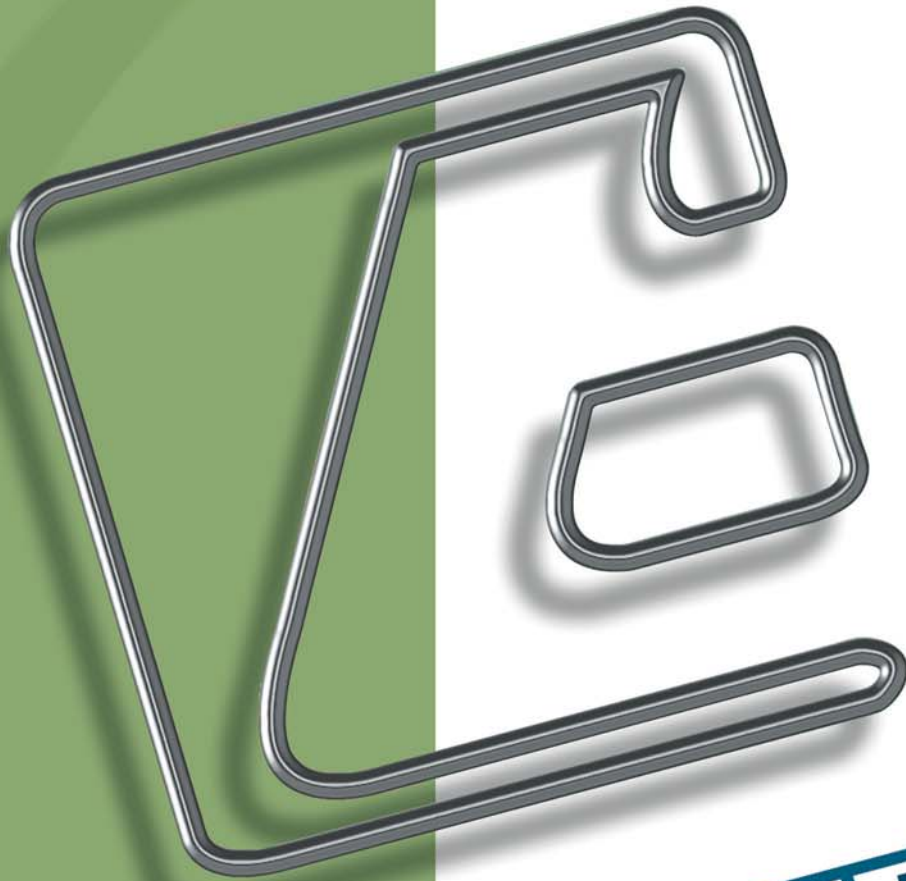


TERMIK
TERMIK
TERMIK
TERMIK



 **TAGLIAVINI**
TERMIK





- I** La centralina digitale standard, permette:
- Controllo della temperatura tramite una sonda posta direttamente nella camera di cottura. E' inoltre presente una sonda di sicurezza, posta nello scarico dei fumi combusti.
 - Immissione temporizzata del vapore per ogni singola camera, tramite elettrovalvole.
 - Accensione automatica settimanale /giornaliera del forno.
 - Allarme per il richiamo del tempo di cottura.
 - Accensione luci all'interno delle camere.
 - Possibilità di installare una centralina elettromeccanica a selettori.
- In presenza del **dublo**, viene installato un termoregolatore digitale per il controllo della temperatura delle camere superiori.

- GB** The standard digital unit permits:
- Controlling temperature by means of a probe located directly in the chamber. The oven also features a safety probe, located in the combustion fume outlet.
 - Timed steam supply for each single chamber, by means of solenoid valves.
 - Automatic weekly/daily oven ignition.
 - Baking time alarm setting.
 - Switching on lights inside chambers.
 - Possibility of installing an electromechanical control unit featuring selectors.
- A digital thermoregulator is installed with **dublo** to control the temperature of the upper chambers.

- F** La centrale numérique de série permet les opérations suivantes :
- Contrôle de la température à travers une sonde placée directement dans la chambre de cuisson. Une sonde de sécurité a aussi été prévue dans le dispositif d'évacuation des fumées de combustion. Admission programmée de la vapeur dans chaque chambre grâce à des électrovannes.
 - Allumage automatique hebdomadaire/quotidien du four.
 - Signalisation sonore pour indiquer la fin du temps de cuisson.
 - Eclairage interne des chambres de cuisson.
 - Une centrale électromécanique à sélecteurs peut être installée.
- En présence de **dublo**, un régulateur thermique numérique est monté pour contrôler la température des chambres supérieures.



- I** Le portine di infornamento, in acciaio inox e cristallo temperato, sono facilmente smontabili per la pulizia. Sistema di apertura aggancia/sgancia. Bocche dotate di valvole di sovrappressione, che regolano la pressione del vapore in ogni camera. La cappa è di grandi dimensioni, per un'aspirazione omogenea ed efficace su tutta la facciata. Le colonne sono sagomate a protezione del pannello dei comandi.

