

# FAST FOOD



**TAGLIAVINI**

1934

IT  
GB

# PLUS C-BOX



Forno elettrico a convezione dalla **TECNOLOGIA PIÙ AVANZATA IN UN TOUCH**, progettato per garantire praticità di utilizzo e cotture perfette, riesce a coniugare in un unico prodotto grandi prestazioni e consumi ridotti.

*Electric convection oven with the **LATEST TECHNOLOGY AT THE TOUCH OF A BUTTON**, designed to guarantee practical use and perfect baking, it manages to combine excellent performance and reduced energy consumption in a single product.*



**REALIZZATO IN ACCIAIO INOX**, predisposto per facili operazioni di pulizia (vetro interno, porta ispezionabile con raccogli gocce integrato, supporti laterali asportabili, opzione per lavaggio automatico della camera di cottura con 4 programmi).

**MADE OUT OF STAINLESS STEEL**, designed for easy cleaning operations (internal glass, inspectable door with integrated drip tray, removable side supports, automatic washing option for the baking chamber with 4 different programs).



**DESIGN ELEGANTE E LINEARE** permette di posizionare il forno come oggetto d'arredo in ambienti a vista per soddisfare le esigenze di panetterie, pasticcerie e locali di medie dimensioni.

*The oven's **ELEGANT AND LINEAR DESIGN** means it can be installed as a fitting in viewable production facilities to meet the needs of medium-sized bread shops, pastry shops and food outlets.*

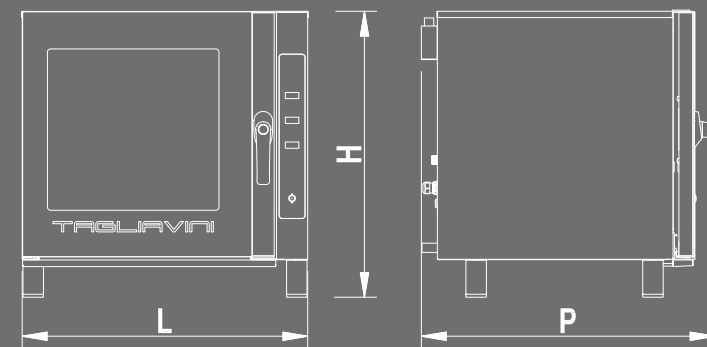


**COMANDI ESTREMAMENTE INTUITIVI E PRATICI NELLE 2 VERSIONI DIGITALE E ANALOGICA.**

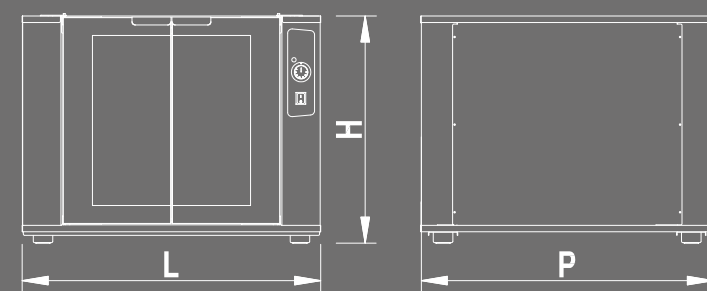
**EXTREMELY INTUITIVE COMMANDS THANKS TO THE BACKLIT TOUCH SCREEN SOLUTION AND THE USB PORT.**



