

TRONIK



PLUS TRONIK

30
years

PLUS DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE font de Tronik le four le plus économique et la plus fiable de sa catégorie. Tronik bénéficie en effet d'un système unique de gestion de la puissance qui permet de diminuer à la fois la puissance installée et la consommation comme aucun autre appareil.

MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA respaldan a Tronik, el horno más económico y fiable de su categoría. Tronik utiliza un sistema único de gestión de la potencia que permite reducir la potencia instalada y los consumos como ningún otro horno.

40%
energy savings

PLUS DE 40% D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE grâce à une technologie innovante qui garantit l'exploitation maximale de la chaleur produite en évitant tout gaspillage et toute dispersion et assure une excellente cuisson avec des enfournements et défoulements continus.

MÁS DEL 40% DE AHORRO ENERGÉTICO gracias a la tecnología innovadora que garantiza la utilización máxima del calor producido, evitando derrames y dispersiones, para obtener una cocción excelente con enforrados y desenfouados continuos.

1,8
kWh/h/m²

CONSOMMATION RÉDUITE DE 1,8 kWh/h/m² et large éventail de choix allant de 4,7 m² à 25m².

CONSUMOS REDUCIDOS 1,8 kWh/h/m² y una amplia gama de opciones desde 4,7 m² a 25m².

 TAGLIAVINI



CENTRALE INTUITIVE ET SIMPLE À UTILISER permettant de régler non seulement la température mais également la puissance et sa répartition entre la voûte et le sol.

UNIDAD DE CONTROL INTUITIVA, DE USO SENCILLO, con la posibilidad de regular la temperatura, la potencia y la distribución de la misma entre el techo y la volera.



ENCOMBREMMENT LIMITÉ et possibilité d'encastrer le four entre trois parois, toutes les opérations d'entretien pouvant être effectuées en façade.

DIMENSIONES COMPACTES, y posibilidad de colocar el horno entre tres paredes, todos los trabajos de mantenimiento se pueden realizar desde el frente.



FACILITÉ D'INSTALLATION grâce à sa structure entièrement modulaire, il suffit d'un espace de 60 cm pour installer le four dans un laboratoire. Le four, grâce à son aspirateur en inox à deux vitesses d'aspiration forcée, n'a besoin que d'un seul tuyau pour évacuer les vapeurs. Si nécessaire, il peut être équipé de deux tuyaux, un pour la hotte et l'autre pour les chambres de cuisson.

FACILIDAD DE INSTALACIÓN gracias a la estructura completamente compatible, es suficiente un vano de 60 cm para instalar el horno en el obrador. Gracias al extractor de acero inox de dos velocidades con aspiración forzada, el horno necesita un solo tubo de evacuación de los vapores. En caso de necesidad, está predispuesto para dos tubos: uno para la campana y otro para las cámaras.



DOUBLE ÉCLAIRAGE par lampe halogène 24V avec conduits de refroidissement pour une plus longue durée. Double clapé de décompression à la bouche afin d'assurer la répartition optimale de la vapeur dans la chambre de cuisson.

DOBLE ILUMINACIÓN con luz halógena de 24V con conductos de refrigeración para asegurar durabilidad. Doble válvula de descompresión instalada en la boca para obtener una excelente distribución del vapor en la cámara.

POURQUOI choisir TRONIK



UNE CUISSON PARFAITE

Les résistances cuirassées, un projet exclusif, situées directement dans la chambre de cuisson, en haut et en bas, sont espacées de 5 cm pour créer une surface de chauffage accrue et garantir ainsi une cuisson uniforme. La chaleur se propage uniformément dans la chambre de cuisson et vient lécher délicatement le produit sans l'agresser. De plus, le renfort spécial à la bouche, dûment calculé, permet de compenser la dispersion naturelle de la chaleur qui se crée dans cette zone sans besoin de résistances supplémentaires synonymes de déséquilibres et d'une hausse de la consommation.

