



SCELGO UN FORNO TAFER perché >>>

Acquistare un forno a combustione separata è sicuramente una scelta salutare, ecologica e soprattutto pratica. Tafer è l'unica azienda che ha sviluppato innovazione sia estetica che tecnologica. Tecnologia e design per un forno che non può essere paragonato a nessun altro presente sul mercato. Non facciamo "gamma" cambiando solo il colore e le misure, ma produciamo ben 3 tipi di strutture che differiscono per tipo di cottura e applicazione. Ricordiamo che il calore della legna è diverso da tutte le altre fonti di calore.

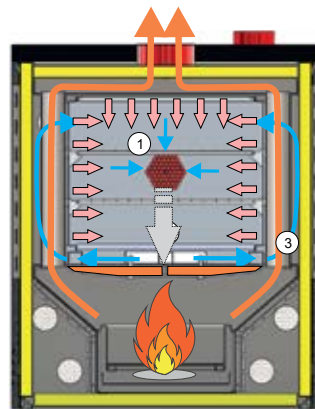
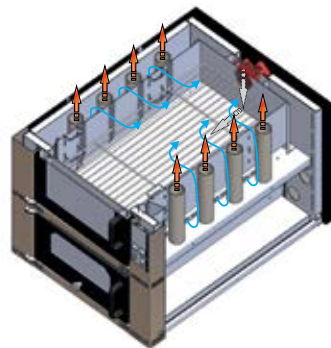
1. FASCIO TUBIERO SCHERMATO serie **GENESIS**
2. FASCIO TUBIERO CONVERGENTE serie **MAGNUM**
3. CONVEZIONE SEMPLICE serie **OPTIMUS**

La struttura a FASCIO TUBIERO SCHERMATO ci contraddistingue da oltre vent'anni ed è tutt'ora la più avanzata.

Il fuoco da prima colpisce i parafiamma "sostituibili" per poi andarsi a ripartire nel fascio tubiero e riunirsi nella cappa fumo superiore, ottenendo così una distribuzione uniforme del calore. La camera di cottura è in acciaio inox, totalmente smontabile per facilitare la pulizia, serve per avere la diffrazione del calore ottenendo una cottura delicata e profonda.

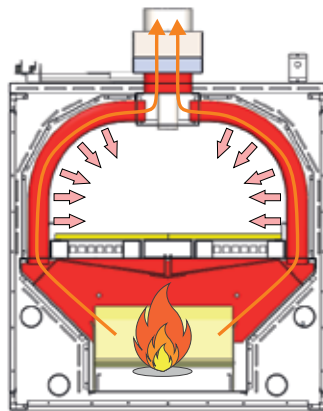
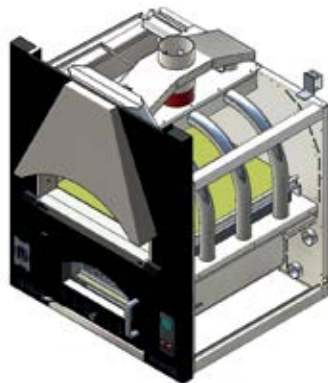
La ventola aspira aria al centro, convogliandola sotto la piana refrattaria, portando via il calore per poi farla passare sul fascio tubiero rovente. Si crea così l'effetto pirolitico con abbattimento delle particelle di grasso e odori. Avremo quindi la possibilità di cucinare pietanze diverse contemporaneamente. L'effetto involutivo dell'aria fa in modo che quando apriamo la porta del forno il calore non ci investa come invece succede nei sistemi a semplice rimescolamento dell'aria. Il controllo della combustione è affidato alla valvola fumo (lato sinistro del forno) e alla griglia aria fuoco (sportello camera fuoco). La valvola vapore elimina l'umidità di cottura in eccesso.

GENESIS



La struttura a FASCIO TUBIERO CONVERGENTE si presenta come un "ragno" e non ha schermatura sui tubi radianti. Il tipo di calore emesso è ad irraggiamento diretto, particolarmente performante nella cottura della pizza al piatto e con prestazioni simili ad un forno tradizionale. I tubi radianti convergono al centro e si collegano ad una cappa centrale ribassata. Parallelamente all'esterno dei tubi c'è uno specchio inox che concentra l'emissione di infrarosso al centro della camera di cottura. Si possono effettuare cotture di tutti i tipi, controllando la quantità di legna introdotta e leggendo la temperatura indicata. Il Magnum 4 non è dotato di sportello camera cottura perché è stata studiata una tecnica detta "Taglio Termico" che consente di isolare il calore all'interno della camera. Questa tecnica conferisce sia un'estetica tradizionale che una notevole praticità nel carico e scarico della pizza al piatto. La valvola vapore elimina l'umidità di cottura in eccesso.

