



I Il forno a vapore ANULAR AST unisce il classico sistema di costruzione a tubi annulari ad un innovativo concetto di costruzione della camera di combustione che riduce al minimo la parte muraria.

Il sistema di riscaldamento indiretto, avviene tramite tubi annulari diametro 27 mm e spessore 4,5 mm; i tubi sono uniti in fasci tubieri modulari ad anello che riscaldano uniformemente il pavimento ed il cielo delle varie camere di cottura. Questo nuovo sistema di costruzione permette di sfruttare al massimo il calore prodotto dalla combustione, consentendo inoltre, di avere un forno più sensibile ai cambiamenti di temperatura, quindi più versatile e rispondente alle varie produzioni. Le camere di cottura sono completamente chiuse e separate una dall'altra.

GB The ANULAR AST steam oven combines a traditional annular pipe construction system with an innovative combustion chamber concept that reduces the masonry part to a minimum.

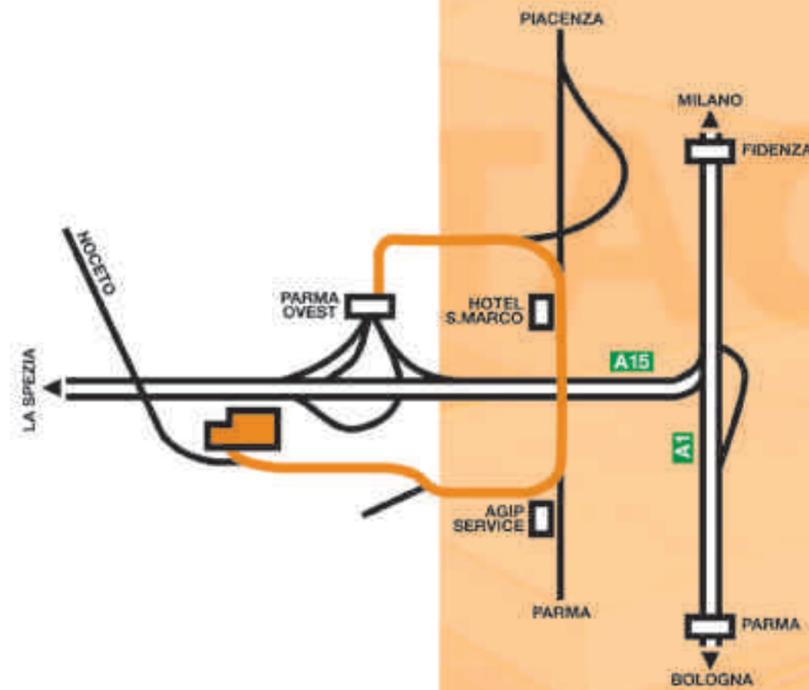
The indirect heating system consists of 27 mm diameter and 4.5 mm thick annular pipes; these pipes are combined in modular ring-shaped tube nests and heat the floors and ceilings of the various baking chambers uniformly. This new construction system permits exploiting to the full the heat produced by combustion. The oven is also more sensitive to temperature changes and therefore more versatile and adaptable to different production needs. The baking chambers are completely closed and separate from each other.

F Le four à vapeur ANULAR AST allie le système de construction classique des tubes annulaires au concept de construction innovant de la chambre de combustion qui réduit au minimum la partie en maçonnerie.

Le chauffage indirect s'effectue à travers des tubes annulaires larges de 27 mm et épais de 4,5 mm. Les tubes sont assemblés en des faisceaux modulables à anneau qui chauffent uniformément la sole et la voûte des différentes chambres de cuisson. Ce nouveau type de construction permet d'exploiter au maximum la chaleur produite par la combustion et permet d'avoir un four plus sensible aux changements de température, plus polyvalent et adaptable aux différentes productions. Les chambres de cuisson sont complètement fermées et séparées l'une de l'autre.



www.tagliavini.com



rev. 005 - 04/2010



TAGLIAVINI S.p.A.
Via Pontetaro, 27/B - 43015 Noceto (Parma)
Tel. (0521) 628844 (4 linee R.A.) - Fax (0521) 628763
E-mail: info@tagliavini.com - http://www.tagliavini.com





ANULAR



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 combustivi.
- 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.



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.

F

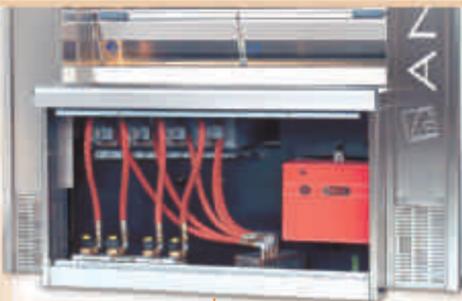
- La centrale numérique de série permet les opérations suivantes :
- Contrôle de la température à travers une sonde placée directement dans la chambre de cuisson. Une sonde de sécurité a aussi été prévue dans le dispositif d'évacuation des fumées de combustion.
 - Admission programmée de la vapeur dans chaque chambre grâce à des électrovanne.
 - Allumage automatique hebdomadaire/quotidien du four.
 - Signalisation sonore pour indiquer la fin du temps de cuisson.
 - Eclairage interne des chambres de cuisson.