- GB** The oven loading doors, made of stainless steel and tempered glass, with latching/unlatching system, they are easy to dismantle for maintenance and cleaning. Doors equipped with overpressure valves that adjust the steam pressure in each chamber. The large hood ensures uniform and efficient extraction along the entire face. The columns are shaped so as to protect the control panel.

- F** Les portes d'enfournement, en inox et verre trempé, sont avec système d'ouverture par accrochement-déaccrochement; elles sont faciles à démonter pour leur entretien et leur nettoyage. Les bouches sont équipées de soupapes de sûreté qui règlent la pression de la vapeur dans chaque chambre. La hotte est de grandes dimensions pour une aspiration homogène et efficace sur toute la façade. Les colonnes sont profilées pour protéger le tableau de commande.



- I** Bruciatore, ventilatore vaporiere: tutto accessibile dal frontale per una comoda e facile manutenzione. Ogni camera è dotata di vaporiera indipendente ad alto rendimento che mantiene le proprie qualità anche dopo numerose informate consecutive.

- GB** Burner, fan, steam producer: all accessed from the front for practical and easy maintenance. Each chamber is equipped with an independent high performance steam producer that maintains its qualities even after numerous consecutive baking sessions.

- F** Le brûleur, le ventilateur et les générateurs de vapeur sont tous accessibles par la façade afin de faciliter l'entretien. Chaque chambre est équipée d'un générateur de vapeur indépendant très performant, qui maintient son rendement même après de nombreux enfournements consécutifs.



- I** Quadro elettrico, con grado di protezione IP55, posto sulla colonna del forno destra o sinistra è facilmente ispezionabile.

- GB** Easy-to-inspect control panel featuring IP55 protection index located on the right or left oven column.


- F** Le tableau électrique, avec degré de protection IP55, est monté sur la colonne du four à droite ou à gauche et il est peut être contrôlé facilement.


TAGLIAVINI




TERMİK

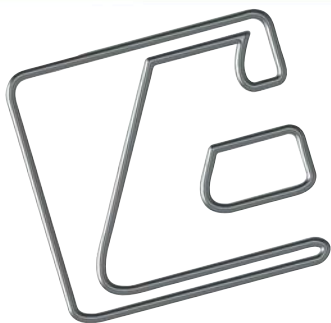


 Termik è il nuovo forno a circolazione forzata di aria, la quale, partendo dalla camera di combustione viene spinta da uno o due ventilatori (2 per la serie 180), attraverso i radiatori a canali affiancati, che consentono un perfetto bilanciamento della temperatura in camera: dal fondo fino alla bocca di infornamento. Risultato: consumi ridottissimi, perfetta qualità di cottura ed elevata ergonomia di lavoro. Con dublo, due forni in uno! Questo dispositivo, permette infatti di gestire due diverse temperature nello stesso momento, garantendo una grande flessibilità di produzione (cottura contemporanea sia di pane che di pasticceria). Le due camere superiori del forno, possono essere regolate fino a 50° in meno rispetto a quelle inferiori.

 Termik is the new forced air oven. Starting from the combustion chamber, the air is forced by one or two fans (series 180 features 2 fans) through the flanked duct radiators achieving a perfectly balanced chamber temperature: From the bottom to the door. Result: extremely low consumption, perfect baking quality and excellent work ergonomics. Dublo, two ovens in one! This device makes it possible to manage two different temperatures at the same time, guaranteeing excellent production flexibility (bake bread and cakes simultaneously). The two upper oven chambers can be adjusted up to 50° lower than the lower chambers.

 Termik est le nouveau four à soufflage d'air, lequel, en partant de la chambre de combustion, est soufflé par un ou deux ventilateurs (2 pour la série 180), à travers les radiateurs a canaux accolés, qui permettent une distribution uniforme de la chaleur dans la chambre : du fond jusqu'à la bouche d'enfournement. Résultat : une consommation très faible, une qualité de cuisson parfaite et un grand confort de travail. Avec dublo, vous avez deux fours en un ! Ce dispositif permet de gérer simultanément deux températures différentes, en garantissant ainsi une grande souplesse de production (cuisson simultanée du pain et de la pâtisserie). La température des deux chambres supérieures du four peut être programmée jusqu'à 50°C en moins par rapport à celle des chambres inférieures.