MAGNUM

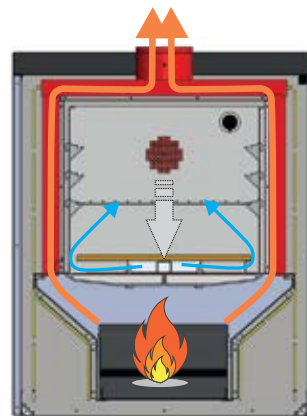
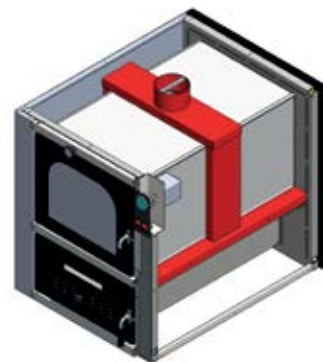


La struttura a CONVEZIONE SEMPLICE è quanto di più facile si può realizzare.

Il riscaldamento avviene esclusivamente dal basso e per pura convezione il calore si diffonde nella camera di cottura. Il vantaggio più grosso sta sicuramente nella economicità, ma tuttavia per la cottura di arrostiti, pane e dolci il sistema risulta comunque ottimo. La ventola aspira aria al centro e la convoglia sotto la piana refrattaria di base "dove c'è la maggior parte del calore", si aumenta così il rendimento di questo tipo di forno che altrimenti risulterebbe poco performante.

Il forno è dotato di un sistema di controllo della combustione (valvola fumo e griglia aria fuoco).

OPTIMUS



LEGENDA:

- - Flusso aria
- - Flusso fuoco
- - Irraggiamento calore



FORNI DA ESTERNO



GENESIS
DIGIT



GENESIS
CLASSIC



OPTIMUS
BLACK MAX



OPTIMUS



GENESIS DIGIT

Il forno GENESIS DIGIT è unico sia per design che per funzionalità, la massima espressione di tecnologia abbinata ad un forno a legna domestico. Il particolare calore generato dalla struttura a fascio tubiero schermato lo rende prestante in ogni condizione di utilizzo. Costruito interamente in alluminio, acciaio inox e verniciato con polvere ad alta resistenza agli agenti atmosferici. La valvola del vapore elimina e controlla l'umidità nel forno per avere cotture più o meno morbide. Disponibile in tre misure 60/80/100. Finiture esterne VERNICIATO o INOX. Ha l'estrazione completa di tutta la camera di cottura per una migliore pulizia.

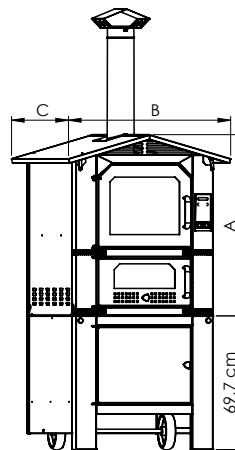
Il GENESIS DIGIT è L'UNICO FORNO a legna sul mercato che ci permette di IMPOSTARE e GESTIRE la temperatura elettronicamente.



GENESIS DIGIT >>>



- Struttura fascio tubiero schermato
- Camera di cottura inox tutta **smontabile**
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**
- Illuminazione razionale su 3 piani
- Cerniere **regolabili**
- Tre piani di cottura
- Assenza di **guarnizioni** (facilità di pulizia)
- Verniciatura poliesteri da esterno
- Costruito in **inox e alluminato** uso alimentare
- **Timer fino 9h e 59 min.**
- Contatore di funzionamento
- Regolazione automatica della temperatura



Modello	A	B	C	Camera cott. cm	Forno kg	Carrello kg
F60	94,5	86,3	95,0	47x63	210	40
F80	94,5	86,3	115,0	47x83	230	50
F100	100,5	92,0	135,0	52x103	270	65