Le portine in acciaio INOX e cristallo temperato, con sistema di apertura aggancia/sgancia, molto pratiche per le operazioni di infornamento, sono facilmente asportabili per la pulizia. 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 STAINLESS-STEEL and tempered-glass doors, with latching/unlatching system, are very practical for oven loading and can be easily removed for cleaning. 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 sont en ACIER INOX et en verre trempé. Système d'ouverture par accrochement-déaccrochement. Elles facilitent les opérations d'enfournement et se démontent aisément pour leur entretien. 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.



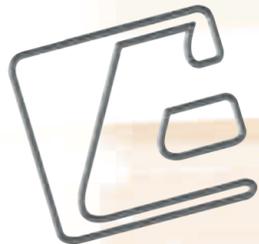
Le vaporiere indipendenti, in acciaio speciale, sono riscaldate dal recupero dei gas combusti e garantiscono vapore istantaneo ed esuberante. Facilmente accessibili per eventuali operazioni di pulizia e ordinaria manutenzione. Rinforza della vaporiera con resistenza elettrica (optional). L'alimentazione del forno può essere a gasolio, nafta, gas metano, GPL, Butan gas, ecc.

GB

The independent steam units, made of special steel, are heated by the recycling of combustion gases and provide instantaneous and large quantities of steam. Easy access for any cleaning and routine maintenance. Steam generator enhancement with electrical element (optional). The oven can be fuelled by diesel oil, fuel oil, natural gas, LPG, Butane gas, etc.

F

Les générateurs de vapeur indépendants, en acier spécial, sont chauffés par la récupération des gaz de combustion et garantissent une vapeur instantanée et abondante. Ils sont facilement accessibles pour les opérations d'entretien. Renforcement du générateur de vapeur avec résistance électrique (en option). Le four peut être alimenté au gasoil, au naphite, au gaz méthane ou butane, au G.P.L., etc.



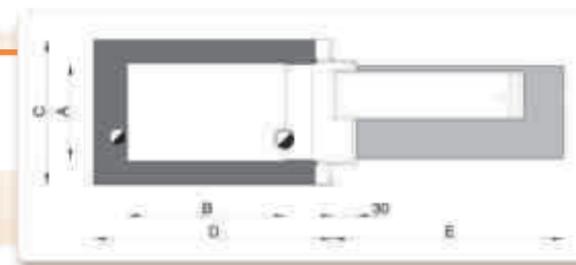
AST 125/C m² 10,00
AST 125/M m² 12,50
AST 125/L m² 15,00



AST 124/C m² 8,00
AST 124/M m² 10,00
AST 124/L m² 12,00

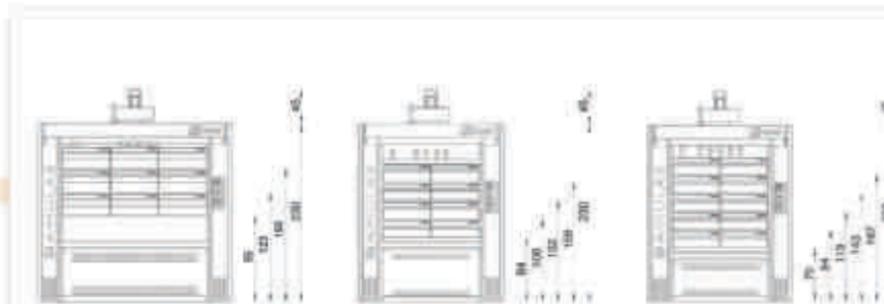


AST 185/C m² 15,00
AST 185/M m² 18,70



DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODELE	camere n. baking chambers n° des chambres	dimensioni interne internal dimensions dimensions interieures		sup.utile useful surface surface util.	dimensioni esterne external dimensions dimensions exterieures		spazio d'infornamento charging clearance espace de chargement	potenza installata installed power puissance installée	
		A	B		C	D		(kcal/h)	(kW)
AST-123/C	3	123	160	5.90	190	270	226	48.000	56+1
AST-123/M		200	240	7.40	310	350	266	58.000	67+1
AST-123/L		240	350	8.90	350	306	68.000	79+1	
AST-124/C	4	123	160	7.90	190	270	226	58.000	67+1
AST-124/M		200	240	9.80	310	350	266	67.000	78+1
AST-124/L		240	350	11.80	350	306	80.000	93+1	
AST-125/C	5	123	160	9.80	190	270	226	67.000	78+1
AST-125/M		200	240	12.30	310	350	266	80.000	93+1
AST-125/L		240	350	14.80	350	306	92.000	107+1	
AST-183/C	3	185	160	8.90	250	270	226	67.000	78+1
AST-183/M		200	240	11.10	310	350	266	78.000	91+1
AST-183/L		240	350	13.30	350	306	90.000	105+1	
AST-184/C	4	185	160	11.80	250	270	226	80.000	93+1
AST-184/M		200	240	14.80	310	350	266	92.000	107+1
AST-184/L		240	350	17.80	350	306	98.000	114+1	
AST-185/C	5	185	160	14.80	250	270	226	92.000	107+1
AST-185/M		200	240	18.50	310	350	266	99.000	115+1
AST-185/L		240	350	22.20	350	306	117.000	136+1	
AST-243/M	3	247	200	14.80	310	310	266	94.000	109+1
AST-243/L		240	350	17.80	350	306	99.000	115+1	
AST-244/M	4	247	200	19.80	310	310	266	109.000	127+1
AST-244/L		240	350	23.70	350	306	125.000	145+1	



AST 183

AST 124

AST 125

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.

