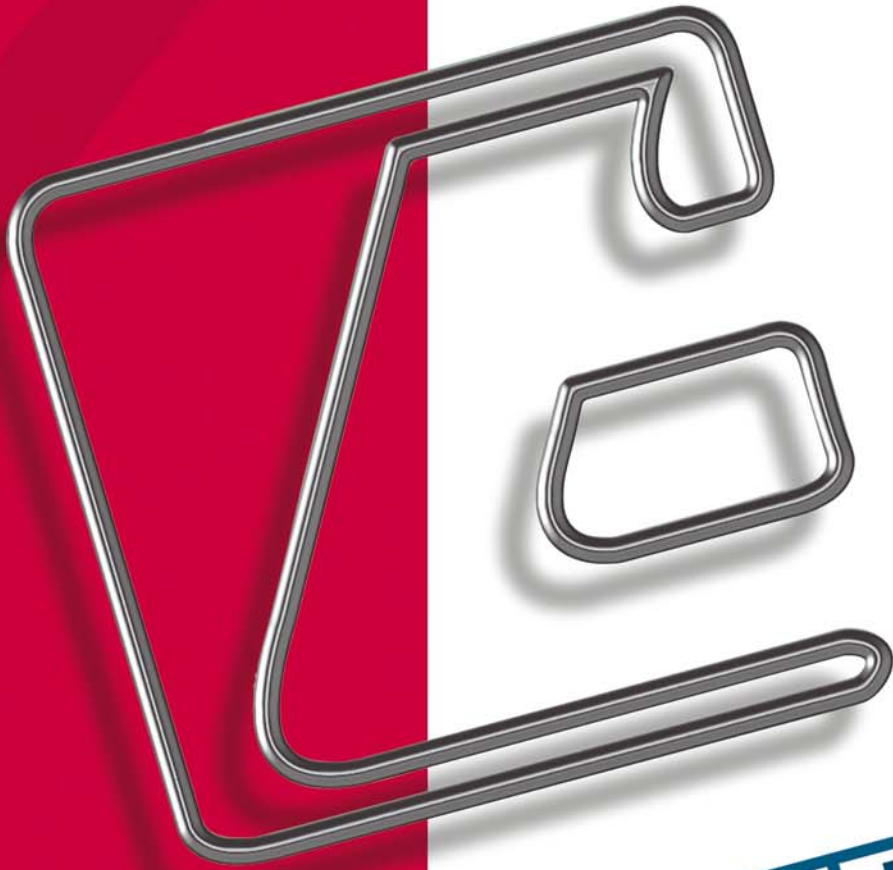


VAPOR
VAPOR
VAPOR
VAPOR
VAPOR
VAPOR



 **TAGLIAVINI**
VAPOR





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.
- Possibilità di installare una centralina elettromeccanica a selettori.



E

El equipo de control central digital estándar permite:

- Control de la temperatura mediante una sonda colocada directamente en la cámara de cocción. También se halla presente una sonda de seguridad, ubicada en la descarga de los humos combustibles.
 - Introducción temporizada del vapor para cada cámara individual, mediante electroválvulas.
 - Encendido automático semanal/diario del horno.
 - Alarmas para indicar el tiempo de cocción.
 - Encendido de las luces en el interior de las cámaras.
- Possibilità di installare una centralina elettromeccanica di selettori.

D

Die Standardausführung des digitalen Steuerkopfes ermöglicht:

- Temperaturkontrolle über eine Sonde direkt im Backraum. Zusätzlich befindet sich eine Sicherheitssonde im Abzug der Verbrennungsgase.
- Zeitgeschalteter Dampfeinlass für jeden einzelnen Backraum über Elektroventile.
- Automatisches wöchentliches/tägliches Einschalten des Ofens.
- Alarmsignal für die Backzeiten.
- Innenbeleuchtung der Backräume.
- Es kann eine elektromechanische Steuereinheit mit Wahlschaltern eingebaut werden.



Le portine di informamento, in acciaio inox e cristallo temperato, sono bilanciate e facilmente smontabili per la manutenzione e la pulizia. Eventuale sistema di apertura aggancia/sgancia (optional).. 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.

E

Las puertas de carga, de acero inoxidable y cristal templado, están equilibradas y son fáciles de desmontar para el mantenimiento y la limpieza. Posible sistema de apertura con enganche/desenganche (opcional). Bocas dotadas de válvulas de sobrepresión que regulan la presión del vapor en cada cámara. La campana es de grandes dimensiones para una aspiración homogénea y eficaz sobre toda la fachada. Las columnas están perfiladas para proteger el panel de mandos.

