

MODULAR



energia componibile

IT
GB



TAGLIAVINI

1934

I PLUS MODULAR

1 Number
ONE

UNICO NELLA CATEGORIA degli elettrici modulari per le sue innovazioni. Perfetto per la cottura di tutti i tipi di pasticceria, focacceria, pizza e pane da 30 g a 3000 g.

UNIQUE IN THE CATEGORY of modular electrical ovens thanks to its innovative features. Ideal for pastry, focaccia, pizza and all type of bread from 30 g up to 3000 g.



TOTALMENTE MODULABILE sulle tue esigenze.

TOTALLY MODULAR to meet individual needs.



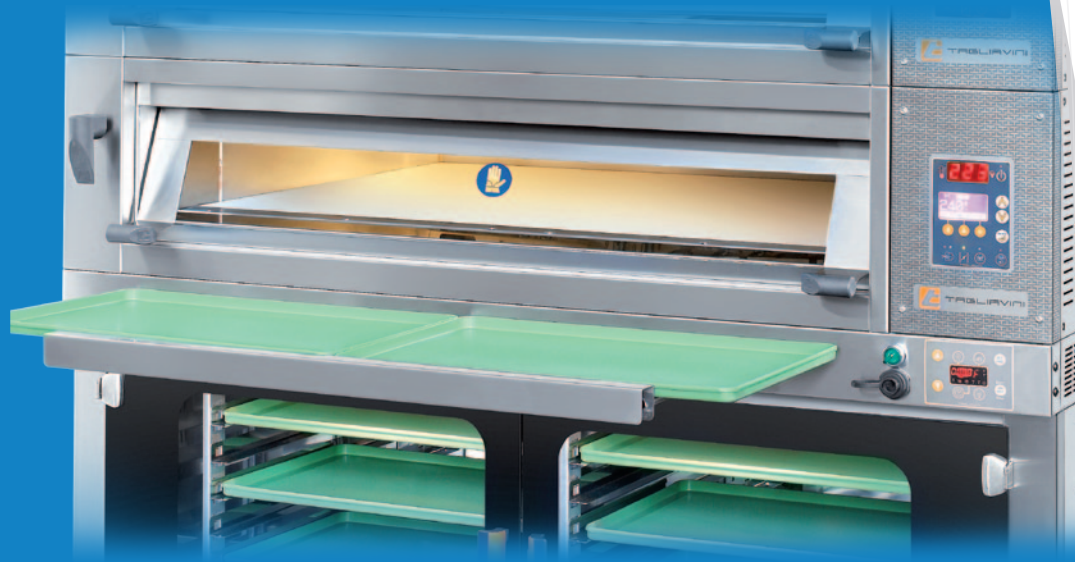
OGNICAMERA È UN FORNO INDIPENDENTE che racchiude in se tutte le apparecchiature elettroniche di comando, controllo e potenza necessarie per il suo funzionamento.

EACH CHAMBER ACTS LIKE A SEPARATE OVEN which holds all the electronic control, command and power equipments needed for individual operation.



PERFETTO CONNUBIO tra cottura perfetta, energia pulita, facilità di installazione ed economicità sui consumi d'esercizio.

EXCELLENT COMBINATION of perfect baking, clean energy, easy installation and energy savings.



BANCALE ESTRAIBILE consente di appoggiare le teglie per le lavorazioni in fase di infornamento o di sfontamento.

THE EXTRACTABLE WORK SURFACE is handy for setting down trays during loading and unloading operations.



TELAJETTI DI INFORNAMENTO possibilità di lavorare con telaietto e/o serie di telaietti di infornamento superleggeri.

TRAYS LOADING possibility to work using small tray and/or series of small trays for ultra-light loading.



MODULAR



EMT 2/4060
EMT 4/4060



EMT 3/4060
EMT 4/6040
EMT 6/4060



EMT 4/6040
EMT 6/4060
EMT 3/4060



EMT 2/4060
EMT 4/4060



EMT 4/6040
EMT 6/4060
EMT 3/4060

PERCHÉ scegliere MODULAR



INDISTRUTTIBILE

La facciata ed il rivestimento sono completamente in acciaio inox di grosso spessore, come anche le camere di cottura. Queste sono totalmente isolate dal rivestimento esterno attraverso un ampio strato di lana di roccia che non permette la dispersione del calore all'esterno.

