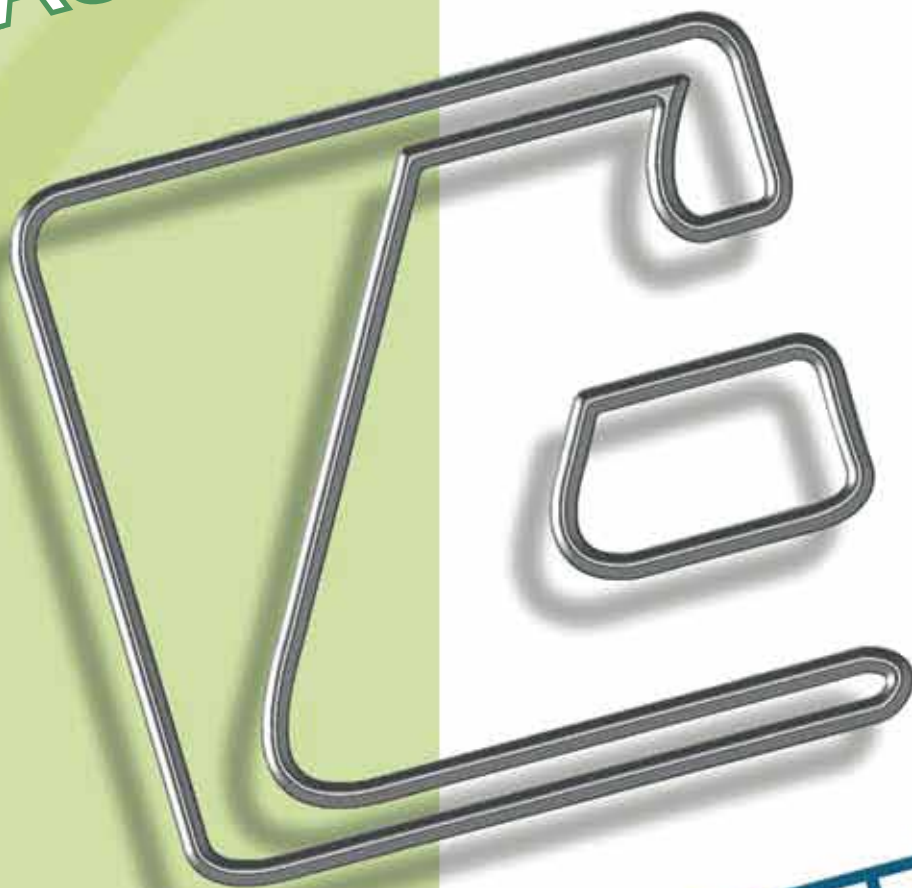


I PICCOLI  
FANNO  
MIRACOLI

SMALL ONES MAKE MIRACLES  
PETITS FONT MIRACLES



 TAGLIAVINI  
ROTOVENT



# ROTOVENT



“Accompagnare le evoluzioni del mercato è sempre stato, per la nostra azienda, una filosofia primaria. Ancora una volta nasce in Tagliavini un Nuovo Modello di forno, dedicato a tutti i nostri clienti che, come noi, considerano la compattezza, la versatilità e il risparmio energetico, valori irrinunciabili.

Disponibile con funzionamento Elettrico o a Combustione, ROTOVENT cuoce a convezione per mezzo di tre ventole ad alta portata.

Il carrello rotante garantisce una cottura perfettamente distribuita e omogenea.

ROTOVENT è il perfetto connubio tra l'elevata produttività e la flessibilità produttiva.

Estremamente piccolo e compatto, questo forno è destinato anche a pasticcerie e a panifici con laboratori di ridotte dimensioni.

Con un consumo energetico di oltre il 30% ridotto rispetto a similari prodotti sul mercato, ROTOVENT entra a pieno titolo a far parte della più recente linea di modelli TAGLIAVINI a “Basso Consumo Energetico - REC - (REC = Reduced Energy Consumption)”.



Being able to listen to the market and its increasingly specific needs has always been our company's guiding philosophy.

Once again, Tagliavini has created a new model oven, dedicated to all our customers who, like us, consider compact size, versatility and energy savings to be core values.

Available in electric or combustion versions, ROTOVENT utilizes convection technology with three high-capacity fans. Its rotating trolley guarantees perfectly-distributed and homogeneous baking. ROTOVENT is the perfect marriage of high-level productivity and production flexibility. Extremely small and compact, this oven has also been designed for bread and pastry makers with limited production space.

With an energy savings of 30% compared with other quality products on the market, this oven proudly takes its place in the TAGLIAVINI line of low energy consumption models.



Savoir écouter le marché et ses besoins toujours plus pointus a toujours été le souci principal de notre entreprise. Une fois encore Tagliavini crée un nouveau modèle de four destiné à tous nos clients qui, comme nous, considèrent la compacité, la polyvalence et les économies d'énergie comme des valeurs primordiales.

Disponibile in versione elettrica o a combustione, ROTOVENT cuoce par convezione grazie a tre ventilatori ad alto flusso. Il carrello ruotante garantisce una cottura perfettamente ripartita e omogenea. ROTOVENT realizza così la sintesi perfetta tra produttività elevata e flessibilità. Estremamente piccolo e compatto, ce four s'adresse également aux pâtisseries et boulangeries disposant d'un fournil de petite taille.

