

ANULAR



TAGLIAVINI

1934

PLUS ANULAR



COTTURA PERFETTA e delicata grazie ai numerosi tubi Mannesmann di grosso spessore che coprono tutta la superficie delle camere di cottura in maniera uniforme e garantiscono un risultato impeccabile.

PERFECT AND DELICATE BAKING thanks to the numerous thick Mannesmann pipes which uniformly cover the whole surface of the baking chamber to guarantee impeccable results.

CUISSON PARFAITE et délicate, grâce aux nombreux tuyaux Mannesmann de grande épaisseur, qui couvrent uniformément toute la surface des chambres de cuisson et garantissent un résultat impeccable.

Una **COCCIÓN PERFECTA** y delicada gracias a los numerosos tubos Mannesmann de espesor grueso que cubren toda la superficie de la cámara de cocción de forma uniforme y que garantizan un resultado impecable.



SEMPRE IL GIUSTO APPORTO DI VAPORE. Abbondante erogazione di vapore grazie alle pesanti vaporiere montate sopra il giro fumi. Questa tecnologia permette di avere una potente fonte di riscaldamento che permette alle vaporiere stesse un rapido recupero dopo ogni utilizzo.

MAXIMUM STEAM OUTPUT

Abundant steam delivery thanks to the heavy steam generators installed above the fume recirculation duct. This technology makes it possible to have a powerful heat source so that the steam generators quickly recover after each use.

TOUJOURS LA BONNE QUANTITÉ DE VAPEUR

Les deux générateurs de vapeur en cascade de grande surface, placés directement dans la chambre de cuisson, garantissent une abondante production de vapeur, capable de satisfaire toutes les exigences, même les plus élevées. Les deux blocs générateurs de vapeur en acier inox étant facilement démontables, leur nettoyage est aisé.

SIEMPRE LA CANTIDAD EXACTA DE VAPOR

Los dos generadores de vapor en cascada de superficie grande, situados directamente en la cámara de cocción, garantizan una producción abundante de vapor que puede satisfacer las necesidades más difíciles. Los dos generadores de vapor de acero inoxidable se desmontan fácilmente para simplificar la limpieza.



ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ grazie alla cura e all'attenzione di Tagliavini nella ricerca dei migliori materiali, i nostri forni raggiungono un livello di robustezza e affidabilità ineguagliabile in grado di soddisfare i clienti più esigenti.

ROBUSTNESS AND RELIABILITY

Thanks to the care and attention which Tagliavini puts into finding the very best materials, our ovens reach an unparalleled level of robustness and reliability to meet the needs of even the most demanding customer.

ROBUSTESSE ET FIABILITÉ

Grâce à l'attention et au soin apportés dans la recherche des meilleurs matériaux, les fours Tagliavini atteignent un niveau de robustesse et de fiabilité inégalé, en mesure de satisfaire tous les clients, même les plus exigeants.

ROBUSTEZ Y FIABILIDAD

Gracias al cuidado y a la atención que pone Tagliavini en la búsqueda de los mejores materiales, nuestros hornos alcanzan un nivel inigualable de robustez y fiabilidad, capaz de satisfacer a los clientes más exigentes.

PERCHÉ scegliere ANULFAAR



Le vaporiere indipendenti, in acciaio speciale, sono riscaldate dal recupero dei gas combusti e garantiscono vapore istantaneo ed abbondante. 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.

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.



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

Los generadores de vapor independientes, de acero especial, se calientan con la recuperación de los gases de combustión y garantizan vapor instantáneo y exuberante. A ellos se accede fácilmente para realizar eventuales operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario. Refuerzo del generador de vapor con resistencia eléctrica (opcional). La alimentación del horno puede ser a gasoil, nafta, gas metano, GPL, Butan gas, etc.