COCCIÓN PERFECTA

Las resistencias blindadas de diseño exclusivo, montadas directamente en la cámara de cocción, tanto en la parte superior como inferior, están situadas a 5 cm entre sí creando una mayor superficie de calentamiento y garantizando una cocción uniforme. El calor se distribuye de manera uniforme en la cámara de cocción y entra en contacto delicadamente con el producto sin agredirlo. Por otra parte, el refuerzo especial adecuadamente calculado situado en la boca permite compensar la dispersión natural del calor que se crea en esta zona, sin necesidad de resistencias adicionales, que crean desequilibrios e inducen a un mayor consumo.

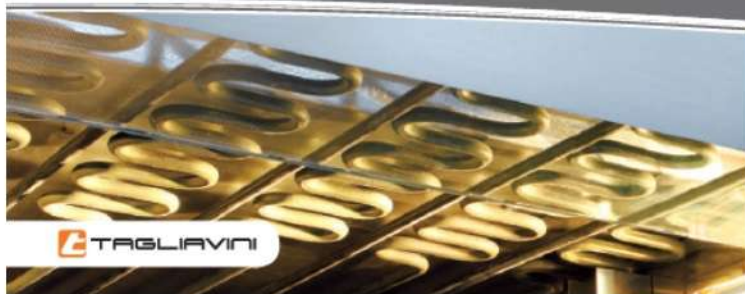


TOUJOURS LA BONNE QUANTITE DE VAPEUR

Selon les besoins, il est possible de choisir entre les appareils à buée indépendantes et le générateur de vapeur. Les appareils à buée, un par chambre, sont contrôlés par thermostat afin de disposer en permanence d'une production exagérée de vapeur saturée. Situées à l'avant, sous les chambres de cuisson, à droite ou à gauche selon les besoins d'installation, elles sont facilement accessibles en façade pour procéder à l'entretien ordinaire. De plus, elles sont montées sur des glissières permettant de les extraire facilement pour l'entretien extraordinaire. Le générateur de vapeur (breveté) produit instantanément de grandes quantités de vapeur à un coût minimal.

SIEMPRE LA CANTIDAD EXACTA DE VAPOR

De acuerdo con las necesidades, se pueden elegir generadores de vapor tradicionales independientes o caldera de vapor. Los generadores de vapor, uno por cada cámara, están controlados por termostatos para obtener siempre una producción sobreaabundante de vapor saturado. Montados en la parte frontal, debajo de las cámaras, a la derecha o izquierda según las necesidades de instalación, son fácilmente accesibles desde la parte frontal para los trabajos de mantenimiento ordinario. Asimismo, el montaje sobre guías permite extraerlos fácilmente para el mantenimiento extraordinario. La caldera de vapor (patentada) produce instantáneamente grandes cantidades de vapor con costes mínimos.





CONFORT D'UTILISATION

LES MOINDRES DÉTAILS ONT ÉTÉ ÉTUDIÉS POUR GARANTIR UNE COMMODITÉ D'UTILISATION MAXIMALE:

- Portes d'enfournement en inox et verre trempé (en acier sur demande) avec système d'ouverture à deux positions, faciles à démonter pour l'entretien et le nettoyage. Grâce aux systèmes d'enfournement automatiques, les portes s'ouvrent et se ferment par gravité par le seul contact de l'ouvre-porte situé sur le châssis.
- Double clapet de décompression des vapeurs situé à la bouche 1 pour l'évacuation de l'excès de pression dans la chambre de cuisson.
- Éclairage optimal à l'intérieur de la chambre 2 grâce au double éclairage halogène facilement accessible.
- De série, dernière chambre à hauteur majorée: h 24 cm.
- Colonne porte centrale ouvrable 3 afin de faciliter l'accès aux centrales pour leur entretien.
- Le nouveau banc est équipé d'un support extractible pour plaques 4 qui facilite les opérations de chargement et déchargement des plaques et des enfourneurs. Lorsqu'il ne sert pas, le support disparaît complètement pour ne pas encombrer. Entièrement fabriqué en inox, il est conçu pour résister aux chocs et aux pressions. Sur demande, on peut équiper le support pour plateaux d'une tablette afin de le transformer en banc fixe 5 de grande dimension.
- La grande poignée en façade permet une ouverture facilitée de la trappe pour accéder au tableau électrique et aux appareils à bouée.
- Hotte de grande dimension 6 pour traiter d'importantes quantités de vapeur, équipée d'un aspirateur en inox à deux vitesses, pour une aspiration homogène et efficace sur l'ensemble de la façade et équipé d'un banc de recueil de la condensation. La sortie horizontale et orientable à 360° permet d'évacuer directement les vapeurs.