D

Die Ofentüren aus Edelstahl und gehärtetem Glas sind ausgewogen und können zur Wartung und Reinigung auf einfache Weise ausgebaut werden. Eventuelles Öffnungssystem mit Einhaken/Aushaken (Sonderausstattung).. Öffnungen mit Überdruckventilen, die den Dampfdruck in jeder Kammer regulieren. Die große Abzugshaube sorgt für eine gleichmäßige und starke Lüftung auf der ganzen Vorderseite. Die Säulen sind so geformt, dass die Schaltblende geschützt wird.



La fornacella laterale, abbinata al giro fumi, consente di sfruttare al massimo il potere calorifico del combustibile ed è fornita di due bocche focolari, una per combustibili liquidi e gassosi, l'altra (frontale con cenerario) per combustibili solidi. Serranda fumi manuale fornita standard. (a richiesta serranda fumi automatica).

E

La cámara de combustión lateral, asociada al conducto del humo, permite aprovechar al máximo el poder calorífero del combustible y está dotada de dos bocas hogares: una para combustibles líquidos y gaseosos, la otra (frontal con cenicero) para combustibles sólidos. Cierre metálico manual para humos suministrado estándar (a pedido también cierre metálico automático).



D

Die mit dem Rauchfang verbundene seitliche Brennkammer ermöglicht es, die Heizkraft des Brennstoffs in höchstem Maß auszunutzen; sie hat zwei Brennöffnungen, eine für flüssige und gasförmige Brennstoffe, die andere (auf der Vorderseite mit Aschenkasten) für feste Brennstoffe. In der Standardausführung handbetätigte Rauchklappe. (Auf Wunsch mit automatischer Rauchklappe).



Le vaporiere indipendenti, in acciaio speciale, sono riscaldate dal recupero dei gas combusti e garantiscono vapore istantaneo ed esuberante. Possibilità di vaporiere supplementari per eccezionali richieste di vapore.


E

Los generadores de vapor independientes, de acero especial, se calientan con la recuperación del gas de combustión y garantizan vapor instantáneo y exuberante. Posibilidad de generadores de vapor suplementarios para pedidos excepcionales de vapor.

D

Die unabhängigen Dampferzeuger aus Spezialstahl werden durch die Abhitze der Verbrennungsgase beheizt und garantieren ein sofortige und reichliche Dampfproduktion. Weitere Dampferzeuger für den Bedarf an außergewöhnlich großen Dampfmenen möglich.



 Il sistema di riscaldamento indiretto, avviene tramite tubi mannesmann (diam.35) di grosso spessore piegati a "L" per consentire la regolazione di ogni singolo tubo, garantendo così l'uniforme distribuzione del calore ed un perfetto bilanciamento termico delle camere. Per dare la massima garanzia di sicurezza, i tubi sono sigillati con un procedimento esclusivo di fusione. La fornacella (camera di combustione) è costruita completamente in muratura e composta da mattoni refrattari resistenti a 1.400°C per ottimizzare l'accumulo del calore.

Il giro fumi, posto nella parte superiore del forno, è composto da pannelli prefabbricati in materiale refrattario ad alta densità.

I vantaggi che ne derivano sono molteplici:

- Notevole risparmio di combustibile.
- Estrema affidabilità e stabilità nella cottura.


 El sistema de calentamiento indirecto se efectúa a través de tubos mannesmann (diámetro 35) de gran espesor plegados en "L" para permitir la regulación de cada tubo, garantizando de este modo la distribución uniforme del calor y un perfecto equilibrio térmico de las cámaras. Para dar la máxima garantía de seguridad, los tubos están sellados con un procedimiento exclusivo de fusión.

La cámara de combustión está construida totalmente con ladrillos refractarios resistentes hasta 1.400° C de alta densidad, para optimizar la acumulación del calor.

El conducto del humo, ubicado en la parte superior del horno, está compuesto por paneles prefabricados de material refractario de alta densidad.

Las ventajas que derivan de estas características son múltiples:

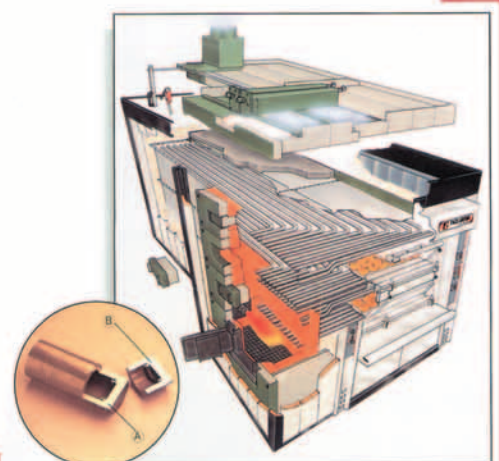
- Notable ahorro de combustible.
- Extrema fiabilidad y estabilidad en la cocción.