PLUS ANULAR



CENTRALINA DIGITALE SMART permette di gestire: temperatura di cottura, tempo di cottura con allarme di fine cottura, tempo d'immissione vapore, illuminazione, apertura/chiusura della valvola di evacuazione vapori (optional), accensione e spegnimento luce in camera.

SMART CONTROL UNIT

SMART digital control unit with display for controlling: baking temperature, baking time with end of baking alarm, steam inlet time, lighting, steam evacuation valve opening/closure (optional).

COMMANDE DIGITALE

Centrale numérique SMART avec écran permettant de gérer: la température de cuisson, temps de cuisson avec alarme de fin de cuisson, temps d'injection de vapeur, éclairage et ouverture/fermeture de la vanne d'évacuation des vapeurs (optional).

PANEL DE MANDOS DIGITAL

Unidad de control digital SMART con pantalla, permite gestionar: temperatura de cocción, tiempo de cocción con alarma de fin de cocción, tiempo de inyección de vapor, iluminación, apertura/cierre de la válvula de evacuación de vapores (optional).



AST 124

ANULFAR

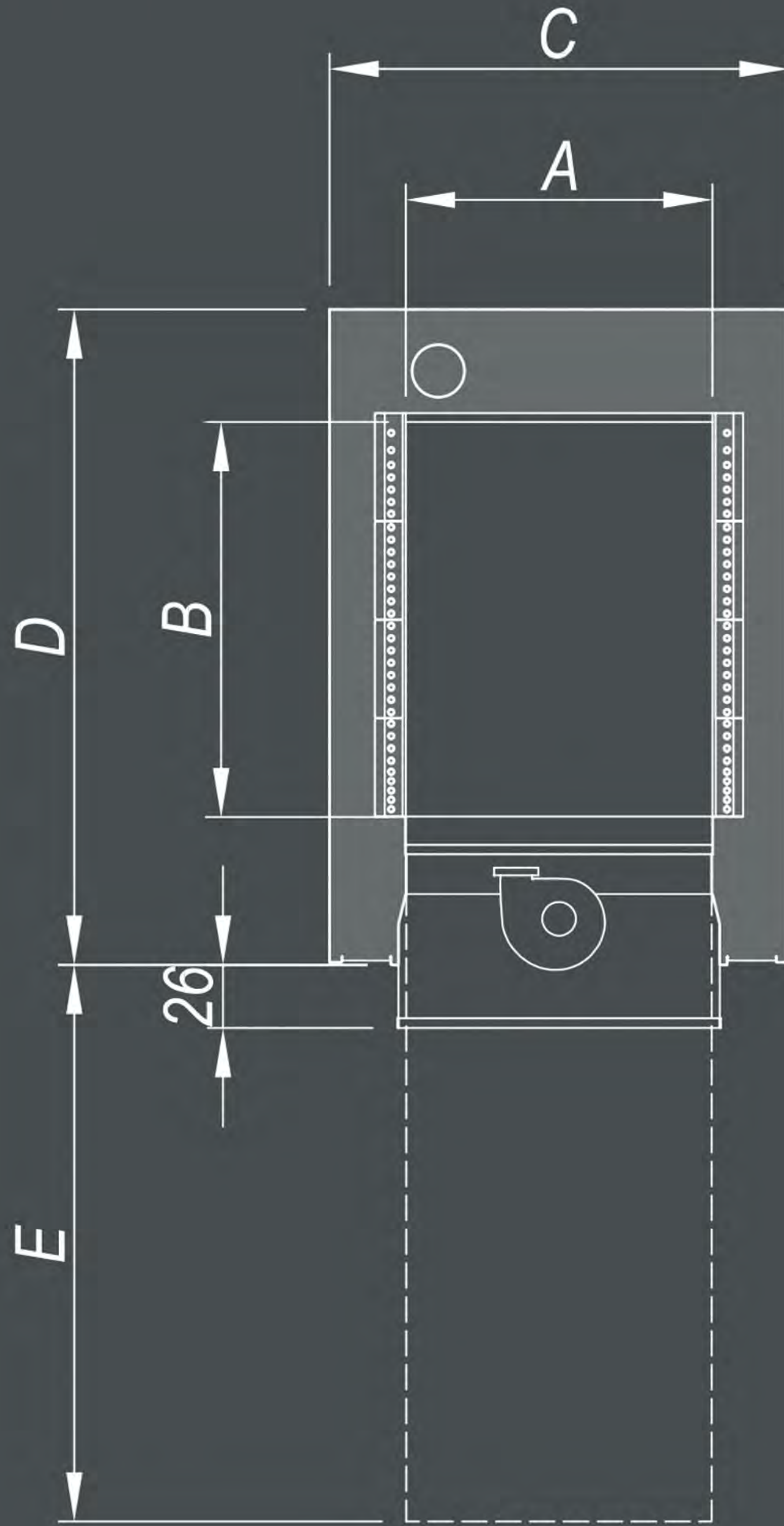


AST 185



AST 184

ANULAR TECHNICAL DATA

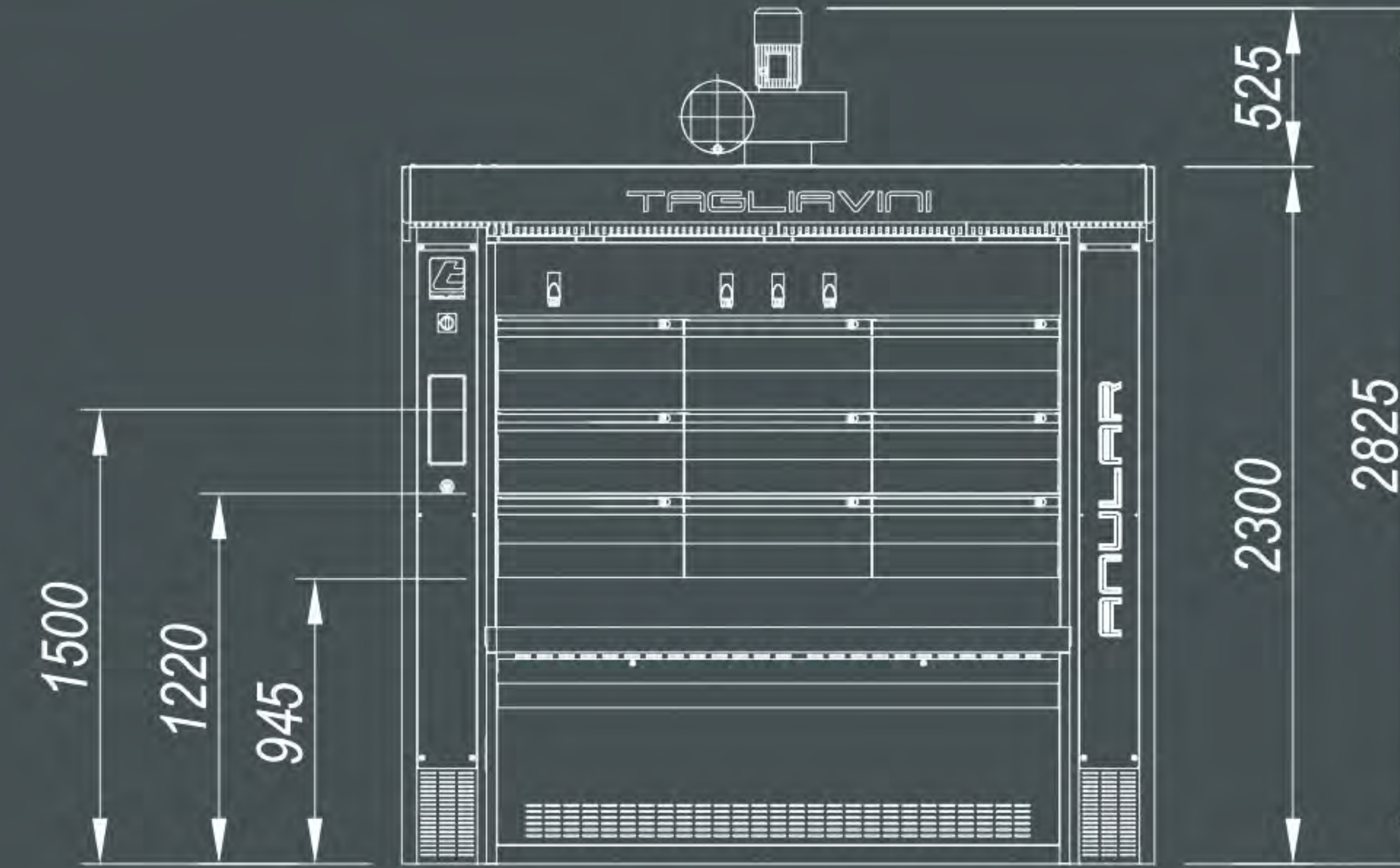
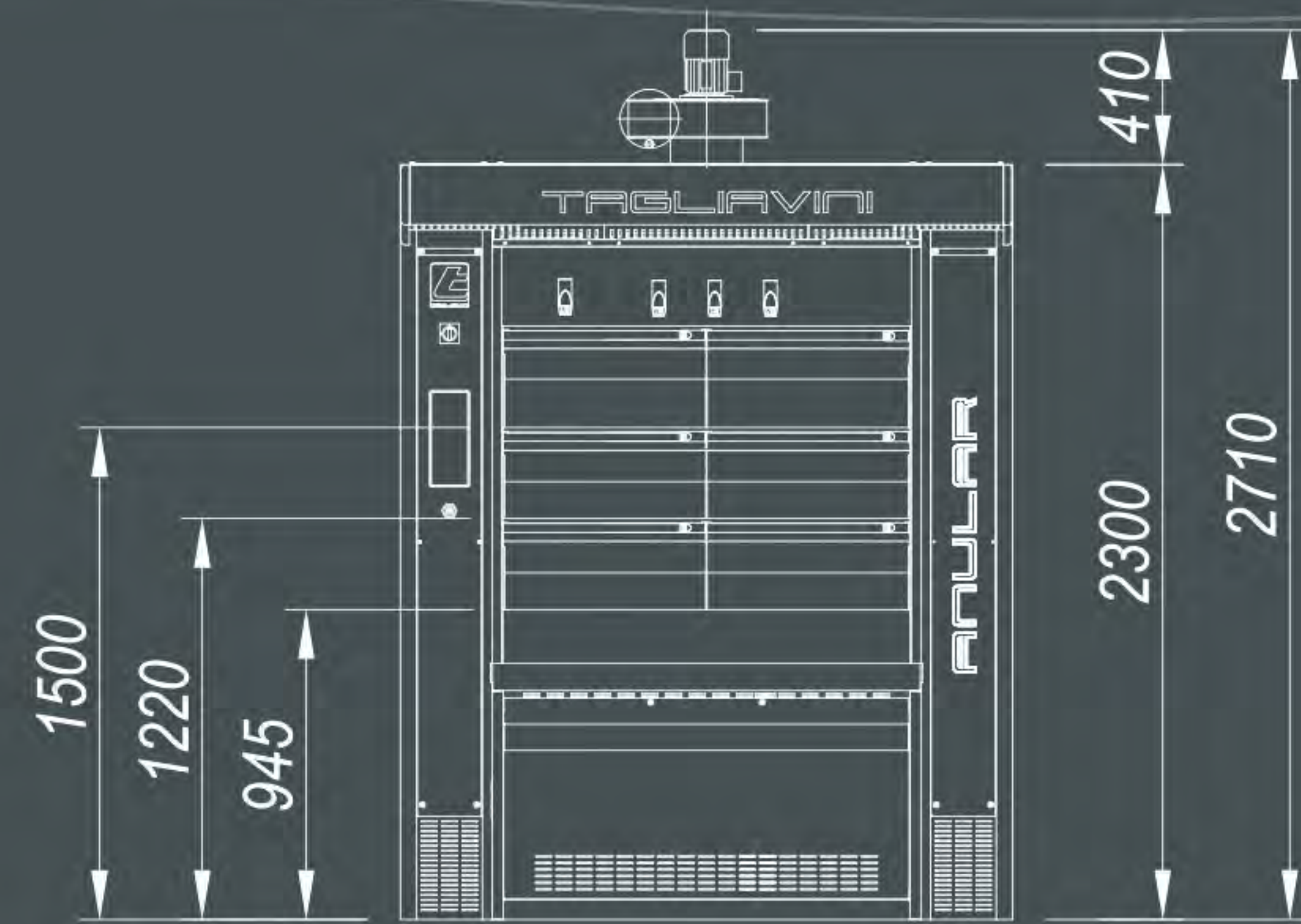