Grazie ad un sostegno a maglia geometrica, la camera è indeformabile alle dilatazioni termiche e senza punti di contatto con l'esterno.

La messa in opera dei moduli non richiede l'intervento di montatori specializzati, essendo necessario solamente posizionarli e allacciarli alla rete elettrica. Tempi di fermo nulli.

Modulo cappa in acciaio inox di grandi dimensioni per la massima efficienza di aspirazione. A richiesta può essere dotato sia di un aspiratore, che ne aumenta notevolmente la resa, che di un condensatore di vapori 1 per quei laboratori che non hanno la possibilità di usufruire del tubo di scarico vapori di cottura.

INDESTRUCTIBLE

The front and casing are made entirely from thick stainless steel, as are the baking chamber walls. The walls are fully insulated from the outer casing by an ample layer of mineral wool which prevents heat dispersion to the outside.

Thanks to a geometric mesh support the chamber is not deformed by thermal dilation and has no contact points.

The modules are quick and easy to install without the need for expert fitters, simply positioning them and connecting them to a suitable power supply. No downtime!

Large stainless steel hood for improved extractor efficiency upon request, it can be fitted with both an extractor fan for significantly better performance and a vapour condenser 1, for those bakeries which do not have an exhaust system duct which vents baking vapours to the outside.



LA COMPOSIZIONE LA SCEGLI TU

Il forno Modular, costruito in vari modelli e dimensioni, viene composto totalmente sulle tue esigenze di produzione e spazio a disposizione.

Ogni camera è un modulo a se e racchiude tutta la tecnologia dei forni elettrici Tagliavini. Le portine si aprono dal basso verso l'alto per agevolare le operazioni di carico e scarico del forno. Le resistenze corazzate posizionate nella camera di cottura, sia al cielo che a pavimento, sono posizionate a 5 cm l'una dall'altra e potenziate a bocca per garantire una superficie di riscaldamento ampia e costante in tutta la camera.

Ogni modulo può essere dotato di una vaporiera, con un'ampia superficie di scambio che la rende particolarmente potente oppure di un generatore di vapore "mini" unico per tutte le camere, facilmente applicabile anche a forno già montato.

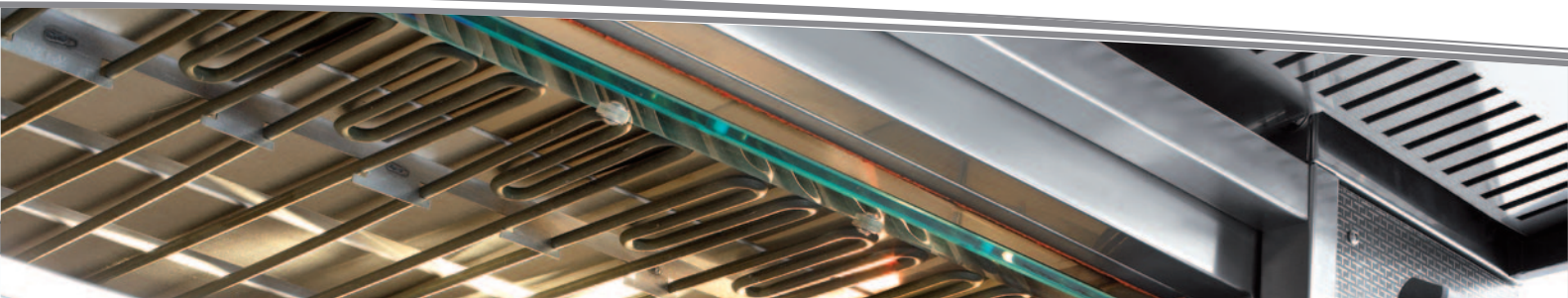
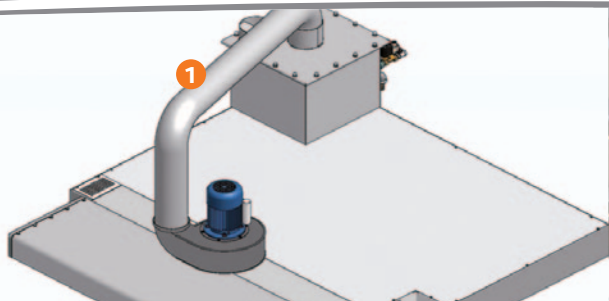
Il blocco camere può essere posizionato su un basamento di supporto con ruote o su una cella di lievitazione con ruote.