CADA DETALLE HA SIDO ESTUDIADO PARA ASEGURAR LA MÁXIMA FACILIDAD DE USO:

- Puertas de en hornado de acero inoxidable y cristal templado (a petición completamente de acero) con sistema de apertura de dos posiciones, fáciles de desmontar para el mantenimiento y la limpieza. Con los sistemas automáticos de en hornado, las puertas se abren y se cierran por gravedad al tocar el activador de apertura situado en el bastidor.
- Doble vaso de expansión de vapores situado en la boca 1 para descargar la presión excesiva en la cámara de cocción.
- Iluminación excelente en el interior de la cámara gracias 2 a la doble iluminación halógena de acceso fácil.
- De serie, última cámara sobradamente dimensionada en altura para cocer productos de volumen alto.
- Columna practicable para las unidades de control 3 que facilita el acceso para el mantenimiento.
- El nuevo banco está equipado con apoya bandeja extraíble 4 que agiliza las operaciones de carga y descarga de las bandejas y de los tapices de carga y cuando no se utiliza se puede retraer completamente para no ocupar espacio. Realizado completamente en acero inoxidable, está previsto para resistir a los golpes y a las presiones. A petición, es posible equipar el apoya bandeja con un estante, transformándolo en un banco fijo de grandes dimensiones 5.
- La manilla frontal permite abrir fácilmente la puerta para acceder al cuadro eléctrico y a los generadores de calor/caldera de vapor.
- Campana de dimensiones grandes 6 para aspirar un considerable volumen de vapor, equipada con extractor de acero inoxidable de dos velocidades, para una aspiración homogénea y eficaz en todo el frente y equipada con recolector de condensados. La salida horizontal y orientable a 360° permite una evacuación directa de los vapores.



PLATINES INDEPENDANTES

GRÂCE AUX PLATINES INDÉPENDANTES CHAQUE CHAMBRE DE CUISSON EST UN VÉRITABLE FOUR DANS LE FOUR.

GRACIAS A LAS UNIDADES DE CONTROL INDEPENDIENTES, CADA CÁMARA ES UN VERDADERO HORNO DENTRO DEL HORNO.



TEMPERATURE TEMPERATURA 210°



PUISSANCE POTENCIA 70%



REPARTITION DE LA PUISSANCE DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA 60% voute / tacho 40% sol / solera 40%



TEMPS TIEMPO 60'



TEMPERATURE TEMPERATURA 230°



PUISSANCE POTENCIA 85%



REPARTITION DE LA PUISSANCE DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA 65% voute / tacho 35% sol / solera 40%



TEMPS TIEMPO 25'



TEMPERATURE TEMPERATURA 180°



PUISSANCE POTENCIA 60%



REPARTITION DE LA PUISSANCE DISTRIBUCIÓN DE LA POTENCIA 75% voute / tacho 25% sol / solera 40%



TEMPS TIEMPO 35'



FICHE TECHNIQUE TÉCNICOS DATOS



PLAN PLANTA

C* Largeur four avec élévateur + 100 mm
Ancho del horno con dispositivo de enhornado + 100 mm.

D** Longueur four avec élévateur + 190 mm
Largo del horno con dispositivo de enhornado + 190 mm.

E*** Espace d'enfournement avec élévateur intégré + 370 mm.
Espacio de enhornado con dispositivo de enhornado integrado + 370 mm.