MODELLO MODEL MODELE MODELO	n. camere n. chambers n. chambres n. cámaras	dimensioni interne internal dimensions dimensions internes dimensiones interiores		dimensioni esterne external dimensions dimensions externes dimensiones exteriores		superficie utile useful surface surface utile superficie útil	spazio infornamento charging clearance espace enfournement espacio enhornado	potenza installata maximum power puissance installée potencia instalada		
		A	B	C	D			E	kcal/h	kW
		mm	mm	mm	mm					
AST 123/C	3	1230	1600	1870	2700	5,9	2260	48.000	56+1	
AST 123/M			2000		3100	7,4		58.000	67+1	
AST 123/L			2400		3500	8,9		68.000	79+1	
AST 124/C	4	1230	1600	1870	2700	7,9	2260	58.000	67+1	
AST 124/M			2000		3100	9,8		67.000	78+1	
AST 124/L			2400		3500	11,8		80.000	93+1	
AST 125/C	5	1230	1600	1870	2700	9,8	2260	67.000	78+1	
AST 125/M			2000		3100	12,3		80.000	93+1	
AST 125/L			2400		3500	14,8		92.000	107+1	
AST 183/C	3	1850	1600	2490	2700	8,9	2260	67.000	78+1	
AST 183/M			2000		3100	11,1		78.000	91+1	
AST 183/L			2400		3500	13,3		90.000	105+1	
AST 184/C	4	1850	1600	2490	2700	11,8	2260	80.000	93+1	
AST 184/M			2000		3100	14,8		92.000	107+1	
AST 184/L			2400		3500	17,8		98.000	114+1	
AST 185/C	5	1850	1600	2490	2700	14,8	2260	92.000	107+1	
AST 185/M			2000		3100	18,5		99.000	115+1	
AST 185/L			2400		3500	22,2		117.000	136+1	
AST 243/M	3	2470	2000	3110	3100	14,8	2660	94.000	109+1	
AST 243/L			2400		3500	17,8		99.000	115+1	
AST 244/M	4	2470	2000	3110	3100	19,8	2660	109.000	127+1	
AST 244/L			2400		3500	23,7		125.000	145+1	