CHOOSE YOUR OWN SETUP

The Modular oven, made in various models and sizes, can be fully assembled to meet your personal production needs and fit in the space available. Each chamber is a separate module incorporating all the technology of Tagliavini electric ovens. The doors open upwards to facilitate oven loading and unloading operations. The armoured resistance elements installed in both the ceiling and floor of the baking chambers are spaced at 5 cm intervals and are specially enhanced at the oven mouth to guarantee a large, uniform heating surface throughout the chamber.

Each module can be fitted with a steam generator with a large exchange surface which makes it particularly powerful or a single steamer "mini" designed to supply all the chambers which can easily be fitted even to ovens which have already been installed.

The chamber block can be positioned on a support base with wheels or on a proofing cell on wheels.



modulare come le vostre esigenze
modular as your needs



CELLA CLIMATIZZATA FULL OPTIONAL

La cella su ruote, totalmente in acciaio, è illuminata internamente da due lampade alogene, ed è dotata di un **sistema di controllo per riscaldamento, ventilazione e umidità**. La ventilazione forzata all'interno della cella, garantisce una **migliore distribuzione del calore e dell'umidità** su tutto il prodotto. Le **portine**, di serie in cristallo serigrafate con maniglie ergonomiche di sicurezza, sono **apribili fino a 180°** per non avere ingombro davanti al forno durante le operazioni di carico e scarico della cella. Su richiesta sono disponibili portine in acciaio inox. Sistema di controllo con memorizzazione di **9 programmi di lievitazione controllata** con la possibilità di impostare temperatura, umidità e tempo di lievitazione con segnale acustico di fine ciclo. **Portateglie estraibile** in acciaio inox per modelli a 4 e 6 teglie **con guide mobili** per poter modificare il passo fra le teglie a seconda dell'altezza del prodotto.

Pavimento a forma di V e scarico centrale, per permettere una facile pulizia e lavaggio della cella.

FULL OPTIONAL PROOVING CHAMBER ON WHEELS

The cell, made entirely from steel, is lit up on the inside by two halogen lamps and is fitted with a heating, ventilation and humidity control system. The forced ventilation inside the cell guarantees better heat and humidity distribution over all the product. The standard serigraphed glass doors with ergonomic safety handles can be opened through 180° to avoid creating any hindrances in front of the oven during cell loading and unloading operations. Upon request the doors can be made from stainless steel. Control system which can save up to 9 controlled proofing programs which the operator can use to set the temperature, humidity and proofing time with an acoustic end of cycle signal. Extractable stainless steel tray holder for 4 and 6 tray models with mobile guides so that the distance between the trays can be adjusted depending on the height of the product.

V shaped floor with central drain for quick and easy cell cleaning.





I BAKE

la tecnologia
in un touch

Il pannello di controllo I BAKE, disponibile per tutti i modelli, racchiude in un touch la tecnologia più avanzata. Con un semplice gesto si può gestire:

The I BAKE control panel, available for all models, incorporates the top level of technology in a touch screen. Just a touch to control:



PROSET
programmatore settimanale

PROSET
weekly programmer



LIBRETTO DI ISTRUZIONI
per la consultazione

INSTRUCTION MANUAL



SUPERSAVER (per modelli elettrici)

Computer di gestione dell'energia disponibile in grado di gestire la richiesta di energia di tutto il laboratorio con una potenza di contratto inferiore alla somma delle utenze.

SUPERSAVER (for electric models)
Computer to manage the energy available that can handle the energy requirements of the entire premises with a contract power less than the total number of utilities.



MEMORIZZAZIONE DI 100 RICETTE

Si possono programmare fino a 100 ricette di cottura indicando per ognuna: differenti temperature per ogni intervallo di tempo, immissione del vapore, percentuale di potenza e ripartizione della stessa.

UP TO 100 RECIPES STORAGE

Following parameters can be set for each recipes: different stages of baking temperature, steam, percentage and distribution of power.



IDEALE PER PASTICCERIA, FOCACCERIA E TUTTI I TIPI DI PANE.

