

world series

 TAGLIAVINI

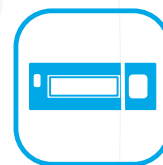


IT Tagliavini offre oltre 160 modelli di forni per panificazione, pasticcerie e pizzerie, rigorosamente "Made in Italy", distinguendosi da oltre 70 anni in Italia e all'estero come leader nel settore. La nostra etica è da sempre quella di proporre al cliente la soluzione più adeguata alle sue particolari esigenze di utilizzo, garantendo una capillare e professionale assistenza post vendita. Il risultato di tanti anni di esperienza, della ricerca delle migliori tecnologie e dell'utilizzo di materie prime pregiate, è una gamma di forni che vanta ineguagliati risultati in termini di contenimento dei consumi, sia di combustibili che di elettricità. Una cottura eccellente accompagnata da un reale risparmio energetico e dal rispetto per l'ambiente.

UK Tagliavini offers over 160 models of ovens for bakeries, pastry shops and pizzerias, all strictly "Made in Italy", proving itself a sector leader in Italy and abroad for over 70 years. We have always set out to offer customers the most suitable solution for their particular needs, ensuring a comprehensive and professional after-sales service. Many years of experience, research into the best technologies and the use of first-rate raw materials have resulted in a range of ovens boasting unparalleled performance in terms of reduced consumption (of both fuel and electricity). Excellent baking accompanied by real energy savings and respect for the environment.

FR Tagliavini offre plus de 160 modèles de fours pour la panification, les pâtisseries et les pizzerias, rigoureusement "Made in Italy", en se distinguant depuis plus de 70 ans en Italie et à l'étranger comme leader dans le secteur. Depuis toujours, notre éthique est de proposer au client la solution la plus appropriée à ses exigences particulières d'utilisation, en garantissant un service après-vente ramifié et professionnel. Le fruit de nombreuses années d'expérience, de la recherche des meilleures technologies et de l'utilisation de matières premières de qualité, est une gamme de fours qui donne des résultats inégalés en termes de limitation des consommations, tant de combustibles que d'électricité. Une cuisson excellente accompagnée d'une économie d'énergie réelle et du respect pour l'environnement.

ES Tagliavini ofrece más de 160 modelos de hornos para panadería, pastelería y pizzería, exclusivamente "Hecho en Italia", distinguiéndose como líder en el sector desde hace más de 70 años en Italia y en el extranjero. Nuestra filosofía siempre ha sido ofrecer a los clientes la solución más adecuada para sus necesidades específicas de uso, asegurando un servicio de asistencia de posventa dilatado y profesional. Todos estos años de experiencia, investigación de las mejores tecnologías y empleo de materias primas de calidad, han dado como fruto una gama de hornos que cuenta con inigualables resultados en términos de reducción de consumo, tanto de combustible como de electricidad, una cocción excelente acompañada por un ahorro energético efectivo y el respeto por el medio ambiente.



FORNI ELETTRICI A PIANI

COTTURE DIFFERENZIATE

ogni camera è un forno nel forno
Each baking chamber is an oven within the oven
Chaque chambre est un véritable four dans le four
Cada cámara es un auténtico horno dentro del horno

IT I forni elettrici offrono camere indipendenti ognuna gestita da una centralina programmabile SMART, intuitiva e di nuova concezione, per cotture precise e flessibili.

UK ELECTRIC OVENS / DIFFERENTIATED BAKING - Our electric ovens come with independent baking chambers individually controlled by an intuitive, newly designed SMART control unit, for separate and differentiated baking.

FR FOURS ÉLECTRIQUES / CUISSONS DIFFÉRENCIÉES - Les fours électriques disposent de chambres indépendantes, chacune gérée par une centrale SMART, intuitive et de nouvelle conception, pour les cuissons séparées et différenciées.

ES HORNOS ELÉCTRICOS / COCCIONES DIFERENCIADAS - Los hornos eléctricos ofrecen cámaras independientes, cada una gobernada por una unidad de control SMART, intuitiva y de nueva generación, para cocciones separadas y diferenciadas.



