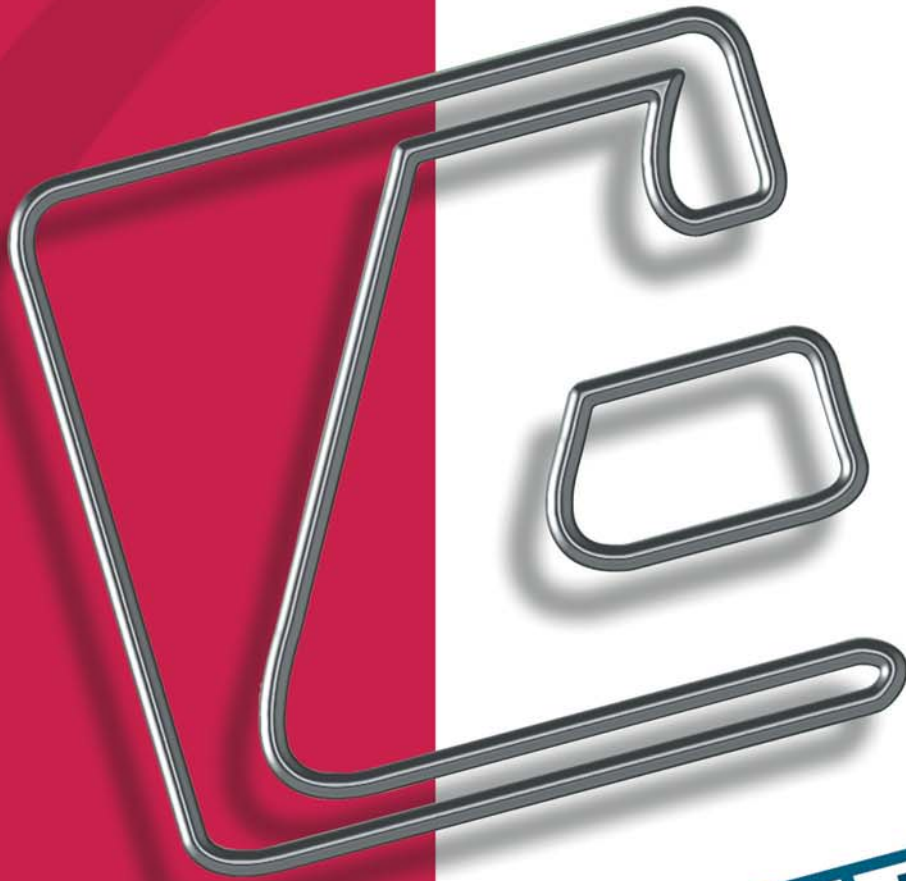


VAPOR  
VAPOR  
VAPOR  
VAPOR  
VAPOR  
VAPOR  
VAPOR  
VAPOR  
VAPOR  
VAPOR



 **TAGLIAVINI**  
**VAPOR**





# VAPOR



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 combusti.
  - 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.
- Possibilità di installare una centralina elettromeccanica a



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.
- Possibility of installing an electromechanical control unit featuring selectors.

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.
  - Eclairage interne des chambres de cuisson.
- Une centrale électromécanique à sélecteurs peut être installée.



Le portine di informamento, in acciaio inox e cristallo temperato, sono bilanciate e facilmente smontabili per la manutenzione e la pulizia. Eventuale sistema di apertura aggancia/sgancia (optional).. Bocche dotate di valvole di sovrappressione, che regolano la pressione del vapore in ogni camera. 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 oven loading doors, made of stainless steel and tempered glass, are balanced and easy to dismantle for maintenance and cleaning. Latching/unlatching system available (optional). Doors equipped with overpressure valves that adjust the steam pressure in each chamber. 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 d'enfournement, en inox et verre trempé, sont équilibrées et faciles à démonter pour leur entretien et leur nettoyage. Système éventuel d'ouverture par accrochement-déaccrochement (en option). Elles facilitent les opérations d'enfournement et se démontent aisément pour leur entretien. Les bouches sont équipées de soupapes de sûreté qui règlent la pression de la vapeur dans chaque chambre. 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 combusti e garantiscono vapore istantaneo ed esuberante. Possibilità di vaporiere supplementari per eccezionali richieste di vapore.

GB

The independent steam units are made of special steel and are heated by recycling of the combustion gases. They ensure large quantities of steam, instantly. Supplementary steam units can be fitted for exceptionally large steam requirements.

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. En cas de besoins importants de vapeur, des générateurs supplémentaires peuvent être montés.