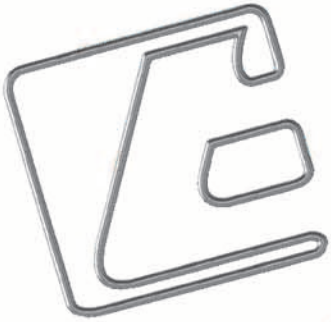
 Der Ofen wird indirekt mit dickwandigen Mannesmann-Rohren (Ø 35) beheizt; sie sind "L"-förmig gebogen, damit jedes einzelne Rohr eingestellt werden kann und somit die gleichmäßige Verteilung der Hitze und ein vollständiger Wärmeausgleich der Backräume gewährleistet wird. Die Rohre sind mit einem exklusiven Schmelzverfahren versiegelt und garantieren höchste Sicherheit. Die Brennkammer ist vollständig gemauert und besteht aus bis 1.400° C hitzebeständigen Ziegeln mit hoher Dichte, um eine optimale Wärmespeicherung zu erzielen.

Der Rauchfang im oberen Teil des Ofens besteht aus vorgefertigten Platten aus hitzebeständigem Material mit hoher Dichte.

Daraus ergeben sich viele Vorteile:

- Deutliche Einsparung an Brennstoff.
- Extrem zuverlässiges und gleichmäßiges Backen.





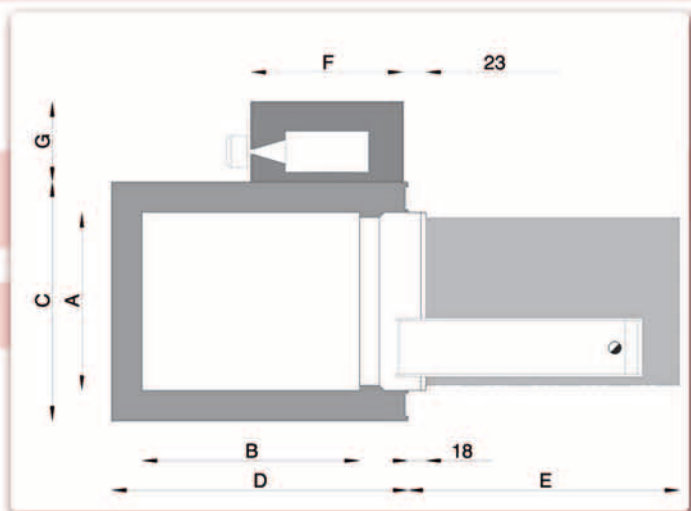
ST 243/M m² 18,20
ST 243/L m² 20,40
ST 243/SL m² 22,60



