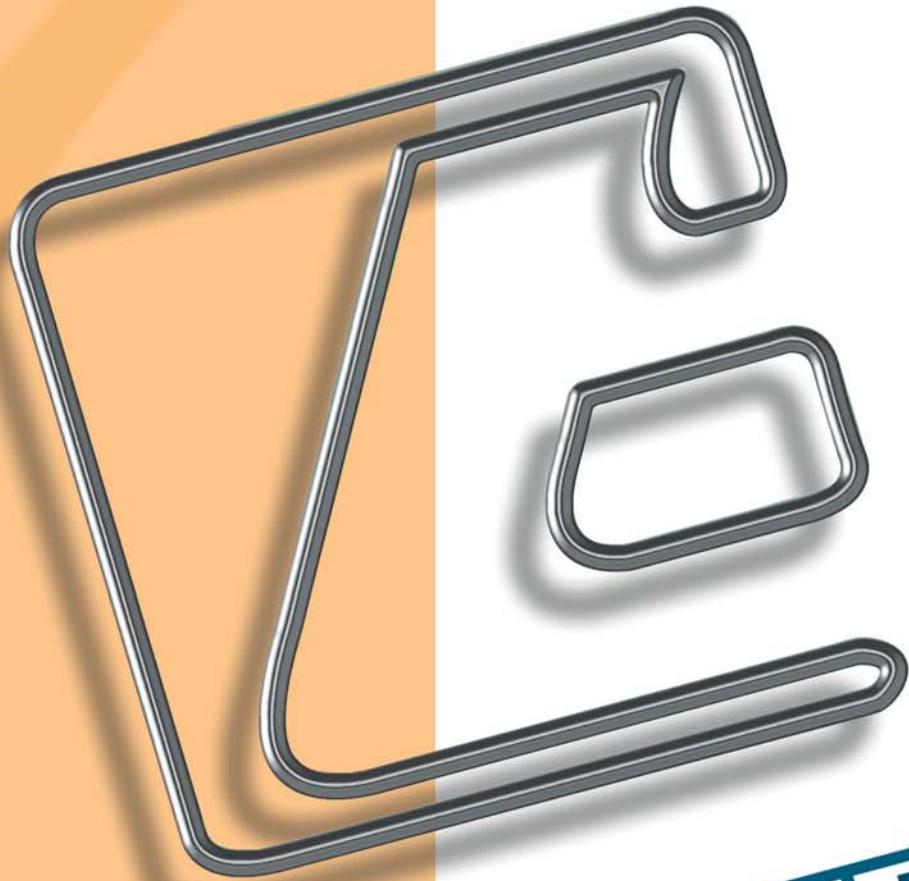


ANULA  
ANULA  
ANULA  
ANULA  
ANULA



 **TAGLIAVINI**  
**ANULAR**





# ANULAR



La centralina digitale standard, permette:

- Controllo della temperatura tramite una sonda posta direttamente nella camera di cottura. E' inoltre presente una sonda di sicurezza, posta nello scarico dei fumi combustivi.
- Immissione temporizzata del vapore per ogni singola camera, tramite elettrovalvole.
- Accensione automatica settimanale/giornaliera del forno.
- Allarme per il richiamo del tempo di cottura.
- Accensione luci all'interno delle camere.



**GB**

The standard digital unit permits:

- Controlling temperature by means of a probe located directly in the chamber. The oven also features a safety probe, located in the combustion fume outlet.
- Timed steam supply for each single chamber, by means of solenoid valves.
- Automatic weekly/daily oven ignition.
- Baking time alarm setting.
- Switching on lights inside chambers.

**F**

La centrale numérique de série permet les opérations suivantes :

- Contrôle de la température à travers une sonde placée directement dans la chambre de cuisson. Une sonde de sécurité a aussi été prévue dans le dispositif d'évacuation des fumées de combustion.
- Admission programmée de la vapeur dans chaque chambre grâce à des électrovanne.
- Allumage automatique hebdomadaire/quotidien du four.
- Signalisation sonore pour indiquer la fin du temps de cuisson.