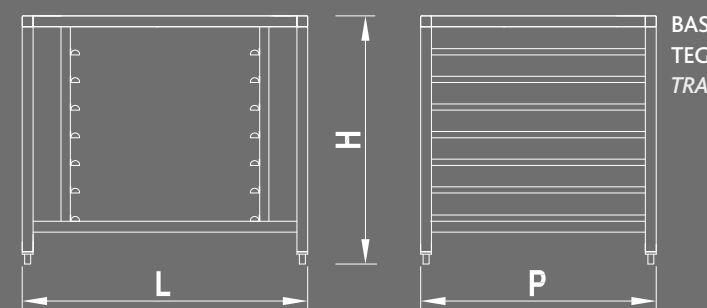
## DATI TECNICI TECHNICAL DATA



CAMERA  
BAKING  
CHAMBER



LIEVITATORE  
PROVER

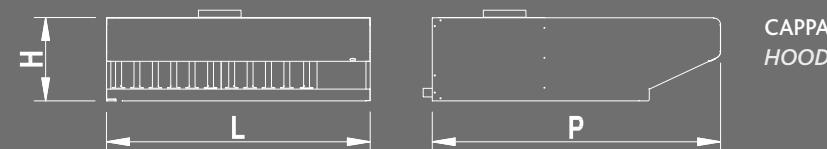


BASE SUPPORTO  
TEGLIE  
TRAY HOLDER

MODELLO MODEL	n. di teglie n. of trays	dimensioni teglie trays dimensions	dimensioni esterne external dimensions (mm)			peso weight (kg)	potenza istallata installed power (kW)
			larghezza width	profondità depth	altezza height		
CBX 4T/6040	4	600x400	920	840	705	103	10,8
CBX 6T/6040	6				865	117	10,8
CBX 10T/6040	10				1200	151	16,1
CBX 4T/6646	4	660x460	980	890	705	106	13,8
CBX 6T/6646	6				865	122	13,8
CBX 10T/6646	10				1200	158	20,8
BASE H=1000	9	600x400	920	620	1000	30	-
BASE H=800	7				800	27	-
BASE H=700	6+6				700	25	-
BASE H=500	-				500	15	-
BASE H=300	-	-	-	-	300	9	-
CBX CELLA P9-6040	9	600x400	920	830	860	62	2
CBX CELLA P12-6040	12				900	700	
CBX CELLA 6646	12	660x400	980	1100	712	65	2
CBX CAPP A 6040	-	600x400	920	960	300	30	0,3
CBX CAPP A 6646	-	660x400	980	1020	300	32	

NOTA: passo teglie 80 mm. / NOTE: trays spacing 80 mm.

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



CAPP A  
HOOD

# PLUS MODULAR EASY



**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 con possibilità di sovrapporre fino a 4 moduli indipendenti.

**TOTALLY MODULAR** to meet individual needs to meet individual needs and stackable chambers up to a maximum of 4 independent modules.



**OGNI CAMERA 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.

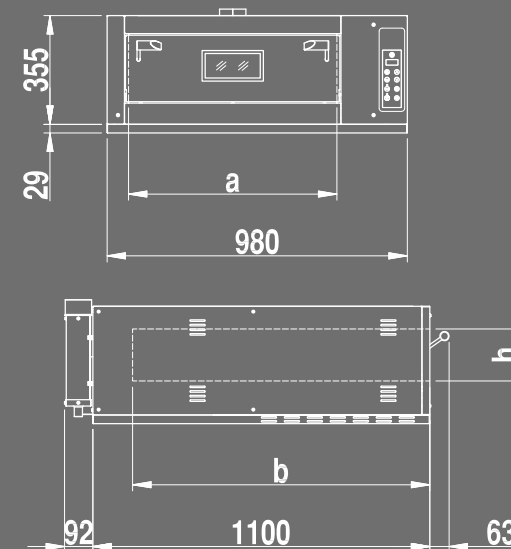


**PERFETTO CONNUBIO** tra cottura perfetta, energia pulita facilità di installazione ed economicità sui consumi d'esercizio.

