

COMPLEX



TAGLIAVINI

1934

USA

PLUS 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 e 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 combination available are capable of tackling the complete spectrum of production needs, which is why these ovens are so frequently used in a variety of setting such as supermarkets, hot food counters, 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.

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 et compris par un personnel non spécialisé.

La gama COMPLEX Tagliavini representa una mezcla perfecta entre la cocción por pisos y la cocción por convección. Las ventajas ofrecidas por esta solución son: la reducción de los espacios ocupados, la flexibilidad máxima en las cocciones y la unificación de los equipos de descarga. Las combinaciones ofrecidas son múltiples y pueden satisfacer todas las exigencias de producción, por lo que estos hornos se emplean mayormente en las instalaciones caracterizadas por producciones muy variadas con picos de producción concentrados en ciertos horarios de la jornada, tales como: supermercados, sandwicherías, bocadillerías. Asimismo, gracias a sus mandos de uso intuitivo, estos hornos pueden ser utilizados fácilmente también por personal que no sea experto.



 TAGLIAVINI





CXTB55/4-6646

COMPLEXX



CXTA5/22-4666



CXTB55/44-6646

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

MODEL	Trays dimensions	N. of trays	Useful surface	internal dimensions camera		External dimensions			Installed power		
				foot ²	Width	Depth	A	B		H	kW
				inch	inch	inch	inch				
CXTA5/2-4666	18x26	2+5	23.5	37.4	27.2	52.8	47.4	92.8	3.84+6		
CXTA5/22-4666	18x26	4+5	30.5	37.4	27.2	52.8	47.4	96.3	3.84x2+6		
CXTA5/3-4666	18x26	3+5	26.9	55.9	27.2	71.3	47.4	92.8	5.76+6		
CXTA5/33-4666	18x26	6+5	37.5	55.9	27.2	71.3	47.4	96.3	5.76x2+6		
CXTA5/4-6646	18x26	4+5	32.0	55.9	40.1	71.3	55.2	92.8	7.20+6		
CXTA5/44-6646	18x26	8+5	47.6	55.9	40.1	71.3	55.2	96.3	7.20x2+6		
CXTB55/4-6646	18x26	4+10	48.3	55.9	40.1	71.3	55.2	98.8	7.20+12		
CXTB55/44-6646	18x26	8+10	63.9	55.9	40.1	71.3	55.2	100.5	7.20x2+12		