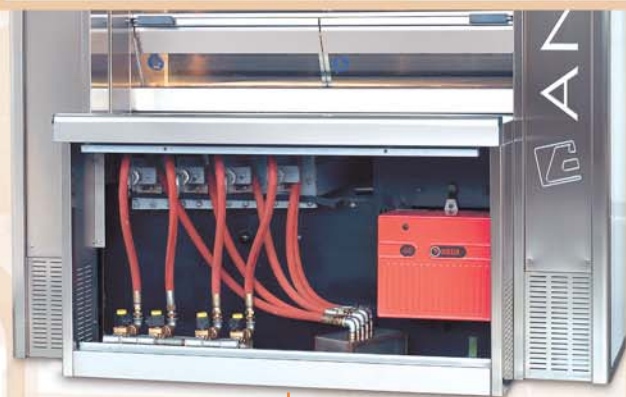
Le portine in acciaio INOX e cristallo temperato, con sistema di apertura aggancia/sgancia, molto pratiche per le operazioni di informamento, sono facilmente asportabili per la pulizia. La cappa è di grandi dimensioni, per un'aspirazione omogenea ed efficace su tutta la facciata. Le colonne sono sagomate a protezione del pannello dei comandi.

**GB**

The STAINLESS-STEEL and tempered-glass doors, with latching/unlatching system, are very practical for oven loading and can be easily removed for cleaning. The large hood ensures uniform and efficient extraction along the entire face. The columns are shaped so as to protect the control panel.

**F**

Les portes sont en ACIER INOX et en verre trempé. Système d'ouverture par accrochement-déaccrochement. Elles facilitent les opérations d'enfournement et se démontent aisément pour leur entretien. La hotte est de grandes dimensions pour une aspiration homogène et efficace sur toute la façade. Les colonnes sont profilées pour protéger le tableau de commande.



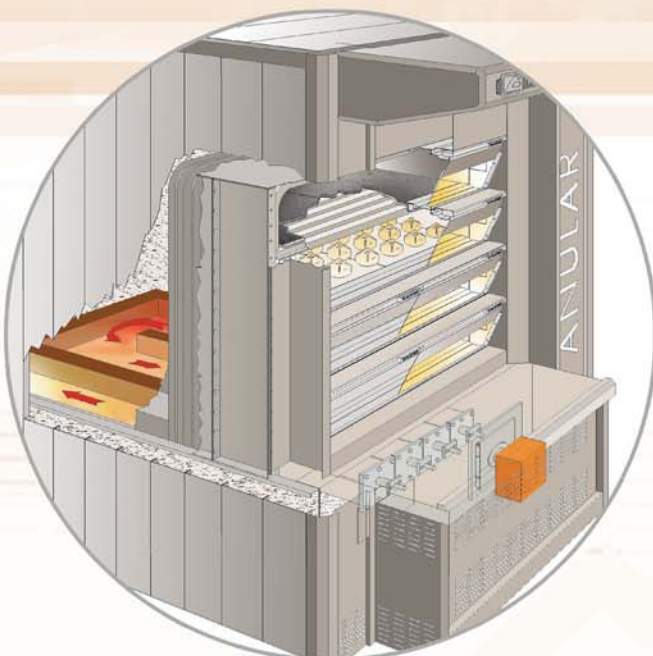
Le vaporiere indipendenti, in acciaio speciale, sono riscaldate dal recupero dei gas combustivi e garantiscono vapore istantaneo ed esuberante. Facilmente accessibili per eventuali operazioni di pulizia e ordinaria manutenzione. Rinforzo della vaporiera con resistenza elettrica (optional). L'alimentazione del forno può essere a gasolio, nafta, gas metano, GPL, Butan gas, ecc.

**GB**

The independent steam units, made of special steel, are heated by the recycling of combustion gases and provide instantaneous and large quantities of steam. Easy access for any cleaning and routine maintenance. Steam generator enhancement with electrical element (optional). The oven can be fuelled by diesel oil, fuel oil, natural gas, LPG, Butane gas, etc.