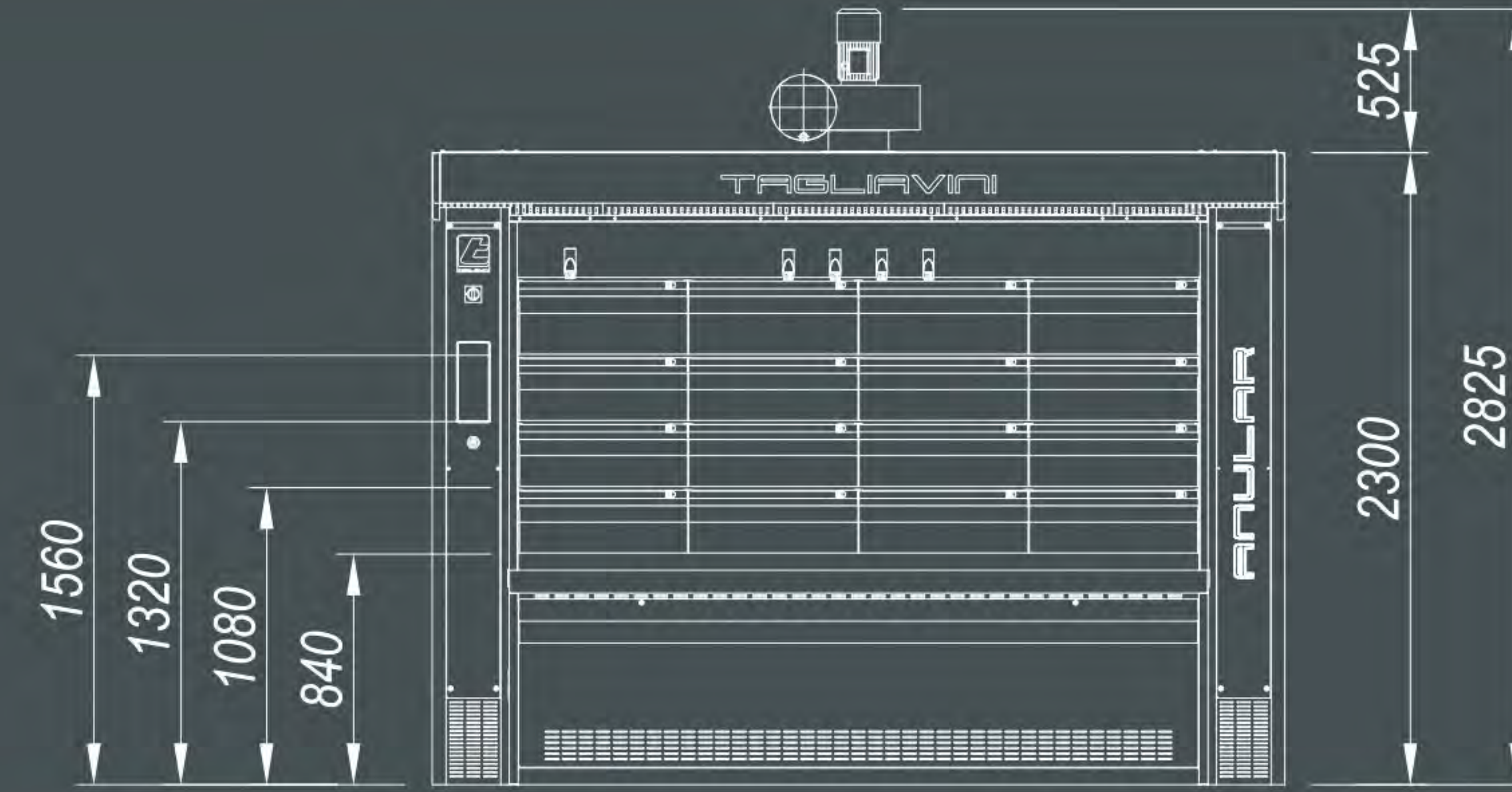