*IDEAL FOR BAKING PASTRIES, FOCACCIA
AND ALL TYPES OF BREAD.*

MOLTIPLICA LA TUA PRODUZIONE AUMENTANDO
IL NUMERO DEI MODULI. PER CIASCUN MODULO
PUOI SCEGLIERE:

*INCREASE YOUR PRODUCTION WITH MORE MODULES.
FOR EACH ONE YOU CAN CHOOSE:*



TEMPERATURA *TEMPERATURE*



POTENZA *POWER*



RIPARTIZIONE
DELLA POTENZA *POWER
DISTRIBUTION*



TEMPO *TIME*



TAGLIAVINI



TAGLIAVINI



TAGLIAVINI





CONTROLLO TOTALE

"SMART" LE CENTRALINE INTUITIVE DI NUOVA CONCEZIONE

"SMART" THE NEWLY CONCEIVED INTUITIVE CONTROL UNITS



• **TEMPERATURA:** la temperatura impostata viene mantenuta con la **massima precisione e costanza** durante il processo di cottura. Il **doppio display digitale** indica contemporaneamente la temperatura reale in camera e la temperatura impostata.



• **POTENZA:** Una funzione esclusiva delle centraline è la **possibilità di gestire la potenza in base al prodotto da cuocere**. Ogni prodotto necessita una cottura differente a seconda del tipo di lavorazione, peso del prodotto, temperatura richiesta etc. Con questo principio possiamo **impostare la potenza da 0% a 100%** per avere **sempre il giusto apporto di calore** oltre che il **tempo di recupero corretto**.



• **RIPARTIZIONE DELLA POTENZA:** una volta stabilita le temperatura e la percentuale di potenza adeguata, quest'ultima può essere distribuita fra cielo e platea a seconda delle necessità di cottura del prodotto ottenendo così una cottura perfetta sia al suolo che nella crosta superiore.



• **PROGRAMMAZIONE:** il programmatore settimanale **PROSET** è incluso in ogni unità di controllo consentendo l'accensione delle differenti camere alla temperatura richiesta. Inoltre **ogni centralina, di serie, può memorizzare fino a 10 ricette**, facilmente trasmissibili da una camera all'altra. A richiesta il numero di ricette può essere aumentato a 30. I programmi di cottura, in presenza di valvole automatiche (optional) consentono la gestione automatica delle valvole di scarico dei vapori.



• **AGGIORNAMENTO:** una porta USB comune che colloquia con tutte le centraline e permette l'aggiornamento del software di gestione, oltre che l'inserimento di nuove ricette.

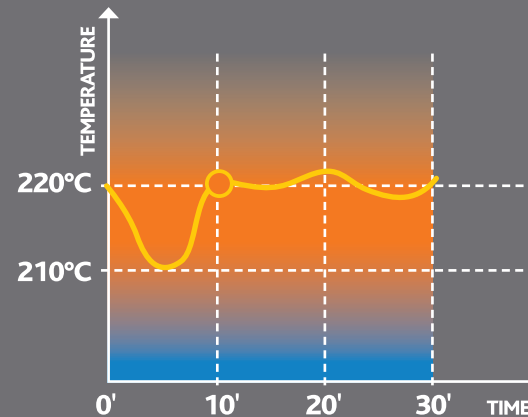
• **TEMPERATURE:** the set temperature is maintained with **maximum and constant precision** throughout the baking process. The **double digital display** simultaneously shows the actual temperature reading for the chamber and the temperature set by the user.

• **POWER:** An exclusive function of the control units is **that they can control the power based on the product being baked**. Each product requires a different baking process depending on how it has been made, its weight, the required temperature, etc. With this principle we can **set the power at anywhere between 0% and 100%** so **just the right amount of heat** as well as the **correct recovery time** is guaranteed at all times.

• **POWER DISTRIBUTION:** once the temperature and the adequate power percentage have been established, the latter can be distributed between the oven ceiling and floor as required by the baking needs of the product, thus guaranteeing perfect baking not only of the crust, but also the bottom of the product.

• **PROGRAMMING:** the **PROSET** weekly programmer is included in each control unit making it possible to turn on the different chambers to the required temperature. In each **standard control unit it is possible to save up to 10 job files** which can easily be sent from one chamber to another. On request this number of job files can be increased to 30. The baking programs, in the presence of automatic valves (optional) make it possible to automatically control the steam discharge valves.