TRONIK

IT Il modello del forno elettrico Tagliavini, TRONIK, presente nella gamma da 4 a 25 m², rappresenta l'icona del forno moderno. Consumi ridotti fino ad 1,8 kWh/h/m².

UK Tagliavini's TRONIK electric oven, available in a range of sizes from 4 to 25 m², is the icon of modern ovens. Reduced consumption of up to 1,8 kWh/h/m².

FR Le modèle du four électrique Tagliavini, TRONIK, présent dans la gamme de 4 à 25 m², représente l'icône du four moderne. Consommation réduite jusqu'à 1,8 kWh/h/m².

ES El modelo de horno eléctrico TRONIK de Tagliavini, presente en la gama de 4 a 25 m², representa el emblema del horno moderno. Reducción de los consumos de hasta 1,8 kWh/h/m².



MODULAR

IT Il forno elettrico MODULAR viene costruito in vari modelli e dimensioni, rispondendo alle esigenze di produzione e spazio a disposizione. Ulteriori moduli possono essere aggiunti anche in un secondo momento, dopo l'acquisto del forno.

UK The MODULAR electric oven is made in various models and sizes to meet production needs and available installation space. Additional modules can be added, even at a later date after the oven has been purchased.

FR Le four électrique MODULAR est construit en plusieurs modèles et dimensions pour répondre aux exigences de production et d'espace à disposition. D'autres modules peuvent être ajoutés même par la suite, après l'achat du four.

ES El horno eléctrico MODULAR se fabrica en diferentes modelos y tamaños, satisfaciendo las necesidades de producción y de espacio disponible. Después de comprar el horno es posible añadirle otros módulos más tarde.

ROTATIVI



FORNI ROTATIVI

COTTURE A CONVEZIONE VERSATILI



**BIO ROTOR
PELLET**



ROTOR



ROTOVENT

IT I forni rotativi a circolazione d'aria calda sono forni moderni, pratici e versatili. Garantiscono una cottura ottimale grazie al flusso d'aria calda diretta, regolabile a seconda delle esigenze di utilizzo.

UK ROTARY OVENS / VERSATILE CONVECTION BAKING - Our rotary, circulating hot air ovens are modern, practical and versatile. They guarantee optimal baking thanks to the direct flow of hot air which can be adjusted to meet operating requirements.

FR FOURS ROTATIFS / CUISSONS À CONVECTION POLYVALENTES - Les fours rotatifs à circulation d'air chaud sont modernes, pratiques et polyvalents. Ils assurent une cuisson optimale grâce au flux d'air chaud direct, réglable selon les exigences d'utilisation.

ES HORNOS ROTATIVOS / COCCIONES DE CONVECCIÓN VERSÁTILES - Los hornos rotativos de circulación de aire caliente son hornos modernos, cómodos y versátiles. Aseguran una cocción excelente por su flujo de aire caliente directo, que se regula según las necesidades.

COMBUSTIONE



FORNI A PIANI A COMBUSTIONE

COTTURE TRADIZIONALI



ANULAR **BIO ANULAR**
PELLET

TERMIX

VAPOR

IT Forni fissi a piani, alimentati a gas e caratterizzati da un sistema di riscaldamento indiretto, garantiscono l'uniforme distribuzione del calore e un perfetto bilanciamento termico delle camere, in qualsiasi alternativa di alimentazione scelta.

UK **FIXED COMBUSTION OVENS / TRADITIONAL BAKING** - Fixed, gas-powered shelf ovens, characterized by an indirect heating system, ensure uniform distribution of heat and perfect technical balancing of the chambers, whatever the chosen power source.

FR **FOURS FIXES À COMBUSTION / CUISSONS TRADITIONNELLES** - Les fours fixes à étages, alimentés à gaz et caractérisés par un système de chauffage indirect, assurent la distribution uniforme de la chaleur et un équilibre technique parfait des chambres, quelle que soit l'alternative d'alimentation choisie.