TAGLIAVINI

MODELE MODELO	n. chambres n. cámaras	dimensions internes dimensiones interiores		dimensions externes dimensiones exteriores		surface utile superficie útil	espace enfournement espacio enhornado	puissance installée potencia instalada	consommation horale dans ou hors consumo horario durante la cocción			
		A	B	C	D							
ET73/C	3	760	1700	1280	2410	3,9	2260	10,71	6,43			
ET73/M			2100			4,8				2660	13,23	7,94
ET73/L			2500			5,7				3060	15,75	9,45
ET74/C	4	760	1700	1280	2410	5,2	2260	14,28	8,57			
ET74/M			2100			6,3				2660	17,64	10,58
ET74/L			2500			7,6				3060	21,00	12,60
ET93/SC	3	920	1300	1440	2010	3,6	1860	10,53	6,32			
ET93/C			1700			4,7				2260	13,77	8,26
ET93/M			2100			5,8				2660	17,01	10,21
ET93/L			2500		3210	6,9	3060	20,25	12,15			
ET94/SC	4	920	1300	1440	2010	4,8	1860	14,04	8,42			
ET94/C			1700			6,3				2260	18,36	11,02
ET94/M			2100			7,7				2660	22,68	13,61
ET94/L			2500		3210	9,2	3060	27,00	16,20			
ET95/SC	5	920	1300	1440	2010	6,0	1860	17,55	10,53			
ET95/C			1700			7,9				2260	22,95	13,77
ET95/M			2100			9,7				2660	28,35	17,01
ET95/L			2500		3210	11,5	3060	33,75	20,25			
ET123/SC	3	1230	1300	1750	2010	4,8	1860	14,04	8,42			
ET123/C			1700			6,3				2260	18,36	11,02
ET123/M			2100			7,7				2660	22,68	13,61
ET123/L			2500		3210	9,2	3060	27,00	16,20			
ET124/SC	4	1230	1300	1750	2010	6,4	1860	18,72	11,23			
ET124/C			1700			8,4				2260	24,48	14,69
ET124/M			2100			10,3				2660	30,24	18,14
ET124/L			2500		3210	12,3	3060	36,00	21,60			
ET125/SC	5	1230	1300	1750	2010	8,0	1860	23,40	14,04			
ET125/C			1700			10,4				2260	30,60	18,36
ET125/M			2100			12,9				2660	37,80	22,68
ET125/L			2500		3210	15,4	3060	45,00	27,00			

MODELE MODELO	n. chambres n. cámaras	dimensions internes dimensiones interiores		dimensions externes dimensiones exteriores		surface utile superficie útil	espace enfournement espacio enhornado	puissance installée potencia instalada	consommation horale dans ou hors consumo horario durante la cocción			
		A	B	C	D							
ET153/C	3	1530	1700	2050	2410	7,8	2260	22,95	13,77			
ET153/M			2100			9,6				2660	28,35	17,01
ET153/L			2500			11,5				3060	33,75	20,25
ET154/C	4	1530	1700	2050	2410	10,4	2260	30,60	18,36			
ET154/M			2100			12,8				2660	37,80	22,68
ET154/L			2500			15,3				3060	45,00	27,00
ET155C	5	1530	1700	2050	2410	13,0	2260	38,25	22,95			
ET155M			2100			16,1				2660	47,25	28,35
ET155L			2500			19,1				3060	56,25	33,75
ET183/C	3	1850	1700	2370	2810	9,4	2260	27,54	16,52			
ET183/M			2100			11,7				2660	34,02	20,41
ET183/L			2500			13,9				3060	40,50	24,30
ET184/C	4	1850	1700	2370	2410	12,6	2260	36,72	22,03			
ET184/M			2100			15,5				2660	45,36	27,22
ET184/L			2500			18,5				3060	54,00	32,40
ET185/C	5	1850	1700	2370	2410	15,7	2260	45,90	27,54			
ET185/M			2100			19,4				2660	56,70	34,02
ET185/L			2500			23,1				3060	67,50	40,50
ET243/M	3	2470	2100	2990	2810	15,6	2660	45,36	27,22			
ET243/L			2500			18,5				3060	54,00	32,40
ET244/M	4	2470	2100	2990	2810	20,7	2660	60,48	36,29			
ET244/L			2500			24,7				3060	72,00	43,20

Hauteur chambres de cuisson standard : 20 cm, passage utile h 17 cm, dernière chambre h 24 cm, passage utile h 21 cm.
Altura cámaras estándares: 20 cm, paso útil h 17 cm, última cámara h 24 cm, paso útil h 21 cm.