Cerniere regolabili



Illuminazione frontale



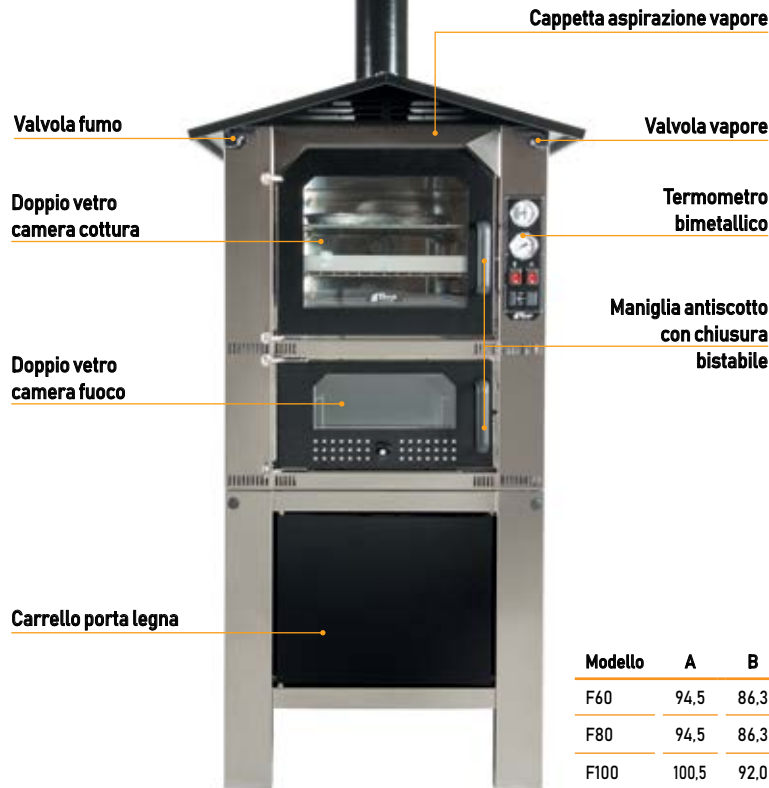
Camera fuoco

GENESIS CLASSIC

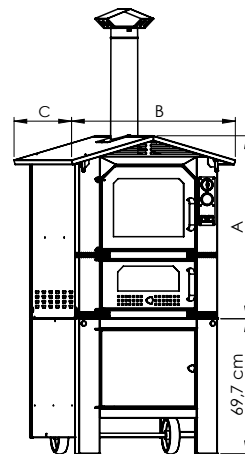


Il forno GENESIS CLASSIC è unico sia per design che per funzionalità. La linea CLASSIC ha una completa strumentazione analogica che conferisce un aspetto più tradizionale, ma il cuore della macchina è altamente tecnologico. Costruito interamente in alluminato, acciaio inox e verniciato con polvere ad alta resistenza agli agenti atmosferici. La valvola del vapore elimina e controlla l'umidità nel forno per avere cotture più o meno morbide. Disponibile in tre misure 60/80/100. Finiture esterne VERNICIATO o INOX. Ha l'estrazione completa di tutta la camera di cottura per una migliore pulizia.

GENESIS CLASSIC >>>



- Struttura fascio tubiero schermato
- Camera di cottura inox tutta **smontabile**
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**
- Illuminazione razionale su 3 piani
- Cerniere **regolabili**
- Tre piani di cottura
- Assenza di **guarnizioni** (facilità di pulizia)
- Verniciatura poliestere da esterno
- Costruito in **inox e alluminato** uso alimentare
- Contaminuti meccanico 1h



Modello	A	B	C	Camera cott. cm	Forno kg	Carrello kg
F60	94,5	86,3	95,0	47x63	210	40
F80	94,5	86,3	115,0	47x83	230	50
F100	100,5	92,0	135,0	52x103	270	65



Interruttori a soffietto



Chiusura bistabile



Gancio griglia sicurezza

OPTIMUS/BLACK MAX

Il forno OPTIMUS ha sicuramente un interessante rapporto qualità/prezzo. Essenziale ma funzionale, non rinuncia comunque a caratteristiche tecniche importanti come le pareti laterali camera cottura smontabili, valvola fumo e doppio vetro sulla camera cottura per un isolamento migliore. Unica misura con camera da 47x81 cm, sportelli sempre neri e doppia colorazione RAMATO e NERO con TETTO INOX.