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



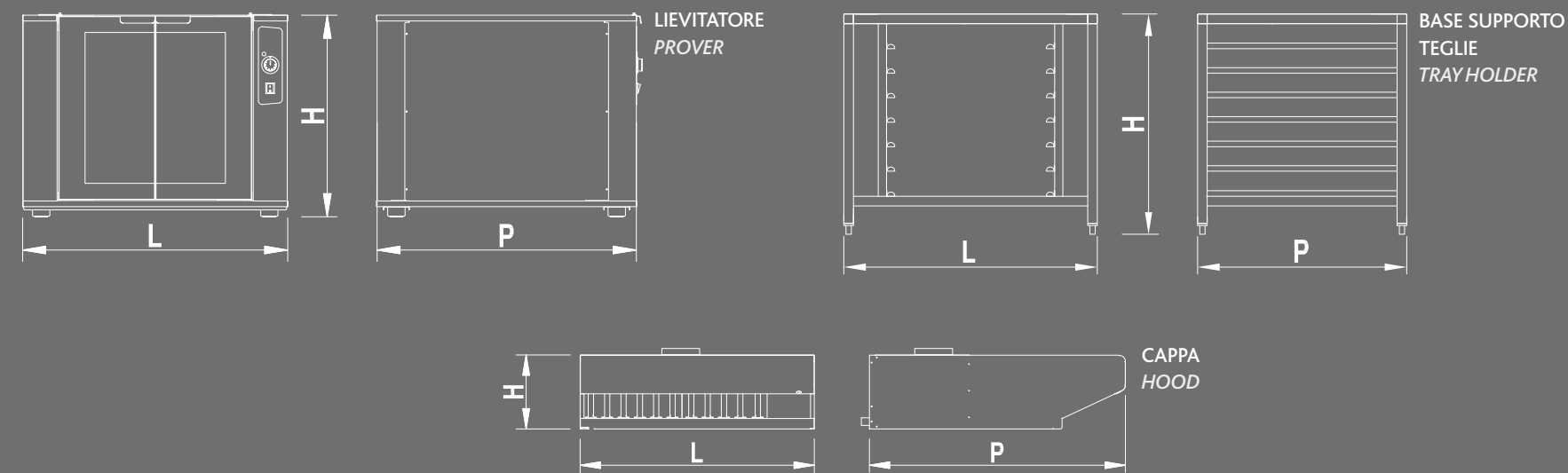
## DATI TECNICI TECHNICAL DATA



MODELLO MODEL	n. di teglie n. of trays	Dimensioni teglie trays dimensions	n. di pizze n. of pizzas D=30	dimensioni interne internal dimensions			Superficie utile useful surface (m <sup>2</sup> )	Potenza installata installed power (kW)	MASSA WEIGHT (Kg)
				a	b	h			
EMTE2/6646	2	660x460	6	670	920	170	0,61	6,4	110

MODELLO MODEL	N. TEGLIE N. TRAYS	DIMENSIONI TEGLIE TRAYS DIMENSION mm	DIMENSIONI ESTERNE (mm) EXTERNAL DIMENSIONS (mm)			POTENZA ISTALLATA MAXIMUM POWER (kW)	MASSA WEIGHT (Kg)
			L	P	H		
BASE H=1000	9	600x400	920	1100	1000	-	35
BASE H=700	6	660x400			700	-	30
BASE H=500	-	-			500	-	20
EMTE CELLA 6646	12	660x400	980	1100	712	2	65
EMTE CAPP A 6646	-	660x400	980	1020	300	0,3	32

NOTA: \*per le vaporiere assorbimento 0,75 kw cad. / NOTE: For the steam generator 0,75 kw each.





# COMPONIBILITÀ MODULAR SYSTEM

## COMPLEX EASY



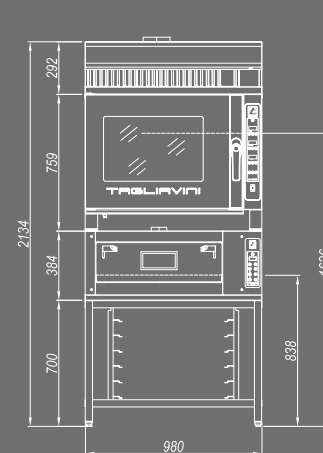
La gamma TAGLIAVINI COMPLEX EASY rappresenta il perfetto mix tra cottura a piani e cottura a convezione. I vantaggi offerti da questa soluzione sono: riduzione spazi impegnati, massima versatilità nelle cotture e unificazione delle utenze di scarico. Le soluzioni offerte sono molteplici e in grado di 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 caldi, panoteche, focaccerie. Inoltre, grazie all'intuitività dei loro comandi, questi forni possono essere facilmente utilizzati anche da personale non specializzato.

TAGLIAVINI COMPLEX EASY range offers the perfect combination between shelf and convection baking and the advantages of requiring less space, with the utmost versatility in baking and 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, unqualified personnel can also easily operate these ovens.