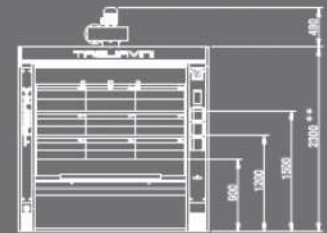
* Se rapporte au four sans centrales vapeur ou générateur de vapeur. Pour les centrales vapeur absorption: 1,5 / 2 kW chacune; pour le générateur de vapeur standard: 4 kW.
Se refiere al horno sin generadores de vapor o caldera de vapor. Para los generadores de vapor absorción 1,5 / 2 kW c/u; para la caldera de vapor estándar 4 kW.

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.

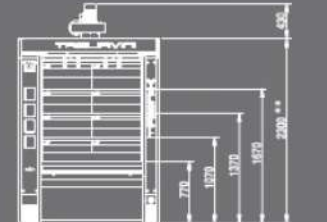


**HAUTEUR cm
ALTURA cm**

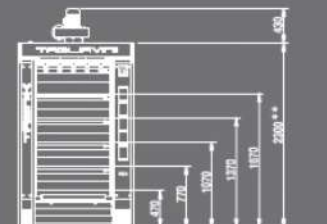
3
CHAMBRES
CÁMARAS



4
CHAMBRES
CÁMARAS



5
CHAMBRES
CÁMARAS



** Hauteur four avec enfourneur intégré 2300 + 100 mm.
Altura del horno con dispositivo de enhornado integrado 2300 + 100 mm

FICHE TECHNIQUE TÉCNICOS DATOS



PLAN PLANTA

C* Largeur four avec élévateur + 100 mm
Ancho del horno con dispositivo de enhornado + 100 mm.

D** Longueur four avec élévateur + 190 mm
Largo del horno con dispositivo de enhornado + 190 mm.

E*** Espace d'enfournement avec élévateur intégré + 370 mm.
Espacio de enhornado con dispositivo de enhornado integrado + 370 mm.



TAGLIAVINI

MODELE MODELO	n. chambres n. cámaras	dimensions internes dimensiones interiores		dimensions externes dimensiones exteriores		surface utile superficie útil	espace enfournement espacio enhornado	puissance installée potencia instalada	consommation horale dans un bon consumo horario durante la cocción			
		A	B	C	D							
ET73/C	3	760	1700	1280	2410	3,9	2260	10,71	6,43			
ET73/M			2100			4,8				2660	13,23	7,94
ET73/L			2500			5,7				3060	15,75	9,45
ET74/C	4	760	1700	1280	2410	5,2	2260	14,28	8,57			
ET74/M			2100			6,3				2660	17,64	10,58
ET74/L			2500			7,6				3060	21,00	12,60
ET93/SC	3	920	1300	1440	2010	3,6	1860	10,53	6,32			
ET93/C			1700			4,7				2260	13,77	8,26
ET93/M			2100			5,8				2660	17,01	10,21
ET93/L			2500		3210	6,9	3060	20,25	12,15			
ET94/SC	4	920	1300	1440	2010	4,8	1860	14,04	8,42			
ET94/C			1700			6,3				2260	18,36	11,02
ET94/M			2100			7,7				2660	22,68	13,61
ET94/L			2500		3210	9,2	3060	27,00	16,20			
ET95/SC	5	920	1300	1440	2010	6,0	1860	17,55	10,53			
ET95/C			1700			7,9				2260	22,95	13,77
ET95/M			2100			9,7				2660	28,35	17,01
ET95/L			2500		3210	11,5	3060	33,75	20,25			
ET123/SC	3	1230	1300	1750	2010	4,8	1860	14,04	8,42			
ET123/C			1700			6,3				2260	18,36	11,02
ET123/M			2100			7,7				2660	22,68	13,61
ET123/L			2500		3210	9,2	3060	27,00	16,20			
ET124/SC	4	1230	1300	1750	2010	6,4	1860	18,72	11,23			
ET124/C			1700			8,4				2260	24,48	14,69
ET124/M			2100			10,3				2660	30,24	18,14
ET124/L			2500		3210	12,3	3060	36,00	21,60			
ET125/SC	5	1230	1300	1750	2010	8,0	1860	23,40	14,04			
ET125/C			1700			10,4				2260	30,60	18,36
ET125/M			2100			12,9				2660	37,80	22,68
ET125/L			2500		3210	15,4	3060	45,00	27,00			