ES **HORNOS FIJOS DE COMBUSTIÓN / COCCIONES TRADICIONALES** - Hornos fijos de pisos alimentados con gas y caracterizados por un sistema de calentamiento indirecto, aseguran una distribución uniforme del calor y un equilibrio técnico perfecto de las cámaras, con cualquier tipo de alimentación escogida.



FORNI COMBINATI ELETTRICI COTTURE VELOCI



COMPLEX



TERMOOVEN



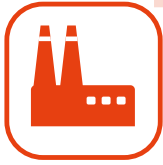
MODULAR PIZZA

IT Questo tipo di forno è adatto in situazioni dove le cotture sono frequenti e spesso diversificate. Garantisce un servizio di cottura efficiente e svelto per un consumo immediato.

UK FAST-FOOD OVENS / QUICK BAKING - This type of oven is suitable for those situations where baking operations are frequent and often varied. It guarantees a quick and efficient baking service for immediate consumption.

FR FOURS POUR RESTAURATION RAPIDE / CUISSONS RAPIDES - Ce type de fours est indiqué dans les situations où les cuissons sont fréquentes et souvent diversifiées. Il assure un service de cuisson efficace et rapide pour une consommation immédiate.

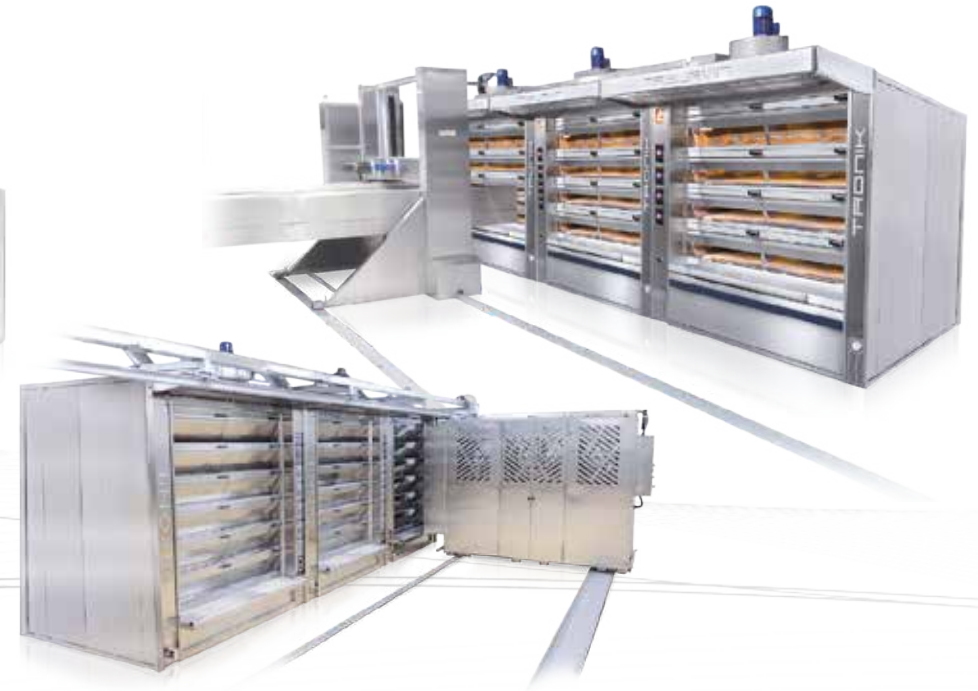
ES HORNOS FAST-FOOD / COCCIONES RÁPIDAS - Este tipo de horno es adecuado para las situaciones donde las cocciones son frecuentes y, a menudo, diversas. Asegura un servicio de cocción eficiente y ágil para un consumo inmediato.