**F**

Les générateurs de vapeur indépendants, en acier spécial, sont chauffés par la récupération des gaz de combustion et garantissent une vapeur instantanée et abondante. Ils sont facilement accessibles pour les opérations d'entretien. Renforcement du générateur de vapeur avec résistance électrique (en option). Le four peut être alimenté au gasoil, au nafta, au gaz méthane ou butane, au G.P.L., etc.







Il forno a vapore ANULAR AST unisce il classico sistema di costruzione a tubi anulari ad un innovativo concetto di costruzione della camera di combustione che riduce al minimo la parte muraria.

Il sistema di riscaldamento indiretto, avviene tramite tubi anulari diametro 27 mm e spessore 4,5 mm ; i tubi sono uniti in fasci tubieri modulari ad anello che riscaldano uniformemente il pavimento ed il cielo delle varie camere di cottura.

Questo nuovo sistema di costruzione permette di sfruttare al massimo il calore prodotto dalla combustione, consentendo inoltre, di avere un forno più sensibile ai cambiamenti di temperatura, quindi più versatile e rispondente alle varie produzioni. Le camere di cottura sono completamente chiuse e separate una dall'altra.

Per chi necessita di forno ANULAR con funzionamento a legna, si propone il modello più tradizionale ASTM con parti in muratura e fornacella per combustibili solidi (in opzione) posizionata davanti o lateralmente.



The ANULAR AST steam oven combines a traditional annular pipe construction system with an innovative combustion chamber concept that reduces the masonry part to a minimum.

The indirect heating system consists of 27 mm diameter and 4.5 mm thick annular pipes; these pipes are combined in modular ring-shaped tube nests and heat the floors and ceilings of the various baking chambers uniformly.

This new construction system permits exploiting to the full the heat produced by combustion. The oven is also more sensitive to temperature changes and therefore more versatile and adaptable to different production needs. The baking chambers are completely closed and separate from each other.

For a more traditional baking system we suggest the ANULAR oven ASTM with wooden working, masonry parts and furnace for solid fuels (as optional) placed in the front- or in the left-side of the oven.



Le four à vapeur ANULAR AST allie le système de construction classique des tubes annulaires au concept de construction innovant de la chambre de combustion qui réduit au minimum la partie en maçonnerie.

Le chauffage indirect s'effectue à travers des tubes annulaires larges de 27 mm et épais de 4,5 mm. Les tubes sont assemblés en des faisceaux modulables à anneau qui chauffent uniformément la sole et la voûte des différentes chambres de cuisson.

Ce nouveau type de construction permet d'exploiter au maximum la chaleur produite par la combustion et permet d'avoir un four plus sensible aux changements de température, plus polyvalent et adaptable aux différentes productions. Les chambres de cuisson sont complètement fermées et séparées l'une de l'autre.

Si le fonctionnement à bois est demandé, le four ANULAR ASTM, plus traditionnel, vous le permet grâce à ses parties en maçonnerie et foyer pour combustibles solides (en option) placé sur le devant ou latéralement.





TAGLIAVINI



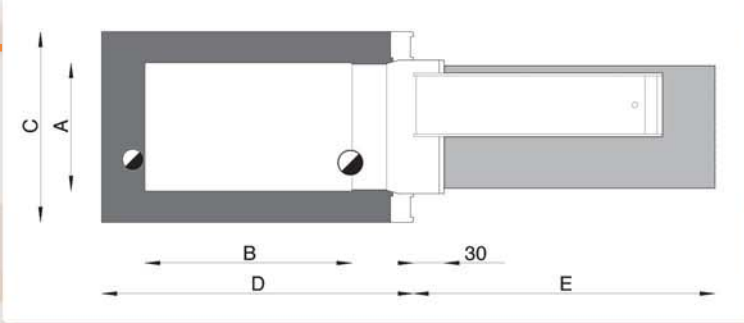
AST 125/SC m<sup>2</sup> 10,00  
AST 125/C m<sup>2</sup> 12,50  
AST 125/L m<sup>2</sup> 15,00