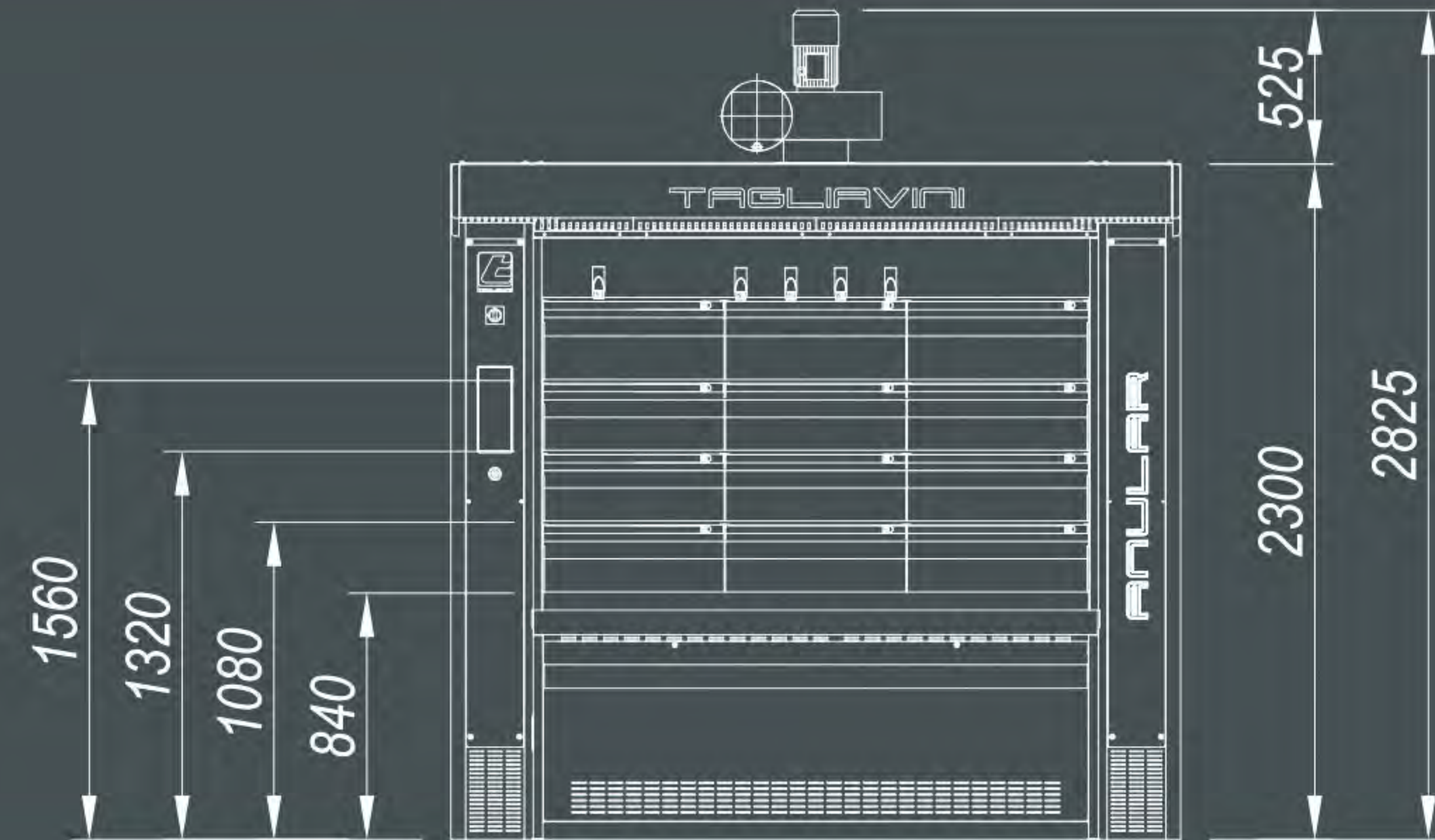