Grâce à une consommation d'énergie réduite de plus de 30% par rapport à d'autres produits similaires sur le marché, ce four entre de plain pied dans la gamme de modèles TAGLIAVINI à basse consommation énergétique.



Le centraline elettroniche di controllo del forno sono dotate di:

- Termoregolazione digitale con stabilizzatore di temperatura;
- Temporizzatore digitale di cottura con avvisatore acustico;
- Comando aspiratore cappa e luce camera di cottura;
- Comando mandata vapore;
- Grande display a digit rossi per la reale temperatura in camera;
- Display LCD bianco-bleu ad alto contrasto per tutte le funzioni di cottura;
- Programmatore settimanale e giornaliero di accensione automatica del forno.

A richiesta può essere fornito il pannello di controllo digitale computerizzato che permette la memorizzazione di 99 ricette di cottura, gestendo in automatico i seguenti parametri:

- Temperature;
  - Tempi parziali di cottura;
  - Immissioni di vapore;
  - Cambio di velocità dell'aria di cottura
- Apertura e chiusura automatica della valvola di espulsione del vapore.



The oven's electronic control unit is equipped with:

- Digital temperature control with temperature stabilizer;
- Digital baking timer with acoustic signal;
- Exhaust hood and oven light control;
- Steam feed control;
- Large, red-digit display of oven temperature;
- High-contrast white/blue LCD display for all baking functions;
- Weekly and daily programmer for oven start-up;

On request, a computerized digital control panel can be provided which makes it possible to store 99 baking files that automatically handle the following parameters:

- Temperature;
- Partial baking times;
- Steam injection;
- Regulation of baking air speed;
- Automatic opening and closing of the steam exhaust valve.



Les centrales électroniques de contrôle du four sont munies des éléments suivants :




- Thermorégulation numérique avec stabilisateur de température ;
- Minuterie numérique de cuisson avec signal acoustique ;
- Commande d'aspiration de la hotte et éclairage de la chambre de cuisson ;
- Commande de refoulement de la vapeur ;
- Grand écran à touches rouges indiquant la température dans la chambre de cuisson ;


• Écran à cristaux liquides blanc-bleu à fort contraste pour toutes les fonctions de cuisson ;


• Programmeur hebdomadaire et quotidien d'allumage automatique du four. Sur demande, livraison d'un tableau de contrôle numérique informatisé permettant de mémoriser 99 recettes de cuisson et de gérer automatiquement les paramètres suivants :


- Températures ;
- Temps partiels de cuisson ;
- Injections de vapeur ;
- Changement de vitesse de l'air de cuisson;
- Ouverture et fermeture automatique de la valve d'expulsion de la vapeur.





-  Ampia cappa di aspirazione dotata di grigliato ed aspiratore vapori.
-  Large exhaust hood equipped with grate and steam exhaust fan.
-  Grande hotte d'aspirazione équipée d'un grillage et d'un aspirateur des vapeurs.


 Centralina di comando posizionata a sinistra e cerniere porta a destra (standard), su richiesta la centralina può essere posizionata a destra con cerniere porta a sinistra


 Control unit positioned on the left and door hinge on the right (standard); on request, the control unit may be positioned on the right and the door hinge on the left.


 Centrale de commande située à gauche et gonds de la porte à droite (standard), sur demande, la centrale peut être placée à droite avec les gonds de la porte à gauche.


 Ingresso del carrello di cottura con operazione estremamente agevolata, infatti la base del forno è assolutamente a livello pavimento.

 The baking trolley is easy to maneuver into the oven thanks to the fact that the bottom of the oven is completely level with the floor.


 Doubles centrales vapeur (standard) garantissant une grande disponibilité de vapeur rapidement et pour des besoins consécutifs.


 Quadro elettrico che può essere posizionato posteriormente, lateralmente oppure anche sopra il forno, a seconda delle esigenze del cliente.


 The electrical board may be positioned at the back, at the side or even above the oven, depending on customer specifications.


 Armoire électrique installable à l'arrière, sur le côté ou même au-dessus du four, selon les besoins du client.





 Doppie vaporiere (standard) che garantiscono una grande disponibilità di vapore in tempi veloci e per richieste consecutive.

 Double steam generators (standard) that guarantee large volumes of steam repeatedly and over a short period of time.


 Doubles centrales vapeur (standard) garantissant une grande disponibilité de vapeur rapidement et pour des besoins consécutifs.


 Porta di grosso spessore con doppio vetro. Doppia illuminazione sull'obolo della porta. Guarnizioni in materiale speciale, montate direttamente sulla porta per maggiore tenuta e durata. Porta con cerniere eccentriche per una migliore tenuta in chiusura.

 Thick, double-glazed door. Double lighting on door porthole. Seals made of special materials and assembled directly on the door for enhanced seal and wear. Door with offset hinges for enhanced closure seal.