AST 124/SC m<sup>2</sup> 8,00  
AST 124/C m<sup>2</sup> 10,00  
AST 124/L m<sup>2</sup> 12,00

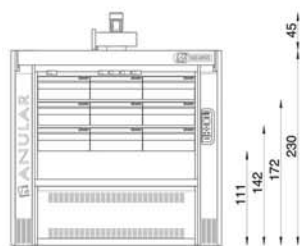


AST 185/SC m<sup>2</sup> 15,00  
AST 185/C m<sup>2</sup> 18,70

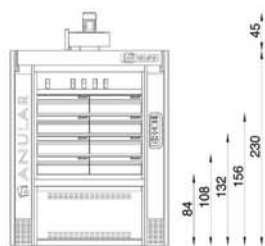


MODELLO MODEL MODELE	camere n. baies/chambres nr. des chambres	dimensioni interne internal dimensions dimensions interieures		sup. utile useful surface surface utilis.	dimensioni esterne external dimensions dimensions exterieures		spazio d'infornamento charging clearance espace de chargement	potenza installata installed power puissance installée	
		A	B	(m <sup>2</sup> )	C	D	E	(kcal/h)	(kW)
AST-123/SC	3	123	160	5.90	190	270	226	65.000	75+1
AST-123/C			200	7.40		310	266	70.000	81+1
AST-123/L			240	8.90		350	306	80.000	93+1
AST-124/SC	4	123	160	7.90	190	270	226	75.000	87+1
AST-124/C			200	9.80		310	266	86.000	100+1
AST-124/L			240	11.80		350	306	90.000	105+1
AST-125/SC	5	123	160	9.80	190	270	226	86.000	100+1
AST-125/C			200	12.30		310	266	90.000	105+1
AST-125/L			240	14.80		350	306	95.000	110+1
AST-183/SC	3	185	160	8.90	250	270	226	80.000	93+1
AST-183/C			200	11.10		310	266	88.000	102+1
AST-183/L			240	13.30		350	306	92.000	107+1
AST-184/SC	4	185	160	11.80	250	270	226	90.000	105+1
AST-184/C			200	14.80		310	266	95.000	110+1
AST-184/L			240	17.80		350	306	98.000	114+1
AST-185/SC	5	185	160	14.80	250	270	226	95.000	110+1
AST-185/C			200	18.50		310	266	99.000	115+1

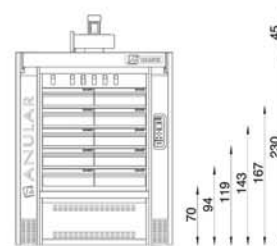
ASTM-183/SC	3	185	160	8.90	250	272	226	80.000	93+1
ASTM-183/C			200	11.10		312	266	90.000	105+1
ASTM-183/L			240	13.30		352	306	95.000	110+1
ASTM-184/SC	4	185	160	11.80	250	372	226	92.000	107+1
ASTM-184/C			200	14.80		312	266	99.000	115+1
ASTM-184/L			240	17.80		356	306	115.000	134+1
ASTM-243/C	3	247	200	14.80	311	312	266	99.000	115+1
ASTM-243/L			240	17.80		356	306	115.000	134+1
ASTM-243/SL			285	21.10		401	351	125.000	145+1
ASTM-244/C	4	247	200	19.80	311	312	266	120.000	140+1
ASTM-244/L			240	23.70		356	306	130.000	151+1
ASTM-244/SL			295	29.10		411	361	150.000	174+1