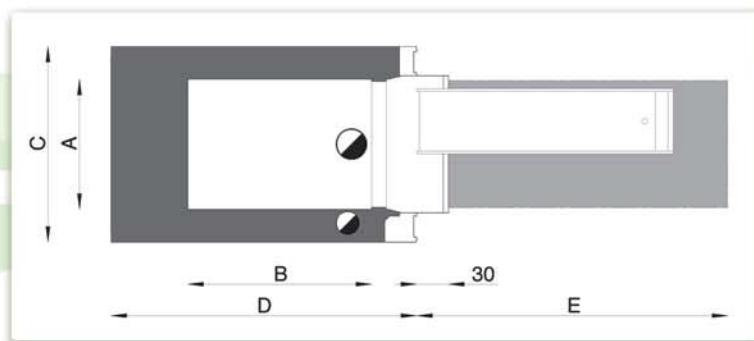
CT 125/C m² 10,40
CT 125/M m² 12,90



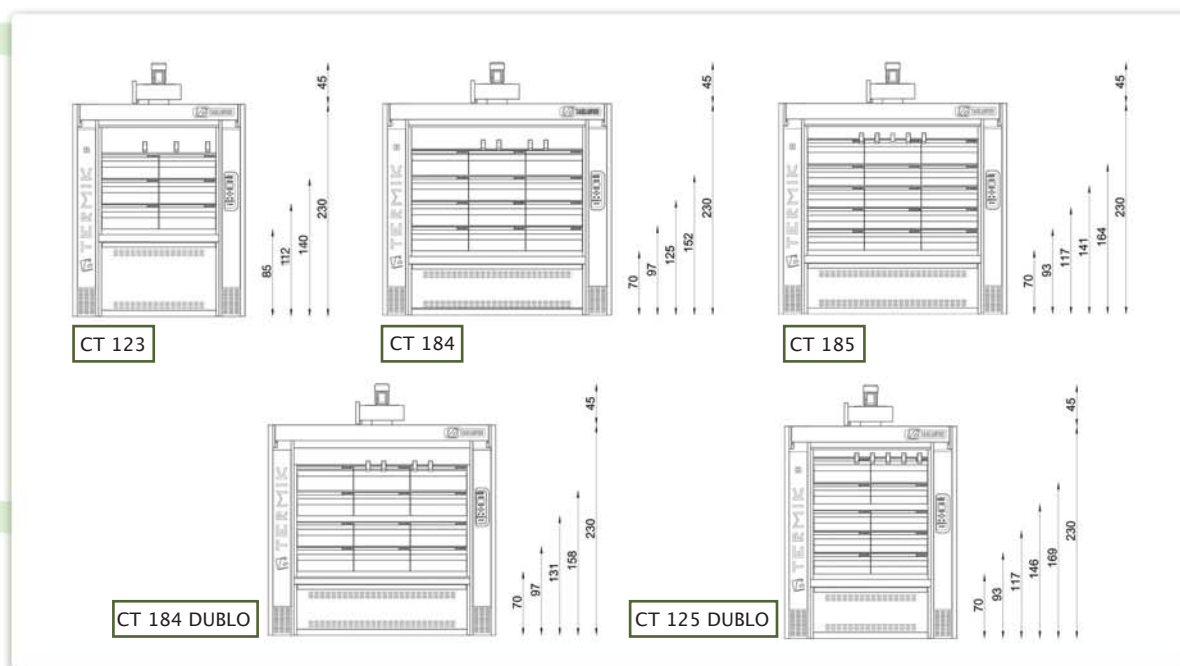
CT 124/C m² 8,40
CT 124/M m² 10,90



CT 185/C m² 15,70
CT 185/M m² 19,40
CT 185/L m² 23,10



MODELLO MODEL MODELE	camere n. baking chambers nr. des chambres	dimensioni interne internal dimensions dimensions interieures		sup. utile useful surface surface util.	dimensioni esterne external dimensions dimensions exterieures		spazio d'informamento charging clearance espace de chargement	potenza installata installed power puissance installée		
		A	B		(m ²)	C		D	E	(kcal/h)
CT-123/C	3	123	170	6,30	188	281	226	40.000	47+2	
CT-123/M			210	7,70		321		266	48.000	56+2
CT-124/C	4	123	170	8,40	188	281	226	50.500	59+2	
CT-124/M			210	10,30		321		266	62.000	72+2
CT-125/C	5	123	170	10,40	188	281	226	58.000	67+2	
CT-125/M			210	12,90		321		266	72.000	84+2
CT-183/C	3	185	170	9,40	250	281	226	56.000	65+3	
CT-183/M			210	11,70		321		266	65.000	76+3
CT-183/L			250	13,90		361		306	78.000	91+3
CT-184/C	4	185	170	12,60	250	281	226	75.000	87+3	
CT-184/M			210	15,50		321		266	93.000	108+3
CT-184/L			250	18,50		361		306	99.000	115+3
CT-185/C	5	185	170	15,70	250	281	226	88.000	102+3	
CT-185/M			210	19,40		321		266	108.000	126+3
CT-185/L			250	23,10		361		306	128.000	149+3



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.



