

 **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

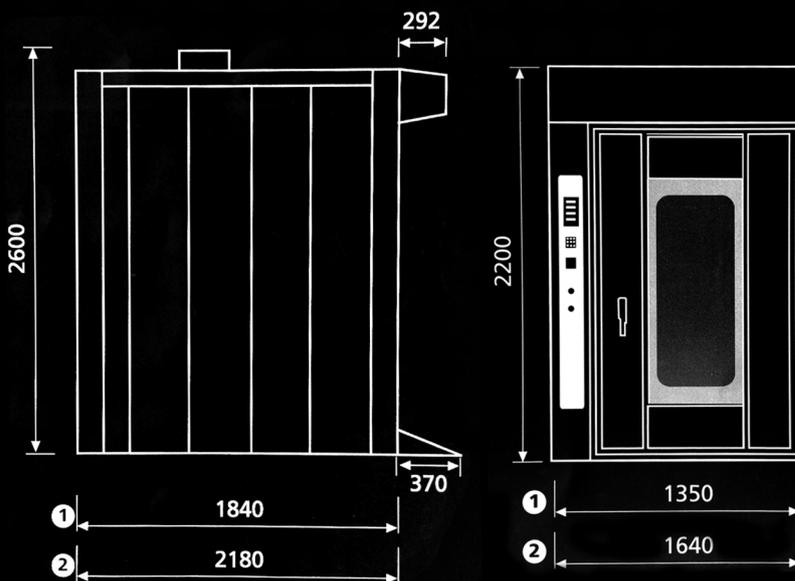


Tibiletti

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 :