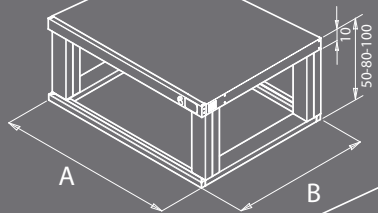
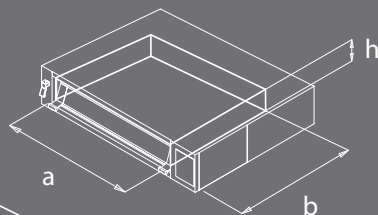
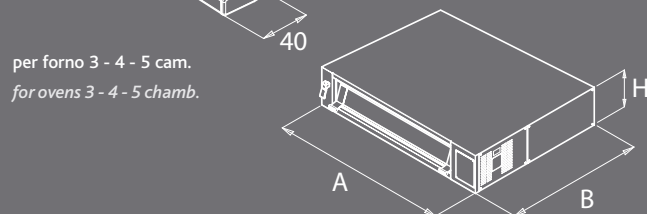
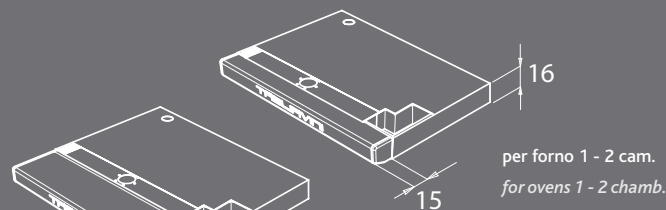
• **UPDATES:** a USB port port connected to all the control units allows the user to update the control software as well as enter new job files.



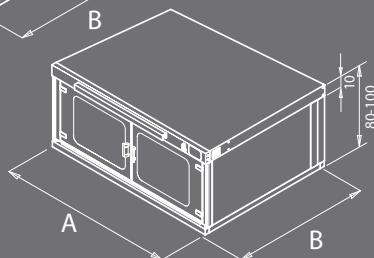
● Ideal Recovery Time

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



BASE SU RUOTE
BASE ON WHEELS



CELLA SU RUOTE
PROOVING CHAMBER ON WHEELS

| MODELLO MODEL | MODULO CAMERA CHAMBER | | | | | | | | MODULO CELLA PROOVING CHAMBER | | |
|--|---|-------------------------------|---|-----|--|---|-----|---|---|---|--|
| | dimensione teglie plaques dimensions | n. di teglie n. of plaques | dimensioni interne internal dimensions | | Superficie utile useful surface m ² | dimensioni esterne external dimensions | | potenza installata* maximum power* kW | consumo orario hourly consumption kWh | "80" numero teglie con interasse 6 n. of plaques distance between levels 6 | "100" numero teglie con interasse 6 n. of plaques distance between levels 6 |
| | | | a | b | | A | B | | | 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 | 4 x11 |
| EMT3/4060 | 40X60 | 3 | 125 | 69 | 0,86 | 164 | 107 | 5,76 | 2,30 | 3x8 | 3x11 |
| EMT4/6040 | 60X40 | 4 | | 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 | | 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 | | 160 | 2,27 | | 198 | 11,40 | 4,56 | 6x8 | 6x11 |
| Altezza interna camera "h" - chamber internal height | | | | | | 20 | 24 | 32 | | | |
| Passaggio utile bocca - doorway | | | | | | 17 | 21 | 29 | | | |
| Altezza modulo camera "H" - chamber external height | | | | | | 35 | 39 | 47 | | | |

* Si riferisce al forno senza vaporiere o generatore di vapore. Per le vaporiere assorbimento 1 kW cad., per generatore di vapore "mini" 1,5+1,5 kW. Cella di lievitazione assorbimento 1,5 kW.
This refers to the oven without steam generator or steamer. For the steam generator, 1kW each, for the steamer "mini" 1,5+1,5 kW. Prooving chamber 1,5 kW.

Le illustrazioni e descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo. Le quote e le misure sono espresse in cm.
Illustrations and descriptions of this booklet are given as indicatives. Dimensions are expressed in cm.



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

