

 **Tibiletti**

by TB Fours

FOUR A CHARIOT ROTATIF



ROBUSTESSE. ESTHETISME. SIMPLICITE.



Tibiletti - TAX EVO

by TB Fours

LA PRODUCTIVITE DANS LA DUREE .

NOS 10 ENGAGEMENTS QUALITE TIBILETTI

1. ENTRAINEMENT ROBUSTE :

L'entraînement est effectué grâce à un motoréducteur surdimensionné à entraînement par chaîne, avec système de sécurité anti-blocage.

2. RECYCLAGE D'AIR PERFORMANT :

La ventilation est assurée par 4 turbines puissantes (TAX 800). Production de buée abondante par pulvérisation d'eau vers les masses thermiques.

3. POIGNEE RENFORCEE :

La poignée intégrée offre toutes les garanties de résistance à une utilisation intensive.

4. HOTTE ASPIRANTE A FORT DEBIT ET ECLAIRAGE LED

Toute en inox, la hotte est spécialement adaptée pour capter les buées à l'ouverture de la porte.

5. TABLEAU DE BORD SIMPLE ET INALTERABLE :

L'ensemble des commandes est regroupée sur une platine à portée de main. Sa composition en polycarbonate, ne nécessitant aucun entretien, rend inaltérable les instructions de commande sérigraphiées.

6. VISIBILITE ET SECURITE MAXIMALE :

Un large double vitrage panoramique et un éclairage halogène permettent une excellente visibilité et évite tout risque de brûlure

7. MOTORISATION PUISSANTE :

4 moteurs puissants et fiables, refroidis par air, actionnent les turbines.

8. CUISSON REGULIERE :

Un plateau d'entraînement avec systèmes exclusifs de centrage et de blocage assure la parfaite rotation du chariot.

9. CHAMBRE DE CUISSON TOUT INOX DE SERIE :

Notre chambre de cuisson est conçue totalement en inox (hors masses thermiques) afin de garantir votre productivité dans la durée.

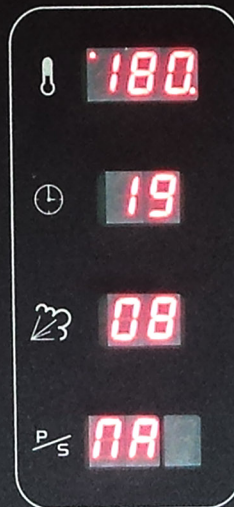
10. ECHANGEURS THERMIQUES GARANTIS A VIE :

Tout simplement la qualité TIBILETTI, sans compromis !

EVO

MODE MANUEL

- ⇒ Température
- ⇒ Temps de cuisson
- ⇒ Injection Buée
- ⇒ Ouverture de oura
- ⇒ Eclairage
- ⇒ Rotation chariot



MODE PROGRAMMABLE

- ⇒ 30 recettes programmables
3 phases / recette
- ⇒ Injection de buée et ouverture
de oura temporisables en
façade

MEMBRANE EN POLYESTER

- ⇒ Inaltérable
- ⇒ Indéchirable
- ⇒ Étanche
- ⇒ Résiste aux utilisations
les plus intensives

FONCTION AUTO-DIAGNOSTIC

4 phases - 10 points de controle

- ⇒ Test écran
- ⇒ Test sonde
- ⇒ Test entrée
- ⇒ Test relais
- ⇒ Test turbines
- ⇒ Test aspiration hotte
- ⇒ Test résistance
- ⇒ Test injection buée
- ⇒ Test éclairage
- ⇒ Test oura

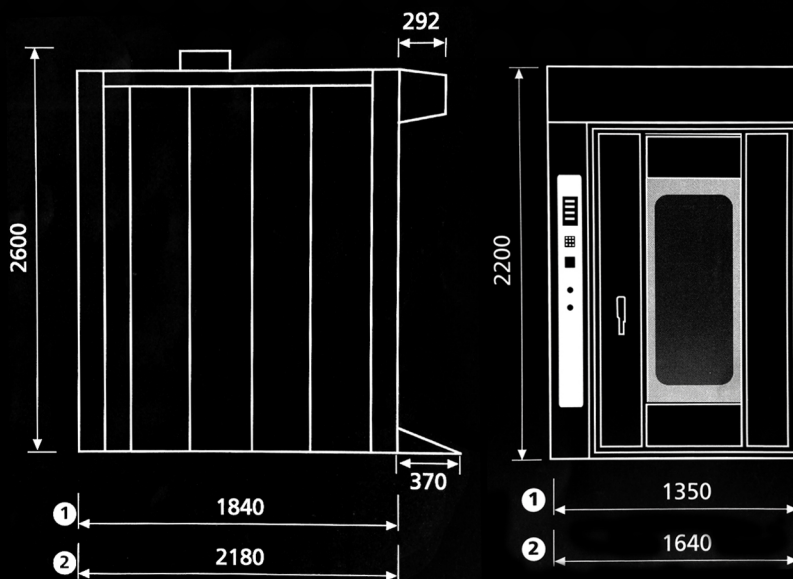


Tibiletti

by TB Fours

Références	Mode de chauffe	Dimensions LxPxH en mm (hotte incluse)	Puissance électrique totale Kw	Puissance thermique Kw	Dimensions des filets en mm	Capacité standard en baguettes de 200g	Capacité standard en pains de 400g
TAX 400 E	élec	1350x2135x2200	35,8		400x800	90	60
TAX 400 B	gaz/fioul	1350x2135x2200	4,1	45 à 50	400x800	90	60
TAX 460 E	élec	1350x2135x2200	43,8		460x800	108	60
TAX 460 B	gaz/fioul	1350x2135x2200	4,1	55 à 60	460x800	108	60
TAX 600 E	élec	1350x2135x2200	51,8		600x800	144	90
TAX 600 B	gaz/fioul	1350x2135x2200	4,1	60 à 65	600x800	144	90
TAX 800 E	élec	1640x2470x2200	68,7		800x900/1000	216	150
TAX 800 B	gaz/fioul	1640x2470x2200	5	85 à 90	800x900/1000	216	150

Nombre de niveaux du chariot	Espacement des glissières
10	157 mm
12	130 mm
13	120 mm
14	112 mm
15	104 mm
16	98 mm
18	87 mm



- ① TAX 400/ 460/600
- ② TAX 800

Votre distributeur Batinox

Notes :