ST 123/C m² 8,10
ST 123/M m² 9,20
ST 123/L m² 10,20
ST 123/SL m² 11,30

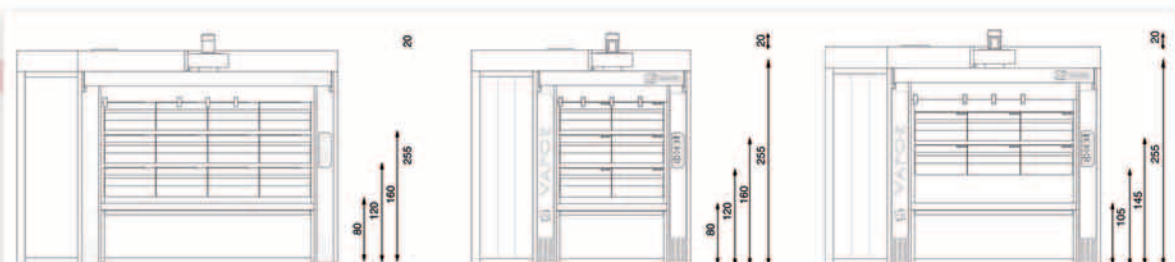


ST 182/C m² 8,00
ST 182/M m² 9,10
ST 182/L m² 10,20
ST 182/SL m² 11,30



DATI TECNICI
DATOS TÉCNICOS
TECHNISCHE ANGABEN

MODELLO MODELO MODELL	n. camere n. cámaras anzahl der backkammern	dimensioni interne dimens. internas innenabmessungen		sup.utile superficie útil nutzfläche	dimensioni esterne medidas externas ausßenabmessungen			spazio infornamento espacio de carga zufuhröffnung	potenza installata potencia leistung		
		A	B	(m ²)	C	D	F	E	(kcal/h)	(kW)	
ST-122C	2	122	220	5,40	187	318	154	287	50.000	58+1	
ST-122M			250	6,10					317	58.000	67+1
ST-122L			280	6,80					347	65.000	76+1
ST-122SL			310	7,60					377	70.000	8+1
ST-123C	3	122	220	8,10	187	318	154	287	68.000	79+1	
ST-123M			250	9,20					317	76.000	88+1
ST-123L			280	10,20					347	86.000	100+1
ST-123SL			310	11,30					377	97.000	113+1
ST-182C	2	182	220	8,00	249	318	180	287	75.000	87+1	
ST-182M			250	9,10					317	85.000	99+1
ST-182L			280	10,20					347	95.000	110+1
ST-182SL			310	11,30					377	100.000	116+1
ST-183C	3	182	220	12,00	249	318	180	287	102.000	119+1	
ST-183M			250	13,70					317	112.000	130+1
ST-183L			280	15,30					347	118.000	137+1
ST-183SL			310	16,90					377	129.000	150+1
ST-242M	2	143	250	12,20	311	348	205	317	113.000	131+1	
ST-242L			280	13,60					347	118.000	137+1
ST-242SL			310	15,10					377	123.000	143+1
ST-243M	3	143	250	18,20	311	348	205	317	136.000	158+1	
ST-243L			280	20,40					347	150.000	174+1
ST-243SL			310	22,60					377	163.000	190+1



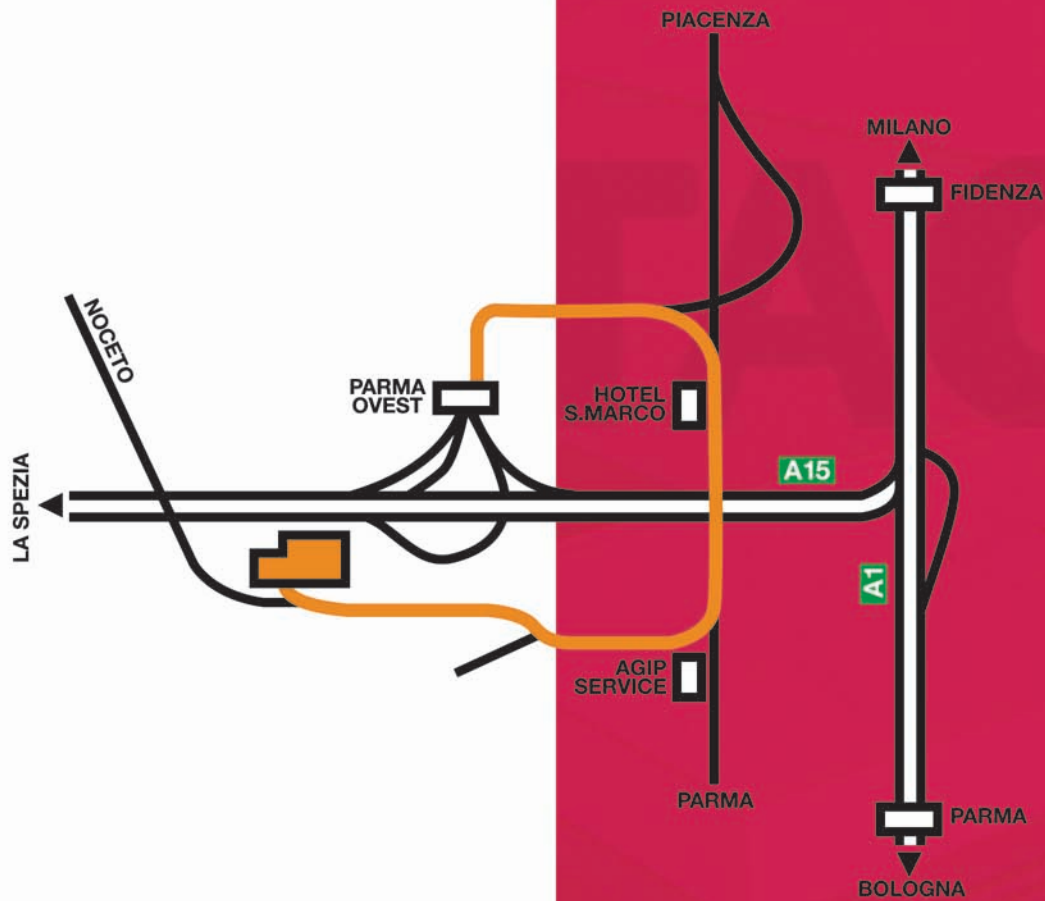
ST 243

ST 123

ST 182

Le illustrazioni e descrizioni di questo opuscolo si intendono fornite a titolo indicativo. Le quote e le misure sono espresse in cm.
Las ilustraciones y descripciones de este folleto son a título indicativo. Las medidas están expresadas en cm.
Die Bilder und die Beschreibungen dieser Broschüre sind nicht verbindlich. Die Abmessungen verstehen sich in cm.





TAGLIAVINI
TAGLIAVINI
TAGLIAVINI
TAGLIAVINI