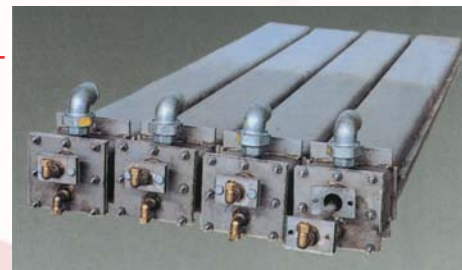
La fornacella laterale, abbinata al giro fumi, consente di sfruttare al massimo il potere calorifico del combustibile ed è fornita di due bocche focolari, una per combustibili liquidi e gassosi, l'altra (frontale con cenere) per combustibili solidi. Serranda fumi manuale fornita standard. (a richiesta serranda fumi automatica).

GB

The side combustion chamber, combined with the fume recirculation duct, makes it possible to exploit the heating power to the full and features two oven openings, one for liquid and gaseous fuel and the other (located at the front with ashpan) for solid fuels. Manual fume shutter supplied as standard (on request, automatic fume


F

La chambre de combustion latérale, associée au conduit de récupération de la chaleur, permet d'exploiter au maximum le pouvoir calorifique du combustible. Elle est équipée de deux bouches, une pour les combustibles liquides et gazeux, l'autre (frontale avec cendrier) pour le combustibles solides. Le volet manuel de fermeture du conduit est fourni en série. (Le volet automatique est disponible en option).








 Il sistema di riscaldamento indiretto, avviene tramite tubi mannesmann (diam.35) di grosso spessore piegati a "L" per consentire la regolazione di ogni singolo tubo, garantendo così l'uniforme distribuzione del calore ed un perfetto bilanciamento termico delle camere. Per dare la massima garanzia di sicurezza, i tubi sono sigillati con un procedimento esclusivo di fusione. La fornacella (camera di combustione) è costruita completamente in muratura e composta da mattoni refrattari resistenti a 1.400°C per ottimizzare l'accumulo del calore.

Il giro fumi, posto nella parte superiore del forno, è composto da pannelli prefabbricati in materiale refrattario ad alta densità.

I vantaggi che ne derivano sono molteplici:

- Notevole risparmio di combustibile.
- Estrema affidabilità e stabilità nella cottura.

 The indirect heating system consists of extra-thick Mannesmann pipes (dia.35), L-shaped to permit the adjustment of each single pipe, thereby ensuring the uniform distribution of heat and the perfect thermal balance of the chambers.


To provide maximum safety, the pipes are sealed using a special exclusive casting process.

The combustion chamber is made completely of masonry - high-density refractory brick able to withstand temperatures of up to 1.400°C to optimise the accumulation of heat.

The fume recirculation duct, located in the upper part of the oven, consists of prefabricated panels made of high-density refractory material.

This offers numerous advantages:

- Large fuel saving.
- Very reliable and stable baking.

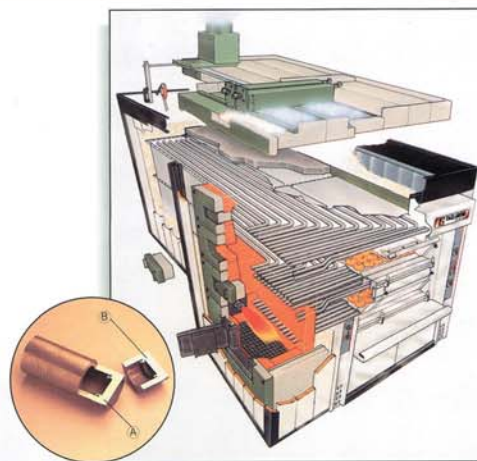
 Le chauffage indirect s'effectue à travers des tubes Mannesmann (diam. 35) de grosse épaisseur, pliés en "L" permettant le réglage indépendant de chaque tube en garantissant ainsi une distribution uniforme de la chaleur et un équilibre thermique dans chaque chambre de cuisson. Les tubes ont été scellés à travers un procédé exclusif de fusion afin de garantir la sécurité maximale.

