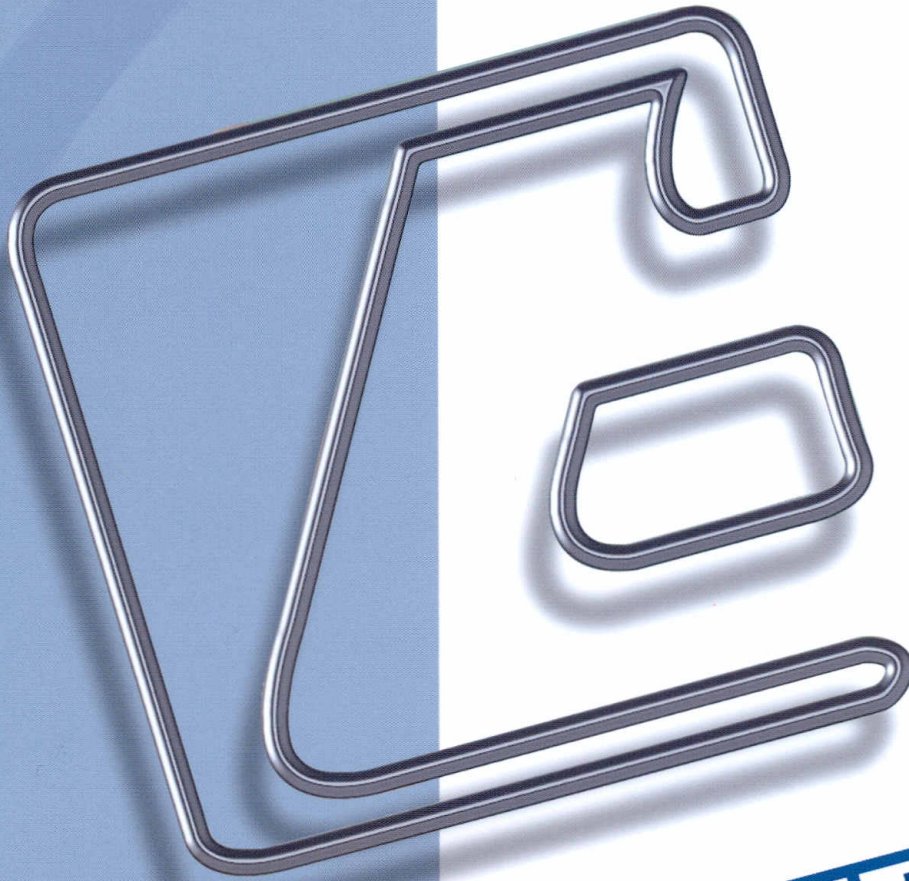
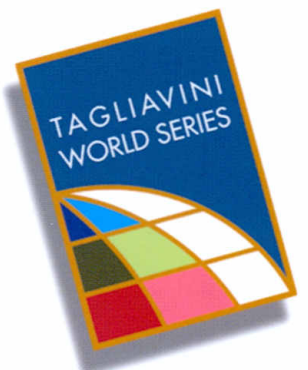
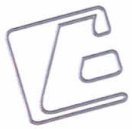


COMPLEX
COMPLEX
COMPLEX
COMPLEX
COMPLEX



 **TAGLIAVINI**
COMPLEX





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-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 combinations available are capable of tackling the complete spectrum of production needs, which is why these ovens are so frequently used in a variety of settings such as supermarkets, hot food counters and 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.



Complex A

Composto da:

- N. 1 MODULO BASE CON RUOTE
- N. 2 MODULO CAMERA EMT 2/4060 H.20-24
- N. 1 MODULO DISTANZIALE
- N. 1 FORNO TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 PORTATEGLIE 40 x 60
- N. 1 MODULO CAPPA CON ASPIRATORE
- N. 1 SERIE PANNELLATURE E COLONNE PERIMETRALI

ASSORBIMENTO ELETTRICO KW. 15

Composed of :

- N. 1 WHEELED BASIC MODULE
- N. 2 CHAMBER MODULE EMT 2/4060 H.20-24
- N. 1 INTERMEDIATE MODULE
- N. 1 OVEN TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 TRAYS SUPPORT 40 x 60
- N. 1 HOOD MODULE WITH EXTRACTOR DEVICE
- N. 1 SET OF EXTERNAL PANELS AND COLUMNS

