars, sandwicheries et boulangeries. De plus, grâce à leurs commandes intuitives, ces fours peuvent être facilement utilisés et compris par un personnel non spécialisé.

La gama COMPLEX Tagliavini representa una mezcla perfecta entre la cocción por pisos y la cocción por convección. Las ventajas ofrecidas por esta solución son: la reducción de los espacios ocupados, la flexibilidad máxima en las cocciones y la unificación de los equipos de descarga. Las combinaciones ofrecidas son múltiples y pueden satisfacer todas las exigencias de producción, por lo que estos hornos se emplean mayormente en las instalaciones caracterizadas por producciones muy variadas con picos de producción concentrados en ciertos horarios de la jornada, tales como: supermercados, sandwicherías, bocadillerías. Asimismo, gracias a sus mandos de uso intuitivo, estos hornos pueden ser utilizados fácilmente también por personal que no sea experto.





CXTB55/4-6040



COMPLEX



CXTA5/2-6040



CXTA5/44-4060

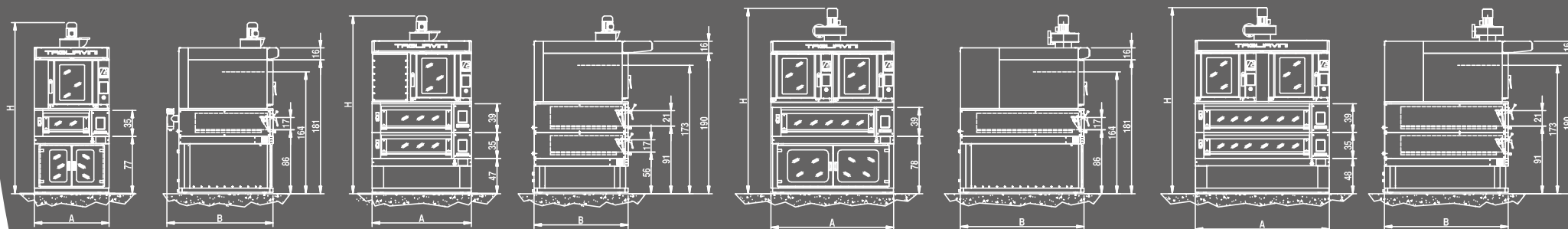


CXTB55/66-4060

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO	Dimensioni teglie trays dimensions dimension des plateaux medidas de las placas	N. di teglie n. of trays n. de plateaux n. placas	superficie utile useful surface surface utile superficie útil	Dimensione interna camera internal dimensions camera dimensions internes camera dimensiones interiores camera		Dimensioni esterne external dimensions dimensions externes dimensiones externas			Potenza installata installed power puissance instaltee potencia
				A	B	A	B	H	
	cm		m ²						
CXTA5/2-6040	60 x 40	2+5	1.75	62	89	101	144	232	3.18+6
CXTA5/22-6040	60 x 40	4+5	2.3	62	89	101	144	241	3.18x2+6
CXTA5/2-4060	40 x 60	2+5	1.77	83	69	124	115	232	3.84+6
CXTA5/22-4060	40 x 60	4+5	2.34	83	69	124	115	241	3.84x2+6
CXTA5/2-4676	46 x 76	2+5	2.6	95	89	134	128	232	4.23+6
CXTA5/22-4676	46 x 76	4+5	3.45	95	89	134	128	241	4.23x2+6
CXTA5/4-4060	40 x 60	4+5	2.27	83	129	124	168	232	5.36+6
CXTA5/44-4060	40 x 60	8+5	3.34	83	129	124	168	241	5.36x2+6
CXTA5/4-4676	46 x 76	4+5	3.27	95	160	134	199	232	7.60+6
CXTA5/44-4676	46 x 76	8+5	4.79	95	160	134	199	256	7.60x2+6
CXTA5/4-6040	60 x 40	4+5	2.31	125	89	164	144	232	6.35+6
CXTA5/44-6040	60 x 40	8+5	3.42	125	89	164	144	241	6.35x2+6
CXTB55/4-6040	60 x 40	4+10	3.51	125	89	166	144	251	6.35+12
CXTB55/44-6040	60 x 40	8+10	4.62	125	89	166	144	256	6.35x2+12
CXTB55/6-4060	40 x 60	6+10	4.01	125	129	166	168	251	8.04+12
CXTB55/66-4060	40 x 60	12+10	5.62	125	129	166	168	256	8.04x2+12
CXTB55/6-4676	46 x 76	6+10	5.77	142	160	181	199	251	11.4+12
CXTB55/66-4676	46 x 76	12+10	8.04	142	160	181	199	256	11.4x2+12





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