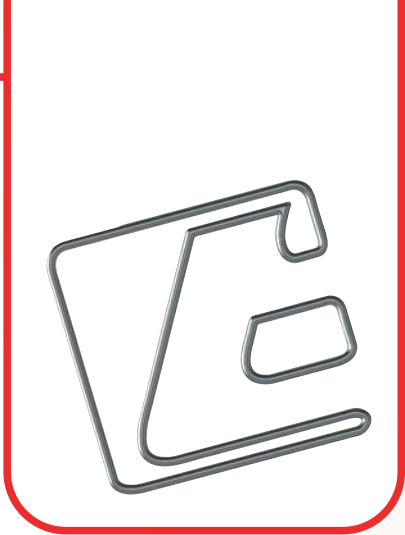
La chambre de cuisson est en briques réfractaires résistantes à 1.400°C à haute densité pour une répartition optimale de la chaleur.

Le conduit de récupération de la chaleur situé dans la partie supérieure du four est composé de panneaux préfabriqués en matériau réfractaire de grande densité.

Les avantages qui en découlent sont multiples:

- Economie importante de combustible.
- Cuisson extrêmement fiable et stable.





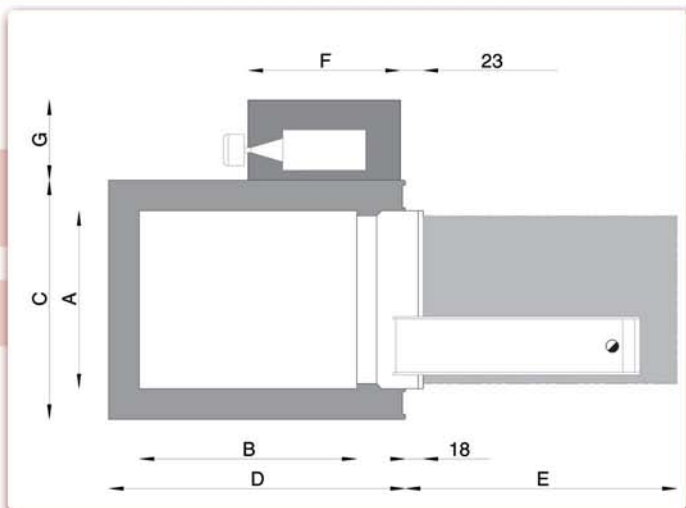
ST 243/M m<sup>2</sup> 18,20  
ST 243/L m<sup>2</sup> 20,40  
ST 243/SL m<sup>2</sup> 22,60



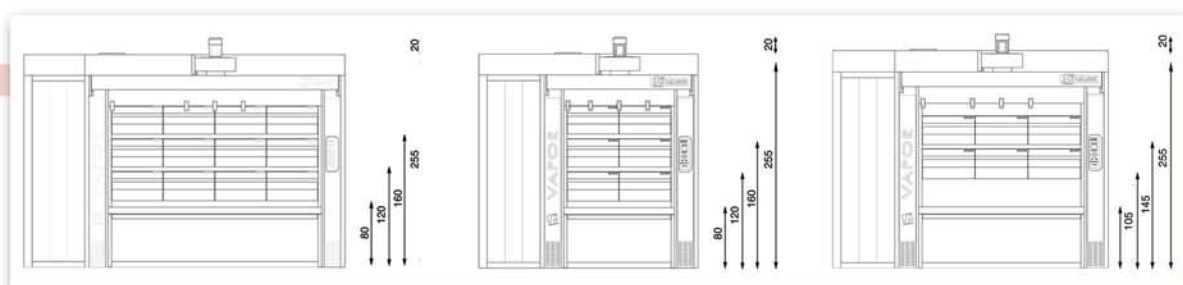
ST 123/C m<sup>2</sup> 8,10  
ST 123/M m<sup>2</sup> 9,20  
ST 123/L m<sup>2</sup> 10,20  
ST 123/SL m<sup>2</sup> 11,30



ST 182/C m<sup>2</sup> 8,00  
ST 182/M m<sup>2</sup> 9,10  
ST 182/L m<sup>2</sup> 10,20  
ST 182/SL m<sup>2</sup> 11,30