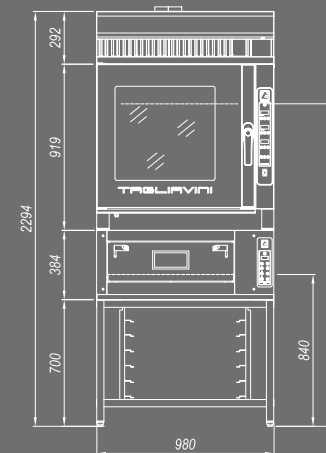


# DATI TECNICI TECHNICAL DATA

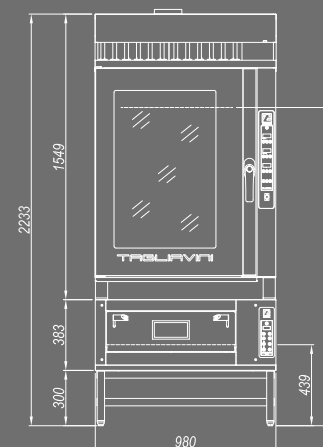
CXT-E 4-2 6646B



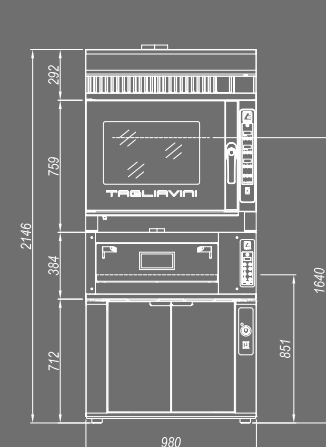
CXT-E 6-2 6646B



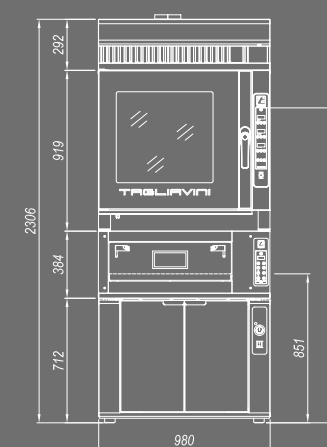
CXT-E 10-2 6646B



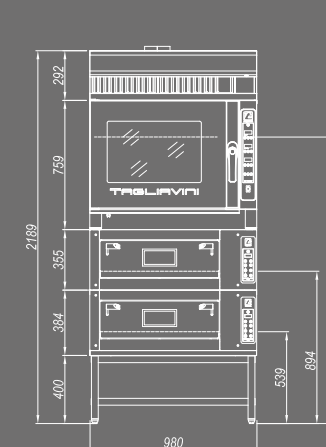
CXT-E 4-2 6646C



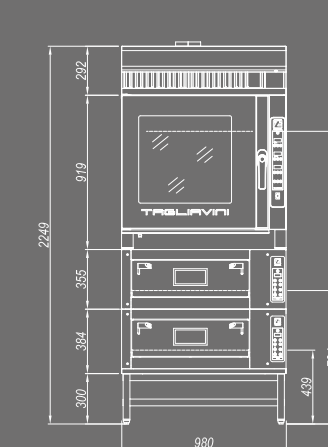
CXT-E 6-2 6646C



CXT-E 4-22 6646B



CXT-E 6-22 6646B



MODELLO MODEL	n. di teglie n. of trays	dimensioni teglie trays dimensions	dimensioni esterne external dimensions (mm)		peso weight (kg)	potenza installata installed power (kW)
			larghezza width	profondità depth		
CXT-E 4/2 6646B	4+2	660x460	980	1100	273	13,8+6,4
CXT-E 6/2 6646B	6+2				289	13,8+6,4
CXT-E 10/2 6646B	10+2				310	20,8+6,4
CXT-E 4/2 6646C	4+2	660x460	980	1100	313	13,8+6,4+2
CXT-E 6/2 6646C	6+2				329	13,8+6,4+2
CXT-E 4/22 6646B	4+2+2	660x460	980	1100	368	13,8+6,4+6,4
CXT-E 6/22 6646B	6+2+2				384	13,8+6,4+6,4

NOTA: \*per le vaporiere assorbimento 0,75 kw cad. / NOTE: For the steam generator 0,75 kw each.



**TAGLIAVINI**

**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