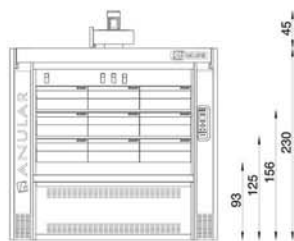
AST 183



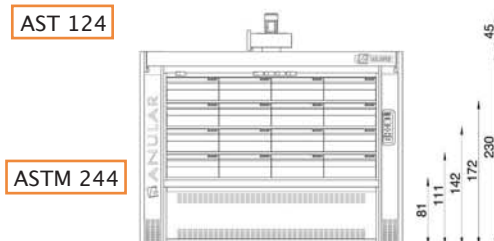
AST 124



AST 125



ASTM 183

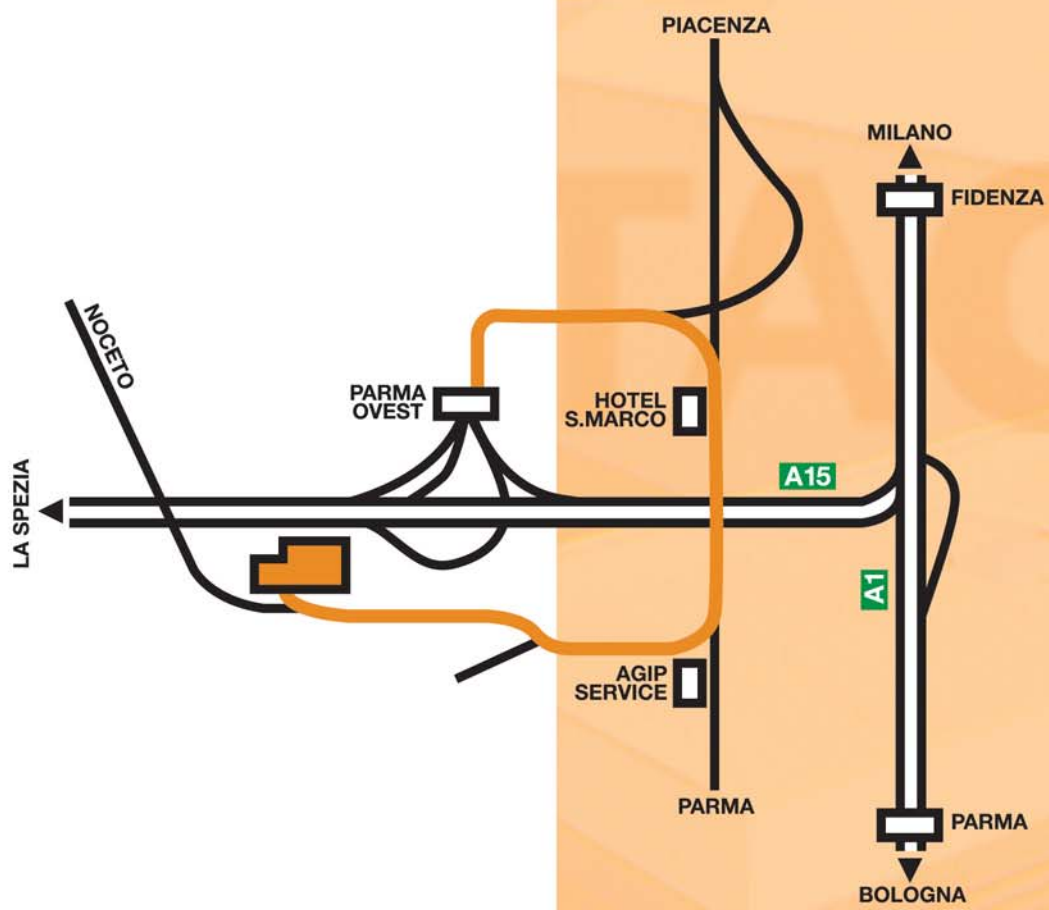


ASTM 244

Le illustrazioni e descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo. Le quote e le misure sono espresse in cm.  
 Illustration and descriptions of this booklet are given as indicatives. Dimensions are expressed in cm.  
 Les illustrations et les descriptons de ce dépliant sont fournies à titre d'indication. Les mesures sont exprimées en cm.







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

**TAGLIAVINI S.p.A.**  
Via Pontetaro, 27/B - 43015 Noceto (Parma)  
Tel. (0521) 628844 (4 linee R.A.) - Fax (0521) 628763  
E-mail: info@tagliavini.com - <http://www.tagliavini.com>