COTTURE INDUSTRIALI



ATLAS



SISTEMI DI INFORNAMENTO AUTOMATIZZATI

IT Il sistema di riscaldamento indiretto avviene tramite tubi Mannesmann (diametro 35) di grosso spessore piegati ad "L" per consentire la regolazione di ogni singolo tubo, garantendo così l'uniforme distribuzione del calore. Per dare la massima garanzia di sicurezza, i tubi sono sigillati con un procedimento esclusivo di forgiatura che trova impiego nell'industria aerospaziale. L'abbinamento a sistemi di carico e scarico automatizzati, rendono questo forno adatto a qualsiasi tipo di cottura, oltre che per grandi produzioni artigianali anche per produzioni semi-industriali. La possibilità di avere due camere di cottura permette una produzione importante e una cottura straordinaria di molto migliorativa rispetto ai tradizionali forni a tunnel.

UK INDUSTRIAL BAKING - The indirect heating system is provided by thick, "L" shaped Mannesmann tubes (diameter 35) which make it possible to adjust each single tube to guarantee uniform heat distribution. For maximum safety, the tubes are sealed using an exclusive forging process commonly used in the aerospace industry. When coupled with automated loading and unloading systems, this oven is suitable for any type of baking, not only for large-scale artisanal production, but also for semi-industrial performance. The possibility of having two baking chambers makes it possible to reach significant levels of production and exceptional baking, a huge improvement over conventional tunnel ovens.

FR CUISSONS INDUSTRIELLES - Le système de chauffage indirect s'effectue à l'aide de tuyaux Mannesmann (diamètre 35) de grosse épaisseur pliés en "L" pour permettre le réglage de chaque tuyau, en garantissant ainsi la distribution uniforme de la chaleur. Pour donner le maximum de garantie en matière de sécurité, les tuyaux sont scellés à l'aide d'une procédure exclusive de forgeage utilisée dans l'industrie aérospatiale. Grâce à la combinaison avec des systèmes de chargement et de déchargement automatisés, ce four est indiqué pour tous les types de cuisson, non seulement pour les grandes productions artisanales, mais aussi pour les productions semi-industrielles. La possibilité de disposer de deux chambres de cuisson permet de réaliser une production importante et une cuisson extraordinaire, beaucoup plus performante par rapport aux fours traditionnels à tunnel.

ES COCCIONES INDUSTRIALES - El sistema de calentamiento indirecto funciona mediante tubos Mannesmann (diámetro 35) de espesor grueso, plegados en "L" para poder regular cada tubo individualmente, garantizando así la distribución uniforme del calor. Para proporcionar la seguridad máxima, los tubos están sellados con un proceso exclusivo de forjado que se utiliza en la industria aeroespacial. La combinación con sistemas automatizados de carga y descarga hace que este horno sea adecuado para cualquier tipo de cocción y para grandes producción artesanales, inclusive para producciones semi-industriales. La posibilidad de contar con dos cámaras de cocción permite una producción importante y una cocción extraordinaria muy superior a la de los hornos de túnel tradicionales.



FERMA-LIEVITAZIONE - LIEVITAZIONE - SURGELAZIONE



IT Celle e celle di fermalievitazione ad una o due porte. Con una sapiente e conveniente gestione del tempo, dei lieviti, della temperatura e dell'umidità, si blocca la lievitazione del pane per conservarlo all'interno di un ambiente controllato e isolato. La lievitazione si completa, in modo autonomo e programmato, per l'ora stabilita, riducendo il lavoro notturno. Tutto questo avviene mantenendo inalterata la qualità del prodotto finale, in molti casi addirittura migliorandola.

UK FREEZING / RETARDER-PROOFER / PROOFING - One or two door cells and retarder-proofer cells. With clever and proper time, yeast, temperature and humidity management, proofing of the dough can be retarded so it can be kept in a controlled and isolated environment. Proofing is completed, in an autonomous and programmed manner, at the set time, reducing the need for nighttime work. All this happens while still maintaining the quality of the final product (in some cases the quality is actually better).