OPTIMUS/ BLACK MAX

>>>

Valvola fumo

Doppio vetro
camera cottura

Spioncino vetro
fuoco

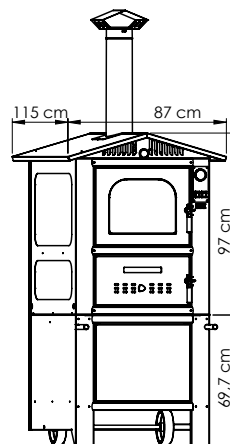
Carrello porta legna

Termometro
analogo

Interruttori
luce/ventola

Maniglia antiscotto
con blocco

- Costruito in **inox** e **alluminato** uso alimentare
- Verniciatura a polvere elettrostatica
- Pareti laterali cottura **smontabili**
- Illuminazione camera lampada alogena
- Particolare sistema di ventilazione **sottopiana**
- Tre piani di cottura
- Assenza di **guanizion**i (facilità di pulizia)
- Cerniera angolare in inox
- Interruttori a soffietto
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**



Modello	Camera cott. cm	Forno kg	Carrello kg
F80	47x81	190	40



Valvola fumo



Vetro fuoco



Maniglia a blocco



FORNI DA INTERNO



GENESIS
DIGIT



GENESIS
CLASSIC



GENESIS
STUFA
DIGIT/CLASSIC



OPTIMUS
NERO e
RAMATO



MAGNUM
INCASSO e
INTERNO

GENESIS DIGIT



Il forno DIGIT è L'UNICO FORNO a legna sul mercato che ci permette di IMPOSTARE e GESTIRE la temperatura elettronicamente.

GENESIS DIGIT >>>

Espulsione calore
termoregolazione

Cappetta aspirazione vapore

Valvola fumo

Valvola vapore

Doppio vetro
camera cottura

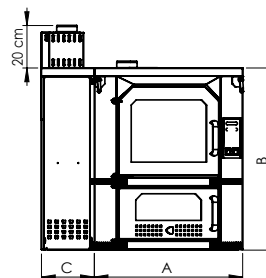
Regolazione
e controllo
temperatura
digitale

Doppio vetro
camera fuoco

Maniglia antiscotto
con chiusura
bistabile



- Struttura fascio tubiero schermato
- Camera di cottura inox tutta **smontabile**
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**
- Illuminazione razionale su 3 piani
- Cerniere **regolabili**
- Tre piani di cottura
- Assenza di **guarnizioni** (facilità di pulizia)
- Verniciatura poliestere da esterno
- Costruito in **inox e alluminato** uso alimentare
- **Timer fino 9h e 59 min.**
- Contatore di funzionamento
- Regolazione automatica della temperatura



Contatore di funzionamento



Cerniere regolabili



Camera fuoco

Il forno GENESIS DIGIT è la massima espressione di tecnologia abbinata ad un forno a legna domestico.

Il particolare calore generato dalla struttura a fascio tubiero schermato lo rende prestante in ogni condizione di utilizzo. Costruito interamente in alluminato, acciaio inox e verniciato con polvere ad alta resistenza agli agenti atmosferici.

Ha l'estrazione completa di tutta la camera di cottura per una migliore pulizia. Disponibile in 4 misure 45/60/80/100. Finiture esterne VERNICIATO o INOX.

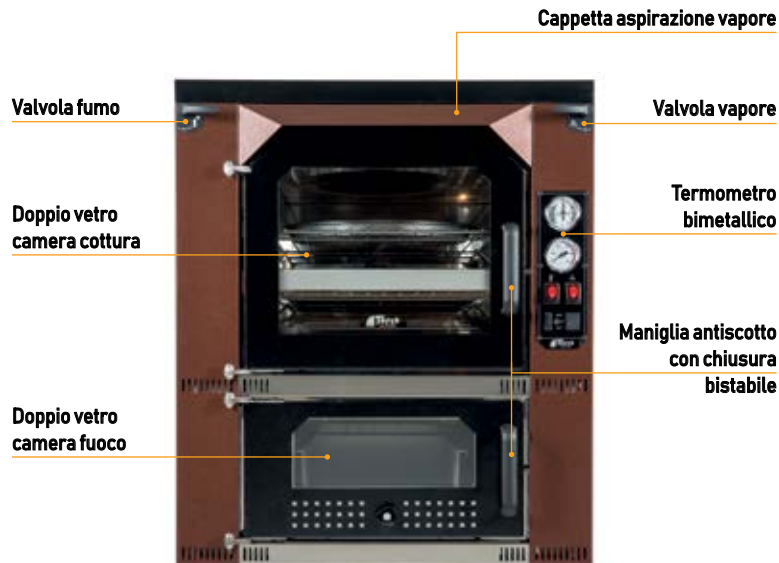
Modello	A	B	C	Camera cott. cm	Forno kg	Carrello kg
F45	74,0	87,8	63,6	47x48	200	35
F60	74,0	87,8	78,6	47x63	210	40
F80	74,0	87,8	98,6	47x83	230	50
F100	79,0	92,8	118,6	52x103	270	65