ELECTRIC ABSORPTION KW. 15

Composé par:

- N. 1 SUPPORT SUR ROUES
- N. 2 CHAMBRE CUISSON EMT2/4060 H 20-24
- N. 1 ÉLÉMENT DE SÉPARATION
- N. 1 FOUR VENTILÉ TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 SUPPORT PORTE PLAQUES 40 x 60
- N. 1 HOTTE AVEC ASPIRATEUR
- N. 1 REVÊTEMENT ET COLONNES LATÉRALES

ASSORBIMENTO ELETTRICO KW. 15

Complex C

Composto da:

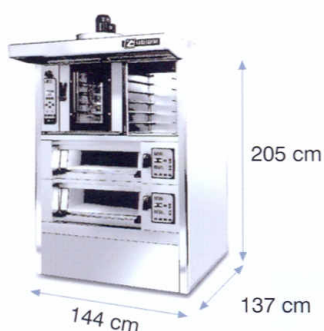
- N. 1 FORNO ROTOR RTE 665
- N. 1 MODULO BASE CON RUOTE
- N. 2 MODULO CAMERA EMT 4/4060 H.24-20
- N. 1 MODULO DISTANZIALE
- N. 1 FORNO TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 PORTATEGLIE 40 x 60
- N. 1 MODULO CAPPA CON ASPIRATORE
- N. 1 SERIE PANNELLATURE E COLONNE PERIMETRALI

ASSORBIMENTO ELETTRICO KW. 49

Composed of :

- N. 1 ROTOR OVEN RTE 665
- N. 1 WHEELED BASIC MODULE
- N. 2 CHAMBER MODULE EMT 4/4060 H.24-20
- N. 1 INTERMEDIATE MODULE
- N. 1 OVEN TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 TRAYS SUPPORT 40 x 60
- N. 1 HOOD MODULE WITH EXTRACTOR DEVICE
- N. 1 SET OF EXTERNAL PANELS AND COLUMNS

ELECTRIC ABSORPTION KW. 49



F

• 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 y compris par un personnel non spécialisé.



Complex **B**

Composto da:

- N. 1 MODULO CELLA CON RUOTE
- N. 1 MODULO CAMERA EMT 6/4060 H. 20
- N. 1 MODULO DISTANZIALE
- N. 2 FORNI TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 MODULO CAPP A CON ASPIRATORE
- N. 1 SERIE PANNELLATURE E COLONNE PERIMETRALI

ASSORBIMENTO ELETTRICO KW. 26

F Composé par:

- N. 1 FOUR ROTATIF ROTOR RTE 665
- N. 1 SUPPORT SUR ROUES
- N. 2 CHAMBRES CUISSON EMT4/4060 H24/20
- N. 1 ÉLÉMENT DE SÉPARATION
- N. 1 FOUR VENTILÉ TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 ÉLÉMENT PORTE PLAQUES 40 x 60
- N. 1 HOTTE AVEC ASPIRATEUR
- N. 1 REVÊTEMENT ET COLONNES LATÉRALES

ABSORPTION ELECTRIQUE KW. 49

GB Composed of:

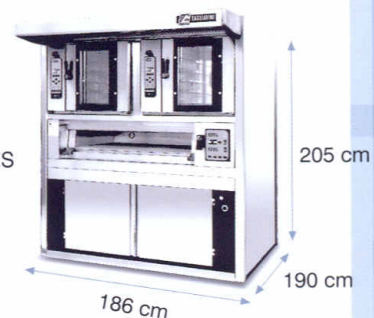
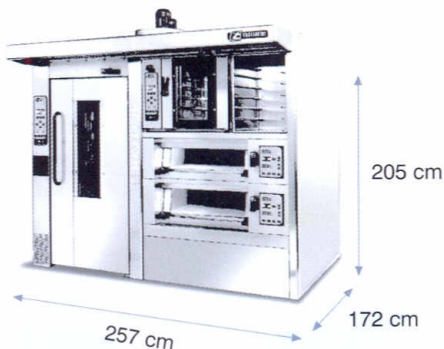
- N. 1 WHEELED PROOVING MODULE
- N. 1 CHAMBER MODULE EMT 6/4060 H. 20
- N. 1 INTERMEDIATE MODULE
- N. 2 OVENS TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 HOOD MODULE WITH EXTRACTOR DEVICE
- N. 1 SET OF EXTERNAL PANELS AND COLUMNS