 Porte très épaisse avec double vitrage. Double éclairage sur le hublot de la porte. Joints en matériau spécial, montés directement sur la porte pour renforcer l'étanchéité et la durée. Porte avec gonds excentriques pour une meilleure étanchéité de fermeture.

 N. 3 ventilatori di grande portata d'aria, distribuiti per tutta l'altezza della camera di cottura.

 Three large-capacity fans positioned along the full height of the oven.

 3 ventilateurs à haut débit d'air répartis sur toute la hauteur de la chambre de cuisson.





RVT 46

LO CONSEGNAMO GIA' MONTATO.  
BASTA INSERIRE LA SPINA !  
THE OVEN IS DELIVERED ALREADY ASSEMBLED.  
ALL YOU HAVE TO DO IS PLUG IT IN!

NOUS LIVRONS LE FOUR MONTÉ.  
IL SUFFIT DE LE BRANCHER !

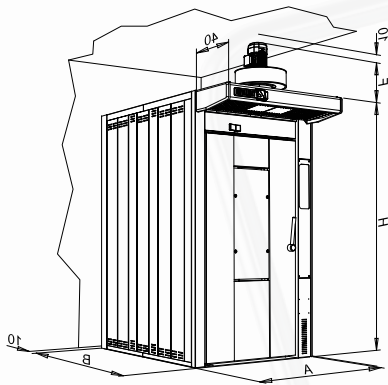
LO CONSEGNAMO IN DUE BLOCCHI  
GIÀ PREMONTATI,  
UNIAMO LE DUE PARTI  
ED IN MENO DI UN'ORA INSERIAMO LA SPINA!

WE DELIVER THE TWO PARTIES PRE-ASSEMBLED,  
WE PUT TOGETHER THE TWO SECTIONS,  
AND IN AN HOUR WE WILL BE ABLE TO PLUG IT IN!

NOUS LIVRONS LE FOUR EN DEUX PARTIES PRE-MONTÉES,  
APRÈS NOUS ASSEMBLONS LES DEUX PARTIES ENSEMBLE,  
ET DANS UNE HEURE NOUS L'AURONS DÉJÀ BRANCHÉ.

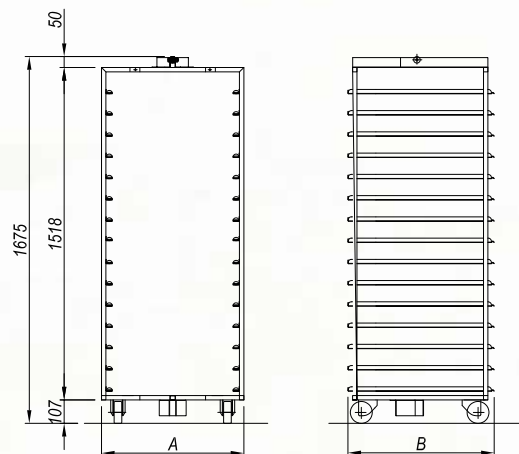


RVT 665



MODELLO MODEL MODÈLE	FUNZIONAMENTO POWER SOURCE FONCTIONNEMENT	DIMENSIONI ESTERNE				DIMENSIONI TEGLIE TRAY DIMENSIONS DIMENSIONS PLATEAUX	POTENZA TERMICA HEAT RATING PUISSANCE THERMIQUE			POTENZA ELETTRICA POWER RATING PUISSANCE ELECTRIQUE	PESO WEIGHT POIDS		
		ESTERNA L. DIMENSIONI DIMENSIONS PLATEAUX					kW	kCal	BTU/h				
		A	B	H	F								
cm	cm	cm	cm	cm	MINI	STD	MAXI	Kw	KG				
RVT46-E	ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE	90	120	205	35	40x60 - 32.5 x53			18	21	27	2	620
RVT46-E	GAS GAZ								28	24000	96000	2	680
RVT665-E	ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE	112	150	205	41	60x65 - 40 x80 - 50 x70 - 53 x65 46x66 (18" x26") - 46 x76 (18" x30")			21	25	33	2	820
RVT665-C	GAS /GAS OLIO GAS /DIESEL GAZ /GAS OIL								38.3	33000	132000	2	900

CARRELLI - TROLLEY - CHARIOTS - RACK						
MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI TEGLIE TRAY DIMENSIONS DIMENSIONS PLATEAUX	DIMENSIONI ESTERNE		PORTATA MAX MAX OUTPUT PORTÉE MAX.	PORTATE CAPACITY PORTÉES	INTERASSE WHEEL BASE ENTRAXE
		ESTERNA L. DIMENSIONI DIMENSIONS EXTERNES				
		A	B			
cm	cm	cm	cm	kg	N.	cm
RVT46	40x60	45.4	62	60	8	18
	32.5x53	37.9	55			
RVT665	40x80	45.4	82	90	10	14.5
	46x66 (18" x26")	51.4	68		13	11.2
	46x76 (18" x30")	51.4	78		15	9.7
	50x70	55.4	72		18	8.0
	53x65	58.4	67			
	60x65	65.4	67			



Le illustrazioni e le 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 descriptons de ce dépliant sont fournies à titre d'indication. Les mesures sont exprimées en cm.