ALTEZZA cm / **HEIGHT** cm / **HAUTEUR** cm / **ALTURA** cm

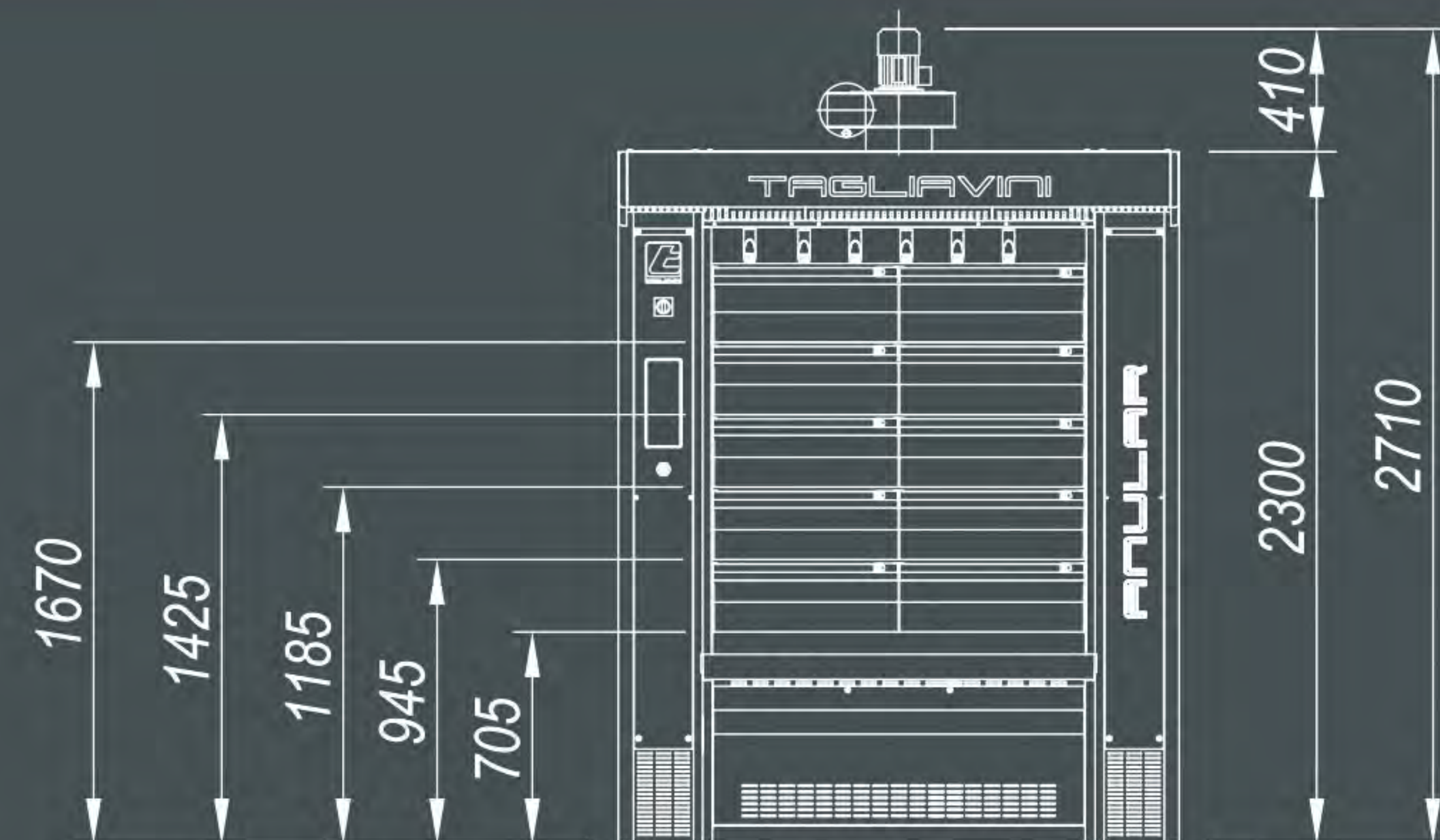
3
CAMERE
CHAMBER
CHAMBRES
CÁMARAS



4
CAMERE
CHAMBER
CHAMBRES
CÁMARAS



5
CAMERE
CHAMBER
CHAMBRES
CÁMARAS



Le illustrazioni e descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo.

Illustrations and descriptions of this booklet are given as indicatives.

Les illustrations et descriptions figurant dans cette brochure sont fournies à titre indicatif uniquement.

Las ilustraciones y descripciones de este folleto tienen carácter puramente indicativo.