FR SURGÉLATION / FERMANTATION CONTRÔLÉE / LEVAGE - Chambres et chambres de fermentation contrôlée à une ou deux portes. Grâce à une gestion savante et avantageuse du temps, des levures, de la température et de l'humidité, le levage du pain est bloqué pour le conserver à l'intérieur d'un environnement contrôlé et isolé. Le levage est complété de manière autonome et programmée, à l'heure établie, en réduisant ainsi le travail de nuit. Tout ceci se produit tout en maintenant la qualité du produit final inchangée, voire même, dans de nombreux cas, en l'améliorant.

ES CONGELACIÓN / FERMENTACIÓN CONTROLADA / FERMENTACIÓN - Cámaras y cámaras de fermentación controlada de una o dos puertas. Con una gestión inteligente y conveniente del tiempo, de la levadura, de la temperatura y de la humedad, se bloquea la fermentación del pan para mantenerlo dentro de un entorno controlado y aislado. La fermentación se completa de manera autónoma y programada en la hora establecida, reduciendo el trabajo nocturno. Todo esto manteniendo inalterada la calidad del producto final, y, en muchos casos, inclusive mejorándola.



INFORNAMENTO



IT I forni a piani, possono essere completati con diversi sistemi d'inforamento per agevolare l'attività del laboratorio.

UK OVEN LOADING - Shelf ovens can be completed with various loading systems to facilitate operations in the bakery.

FR ENFOURNEMENT - Les fours à étages peuvent être complétés avec différents systèmes d'enfournement pour faciliter les activités du laboratoire.

ES CARGA - Los hornos de pisos pueden completarse con diferentes sistemas de carga para agilizar el trabajo en el obrador.



CARRELLI, TEGLIE E TELAI



IT Disponibili tutti gli accessori per l'attività del panificio.

UK ACCESSORIES - All accessories for baking activities are available.

FR ACCESSOIRES - Tous les accessoires pour l'activité de l'établissement de boulangerie sont disponibles.

ES ACCESORIOS - Disponibles todos los accesorios para las operaciones en la panadería.



ARREDAMENTI

IT Nella metà degli anni '80 nasce in Tagliavini la divisione arredamento & design. L'opportunità di trasformare insieme a un team di professionisti, un ideale progetto di punto vendita in realtà. Il nostro disegno è quello di creare delle zone di produzione e vendita dove il piacere quotidiano sia di casa: ambientazioni, interventi di visual, grafica e soluzioni distintive capaci di personalizzare in modo creativo la panetteria tradizionale, così come le più complesse strutture della ristorazione.

UK *FITTINGS - In the mid-80s Tagliavini's furniture & design division was born. This provides the opportunity to transform, with the help of a team of experts, a project for an ideal point of sale into reality. Our aim is to create pleasant production and sales: environments, visual and graphic works and distinctive solutions which can creatively personalize the traditional bread shop, as well as more complex catering structures.*

FR *AMEUBLEMENT - Au milieu des années 80, Tagliavini crée la division ameublement & design. L'opportunité, avec une équipe de professionnels, de faire d'un projet idéal de point de vente une réalité. Notre dessin est de créer des zones de production et de vente où l'on se sent bien, tout comme chez soi: agencements, interventions de merchandising visuel, graphique et solutions distinctives en mesure de personnaliser avec créativité tant les boulangeries traditionnelles que les structures de restauration les plus complexes.*

ES *MOBILIARIO - A mediados de los años 80 en Tagliavini se crea la división mobiliario y diseño: la posibilidad de transformar en realidad un proyecto ideal para el punto de venta, junto con un equipo de profesionales. Nuestro diseño es crear áreas placenteras de producción y de venta para vivir a diario: ambientaciones, realización de soluciones visuales, gráficas y distintivas capaces de personalizar creativamente la panadería tradicional, así como las estructuras más complejas de restauración.*

Tagliavini





IT Grazie alla sinergica collaborazione tra Tagliavini e GMG Partners, si è dato inizio a una nuova fase di attività, il progetto Global One, con l'offerta di servizi e competenze specialistiche miranti a risolvere tipiche aree di criticità o per facilitare una serie di aspetti operativi del punto vendita.