Versione apertura invertita su richiesta

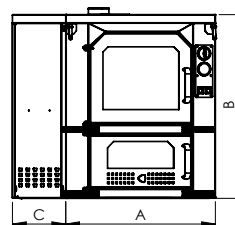
GENESIS CLASSIC



GENESIS CLASSIC >>>



- Struttura fascio tubiero schermato
- Camera di cottura inox tutta **smontabile**
- Illuminazione razionale su 3 piani
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**
- Tre piani di cottura
- Cerniere **regolabili**
- Assenza di **guarnizioni** (facilità di pulizia)
- Verniciatura poliestere da esterno
- Costruito in **inox e alluminato** uso alimentare
- Contaminuti meccanico 1h



Il forno GENESIS CLASSIC ha una completa strumentazione analogica che da un aspetto più tradizionale, ma il cuore della macchina è altamente tecnologico.

Costruito interamente in alluminato ad uso alimentare, acciaio inox e verniciato con polvere ad alta resistenza agli agenti atmosferici.

Ha l'estrazione completa di tutta la camera di cottura per una migliore pulizia. Disponibile in 4 misure 45/60/80/100. Finiture esterne VERNICIATO o INOX.

Modello	A	B	C	Camera cott. cm	Forno kg	Carrello kg
F45	74,0	87,8	63,6	47x48	200	35
F60	74,0	87,8	78,6	47x63	210	40
F80	74,0	87,8	98,6	47x83	230	50
F100	79,0	92,8	118,6	52x103	270	65

Versione apertura invertita su richiesta



Valvola fumo



Griglia aria fuoco



Gancio griglia sicurezza

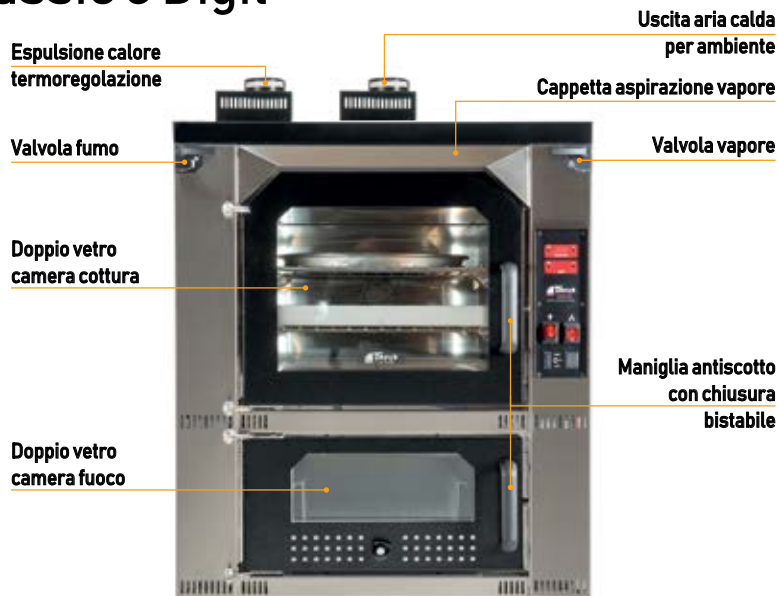


GENESIS/ STUFA

Uscita aria calda
per ambiente

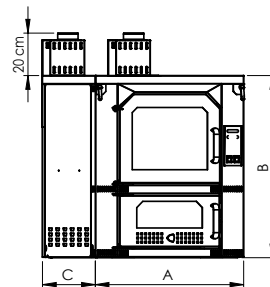
GENESIS/STUFA >>>

Classic e Digit



- Struttura fascio tubiero schermato
- Camera di cottura inox tutta **smontabile**
- Illuminazione razionale su 3 piani
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**
- Tre piani di cottura
- Cerniere **regolabili**
- Assenza di **guarnizioni** (facilità di pulizia)
- Verniciatura poliestere da esterno
- Costruito in **inox e alluminato** uso alimentare

Il forno GENESIS STUFA ha un generatore di aria calda per l'ambiente ideale per cucine e tavernette.