ELECTRICAL ABSORPTION KW. 26

F Composé par:

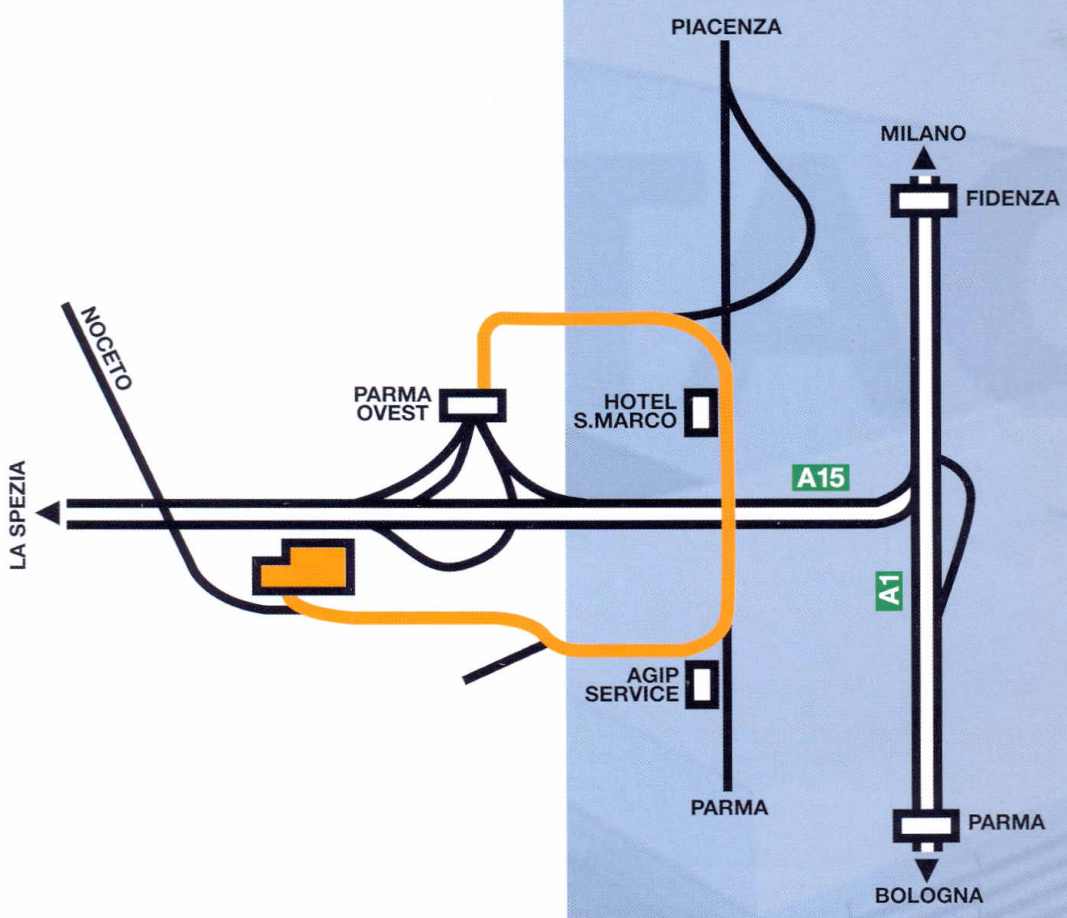
- N. 1 ETUVE SUR ROUES
- N. 1 CHAMBRE CUISSON EMT 6/4060 H. 20
- N. 1 ÉLÉMENT DE SÉPARATION
- N. 2 FOURS VENTILÉS TERMOVEN 5T.4060
- N. 1 HOTTE AVEC ASPIRATEUR
- N. 1 REVÊTEMENT ET COLONNES LATÉRALES

ABSORPTION ELECTRIQUE KW. 26



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 descriptions 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