I servizi comprendono:

- L'assistenza tecnica e la manutenzione sugli impianti da parte di tecnici esperti.
- L'analisi e l'eventuale integrazione della gamma prodotti.
- La progettazione personalizzata del punto vendita secondo criteri di retail marketing.
- La formazione del personale da parte di un team di esperti panificatori e pasticceri.

Attraverso un'assistenza scrupolosa in ogni fase operativa del mondo "bakery", l'obiettivo perseguito è quindi quello di incrementare il rendimento economico del punto vendita. Un'opportunità per gli esercizi già esistenti, e un prezioso strumento di formazione per coloro che si affacciano per la prima volta al settore della panificazione e pasticceria e che ne vogliono intraprendere la strada con successo.

UK GMG PARTNERS AND THE GLOBAL ONE PROJECT - Thanks to the synergic collaboration between Tagliavini and GMG Partners, a new business phase has begun: the Global One project, offering specialized services and expertise aimed at addressing typical critical areas or to facilitate a series of operational aspects in the point of sale.

Services include:

- Technical assistance and maintenance for systems provided by expert technicians;
- Analysis and any resulting integrations in the product range;
- The personalized design of the point of sale according to retail marketing criteria;
- Staff training by a team of expert bakers and pastry chefs;

Through meticulous assistance in every operational stage of the bakery world, the aim is therefore to increase the economic performance of the point of sale. An opportunity for existing businesses and a valuable training tool for those entering the bakery and pastry sector for the first time and wishing to embark on the road to success.

FR GMG PARTNERS ET LE PROJET GLOBAL ONE - Grâce à la collaboration synergique entre Tagliavini et GMG Partners, une nouvelle phase d'activité a été lancée. Il s'agit du projet Global One, avec l'offre de services et de compétences spécialisées visant à résoudre les zones de criticité typiques ou pour faciliter une série d'aspects opérationnels du point de vente.

Les services comprennent:

- L'assistance technique et l'entretien sur les installations effectués par des techniciens expérimentés;
- L'analyse et l'intégration éventuelle de la gamme de produits;
- La conception personnalisée du point de vente selon les critères de marketing au détail;
- La formation du personnel par une équipe de boulangers et de pâtisseries expérimentés.

Grâce à une assistance scrupuleuse dans toutes les phases opérationnelles dans le secteur de la boulangerie, l'objectif fixé est d'accroître la rentabilité économique du point de vente. Voilà une opportunité pour les exploitations commerciales déjà existantes, et un précieux instrument de formation pour tous ceux qui entrent pour la première fois dans le secteur de la panification et de la pâtisserie et qui souhaitent emprunter cette voie avec succès.

ES GMG PARTNERS Y EL PROYECTO GLOBAL ONE - Gracias a la estrecha colaboración entre Tagliavini y GMG Partners, se ha iniciado una nueva fase de actividad, el proyecto Global One, que ofrece los servicios y la experiencia específica para resolver los problemas típicos del punto de venta o para facilitar sus aspectos operativos.

Los servicios incluyen:

- El servicio de asistencia técnica y el mantenimiento de los sistemas llevados a cabo por técnicos expertos;
- El análisis y la posible integración de la gama de productos;
- El diseño personalizado del punto de venta según los criterios de marketing para el comercio minorista;

- La capacitación del personal llevada a cabo por un equipo experto de panaderos y pasteleros. A través de un servicio de asistencia escrupuloso en cada fase operativa del mundo de la "panadería/pastelería", el objetivo es aumentar el rendimiento económico del punto de venta. Una oportunidad para las tiendas existentes y una herramienta de formación valiosa para quienes se asoman por primera vez al sector de la panadería y pastelería y que desean emprender el camino con éxito.



TAGLIAVINI S.p.A. Via Ponte Taro, 27/B 43015 Noceto, Parma Italy
Phone +39 0521 628844 Fax +39 0521 628763
info@tagliavini.com www.tagliavini.com