MODELLO MODEL MODELE	carnere n. baking r. des charmes	dimensioni interne internal dimensions dimensions interieures		sup. utile useful surface surface util.	dimesioni esterne external dimensions dimensions exterieures			spazio di carico loading clearance espace de chargement	potenza installata installed power puissance installée	
		A	B	(m <sup>2</sup> )	C	D	F	E	(kcal/h)	(kW)
ST-122C	2	122	220	5,40	187	318	154	287	50.000	58+1
ST-122M			250	6,10		348		317	58.000	67+1
ST-122L			280	6,80		378		347	65.000	76+1
ST-122SL			310	7,60		408		377	70.000	8+1
ST-123C	3	122	220	8,10	187	318	154	287	68.000	79+1
ST-123M			250	9,20		348		317	76.000	88+1
ST-123L			280	10,20		378		347	86.000	100+1
ST-123SL			310	11,30		408		377	97.000	113+1
ST-182C	2	182	220	8,00	249	318	180	287	75.000	87+1
ST-182M			250	9,10		348		317	85.000	99+1
ST-182L			280	10,20		378		347	95.000	110+1
ST-182SL			310	11,30		408		377	100.000	116+1
ST-183C	3	182	220	12,00	249	318	180	287	102.000	119+1
ST-183M			250	13,70		348		317	112.000	130+1
ST-183L			280	15,30		378		347	118.000	137+1
ST-183SL			310	16,90		408		377	129.000	150+1
ST-242M	2	143	250	12,20	311	348	205	317	113.000	131+1
ST-242L			280	13,60		378		347	118.000	137+1
ST-242SL			310	15,10		408		377	123.000	143+1
ST-243M	3	143	250	18,20	311	348	205	317	136.000	158+1
ST-243L			280	20,40		378		347	150.000	174+1
ST-243SL			310	22,60		408		377	163.000	190+1



ST 243

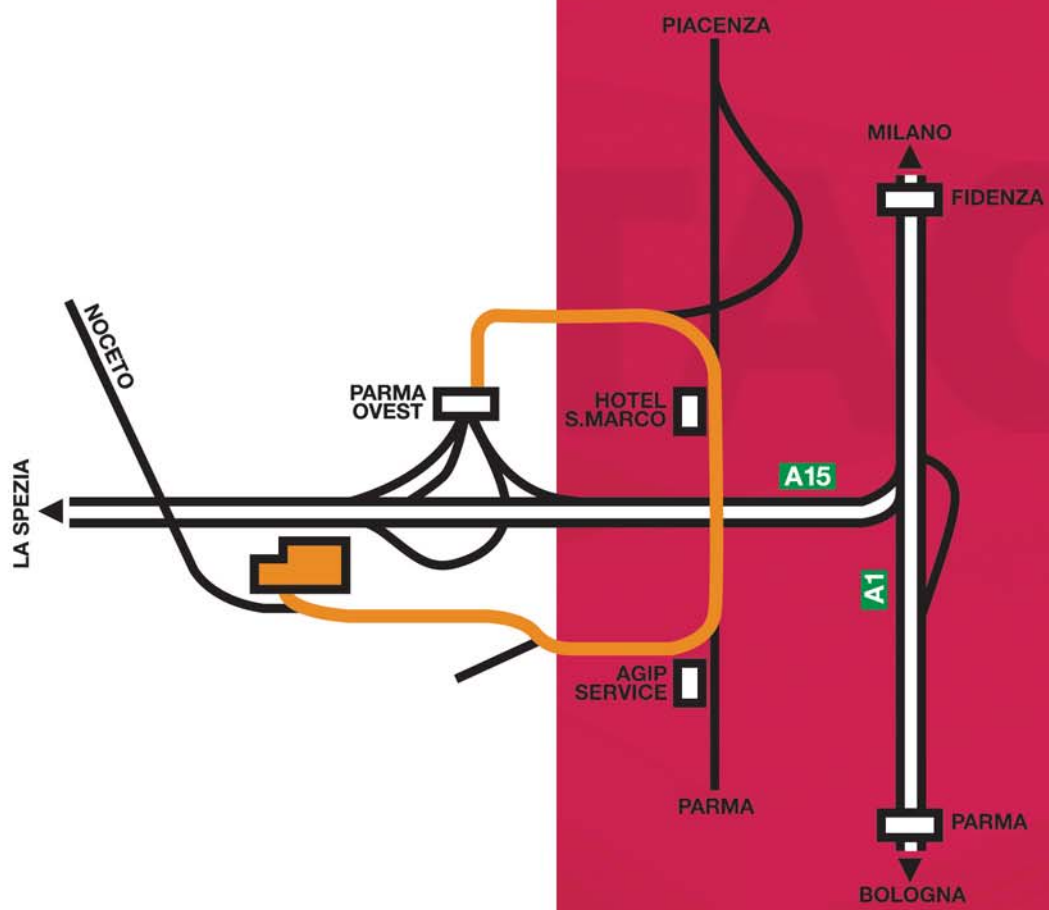
ST 123

ST 182

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 descriptifs 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](mailto:info@tagliavini.com) - <http://www.tagliavini.com>



TAGLIAVINI  
 TAGLIAVINI  
 TAGLIAVINI  
 TAGLIAVINI