Il forno GENESIS STUFA sia in versione CLASSIC che DIGIT, integra un generatore d'aria calda per l'ambiente. Utile per quegli ambienti dove non è presente nessun'altra forma di riscaldamento o ad integrazione di uno esistente. Ideale per tavernette e cucine. Libera installazione o incasso con bocchette. Proposto in quattro misure 45/60/80/100. Finiture esterne VERNICIATO o INOX.

Modello	A	B	C	Camera cott. cm	Forno kg	Aria calda
F45	74,0	87,8	63,6	47x48	200	100m³/h 90°
F60	74,0	87,8	78,6	47x63	210	100m³/h 100°
F80	74,0	87,8	98,6	47x83	230	100m³/h 110°
F100	79,0	92,8	118,6	52x103	270	100m³/h 130°

Versione apertura invertita su richiesta



Chiusura bistabile



Illuminazione su 3 piani



Camera fuoco

OPTIMUS



OPTIMUS >>>

Valvola fumo

Doppio vetro
camera cottura

Spioncino vetro
fuoco

Griglia
controllo aria

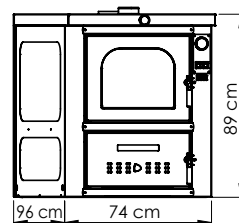


Termometro
analogico

Interruttori
luce/ventola

Maniglia antiscotto
con blocco

- Costruito in **inox** e **alluminato** uso alimentare
- Verniciatura a polvere elettrostatica
- Pareti laterali cottura **smontabili**
- Illuminazione camera lampada alogena
- Particolare sistema di ventilazione **sottopiana**
- Tre piani di cottura
- Assenza di **guarnizioni** (facilità di pulizia)
- Cerniera angolare in inox
- Interruttori a soffietto
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**



Il forno OPTIMUS ha sicuramente un interessante rapporto qualità/prezzo.

Essenziale ma funzionale, non rinuncia comunque a caratteristiche tecniche importanti come le pareti laterali camera cottura smontabili, valvola fumo e doppio vetro sulla camera cottura per un isolamento migliore.

Unica misura con camera da 47x81 cm, sportelli sempre neri e doppia colorazione RAMATO e NERO.

Modello	Camera cott. cm	Forno kg	Carrello kg
F80	47x81	190	40



Valvola fumo



Vetro fuoco



Maniglia a blocco

MAGNUM 4



MAGNUM 4 >>>



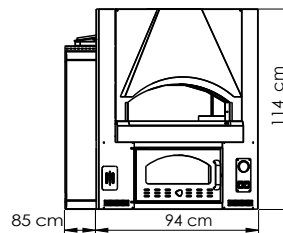
Il forno MAGNUM 4 è di aspetto simile ad un forno tradizionale, ma dai contenuti tecnologici unici.

La camera di cottura viene chiusa da un flusso d'aria verticale forzato detto **TAGLIO TERMICO**, una tecnica che toglie la manovra di aprire e chiudere uno sportello nelle operazioni di carico e scarico della pizza al piatto.

Proposto in un'unica misura con camera di cottura da 65x62 cm, in versione da incasso oppure da interno con mantelli laterali verniciati. A richiesta un basamento in linea con un pratico cassettone portalegna.

- Struttura **fascio tubiero convergente**
- Parafiamma inferiore rinforzato e **sostituibile**
- Illuminazione a **4 lampade**
- Cerniere **regolabili**
- Assenza di **guarnizioni** (facilità di pulizia)
- Verniciatura poliestere da esterno
- Costruito in **inox** e **alluminato** uso alimentare

La struttura a fascio tubiero convergente ricorda la volta di un forno tradizionale. Un velo d'aria forzato **TAGLIO TERMICO** impedisce al calore di uscire, rendendolo anche nell'utilizzo identico ad un forno a legna tradizionale.



Modello	Camera cott. cm	Forno kg	Basamento kg
M4	65x62	220	35

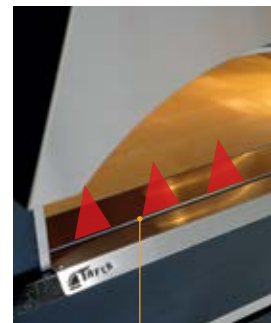
Versione apertura invertita su richiesta



Comandi valvola



Fascio tubiero convergente



Taglio termico



Via Bruscheto, 4 - 47843 - Misano Adriatico (RN)

Tel. e Fax 0541-987253

www.tafer.it - info@tafer.it

P.IVA 02158580403

Rivenditore di zona