MODELE MODELO	n. chambres n. cámaras	dimensions internes dimensiones interiores		dimensions externes dimensiones exteriores		surface utile superficie útil	espace enfournement espacio enhornado	puissance installée potencia instalada	consommation horale dans un bon consumo horario durante la cocción			
		A	B	C	D							
ET153/C	3	1530	1700	2050	2410	7,8	2260	22,95	13,77			
ET153/M			2100			9,6				2660	28,35	17,01
ET153/L			2500			11,5				3060	33,75	20,25
ET154/C	4	1530	1700	2050	2410	10,4	2260	30,60	18,36			
ET154/M			2100			12,8				2660	37,80	22,68
ET154/L			2500			15,3				3060	45,00	27,00
ET155C	5	1530	1700	2050	2410	13,0	2260	38,25	22,95			
ET155M			2100			16,1				2660	47,25	28,35
ET155L			2500			19,1				3060	56,25	33,75
ET183/C	3	1850	1700	2370	2810	9,4	2260	27,54	16,52			
ET183/M			2100			11,7				2660	34,02	20,41
ET183/L			2500			13,9				3060	40,50	24,30
ET184/C	4	1850	1700	2370	2410	12,6	2260	36,72	22,03			
ET184/M			2100			15,5				2660	45,36	27,22
ET184/L			2500			18,5				3060	54,00	32,40
ET185/C	5	1850	1700	2370	2410	15,7	2260	45,90	27,54			
ET185/M			2100			19,4				2660	56,70	34,02
ET185/L			2500			23,1				3060	67,50	40,50
ET243/M	3	2470	2100	2990	2810	15,6	2660	45,36	27,22			
ET243/L			2500			18,5				3060	54,00	32,40
ET244/M	4	2470	2100	2990	2810	20,7	2660	60,48	36,29			
ET244/L			2500			24,7				3060	72,00	43,20

Hauteur chambres de cuisson standard : 20 cm, passage utile h 17 cm, dernière chambre h 24 cm, passage utile h 21 cm.
Altura cámaras estándares: 20 cm, paso útil h 17 cm, última cámara h 24 cm, paso útil h 21 cm.

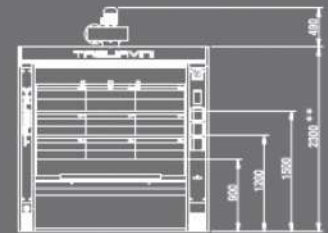
* Se rapporte au four sans centrales vapeur ou générateur de vapeur. Pour les centrales vapeur absorption: 1,5 / 2 kW chacune; pour le générateur de vapeur standard: 4 kW.
Se refiere al horno sin generadores de vapor o caldera de vapor. Para los generadores de vapor absorción 1,5 / 2 kW c/u; para la caldera de vapor estándar 4 kW.

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.

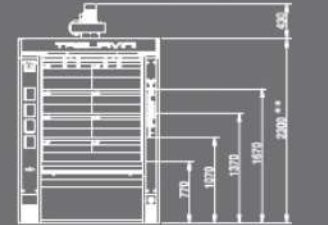


**HAUTEUR cm
ALTURA cm**

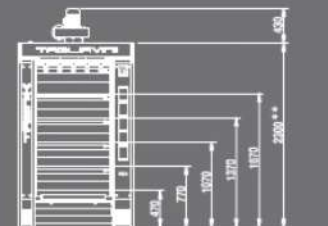
3
CHAMBRES
CÁMARAS



4
CHAMBRES
CÁMARAS



5
CHAMBRES
CÁMARAS



** Hauteur four avec enfourneur intégré 2300 + 100 mm.
Altura del horno con dispositivo de enhornado integrado 2300 + 100 mm