



Tiepolo

 Facciata in acciaio inox. • Porta con vetro panoramico. • Camera di cottura in acciaio inox. • Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V. • Sfiato vapori di cottura. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Sistema di controllo meccanico con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata al minimo o al massimo. • Pirometro di visualizzazione della temperatura della camera. • Termostato di sicurezza. • Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote) e cappa di aspirazione (con o senza motore a cinque velocità)

 Stainless steel front. • Door with panoramic glass. • Stainless steel cooking chamber • Chamber lighting through halogen 12 V lamp. • Steam vents • Cordierite refractory bricks • Independent top-bottom heating elements. • Mechanical control system with the ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) in a differentiated manner at min or max. • Chamber temperature pyrometer display. • Safety thermostat. • All models can be supplied with a stand (with or without wheels) and a hood (with or without a five-speed motor).

 Vorderseite aus Edelstahl. • Tür mit Panoramaverglasung. • Backkammer aus Edelstahl. • Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte. • Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Mechanisches Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Kammer und die Leistung der beiden Heizeinheiten mit Widerständen (Ober- und Unterhitze) auf min oder auf max differenziert zu regeln. • Thermometer zum ablesen der Backkammertemperatur. • Sicherheitsthermostat. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

 Façade en acier inoxydable. • Porte avec vitre panoramique. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en tôle d'acier galvanisée. • Éclairage de la chambre de cuisson avec simple lampe halogène 12 V. • Oua d'évacuation de vapeur de cuisson. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordierite. • Résistances indépendantes voûte et sole. • Commandes de chauffe mécaniques avec réglage de la puissance des deux groupes de résistances (Voûte et sole) de manière distincte: 33%; 100% • Thermomètre mécanique à aiguille de l'affichage de la température de la chambre. • Thermostat de sécurité. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support (avec ou sans roulettes) et d'une hotte d'aspiration (avec ou sans moteur cinq vitesses).

 Frontal de acero inoxidable. • Puerta con cristal panorámico. • Cámara de cocción de acero inoxidable. • Iluminación cámara de cocción con lámpara halógena de 12 V. • Evacuación de vapores. • Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Sistema de control mecánico, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima. • Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara. • Termostato de seguridad. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana extracción. (con o sin motor de cinco velocidades).

 Фасад из нержавеющей стали. • Дверь с обзорным стеклом. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Освещение камеры выпекания галогенной лампой 12 В. • Фиксированная отдушина для паров. • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Механическая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп тенев (потолок и платформа) отдельно на минимальное или на максимальное значение. • Пирометр отображения температуры камеры. • Термостат безопасности. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).





Tiepolo

Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven
Elektro-Backofen stapelbar
Four électrique superposable
Horno eléctrico superponible
Электрическая печь с
возможностью ярусной установки



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		TP435/1CM	TP635/1CM	TP635L/1CM	TP935/1CM	TP435/ 2CM	TP635/2CM	TP635L/2CM	TP935/2CM
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camara de coccion - Размеры пекарной камеры	L mm	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080	720	1080	720	1080
	H mm	140	140	140	140	140	140	140	140
Dimensioni esterne - External dimensions Aussenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1020	1020	1380	1380	1020	1020	1380	1380
	P mm	910	1270	910	1270	910	1270	910	1270
	H mm	410	410	410	410	730	730	730	730
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	kW max	5,3	7,8	7,9	11,7	10,6	15,6	15,8	23,4
Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	3,2	4,7	4,8	7,0	6,4	9,4	9,5	14,0
	Kg	106	133	145	171	171	231	247	301
	L mm P mm H mm	1060 1030 580	1060 1390 580	1420 1030 580	1420 1390 580	1060 1030 900	1060 1390 900	1420 1030 900	1420 1390 900
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	125	156	170	201	191	256	274	333

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KTP435 NT	KTP435 AS	KTP635 NT	KTP635 AS	KTP635L NT	KTP635L AS	KTP935 NT	KTP935 AS
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm P mm H mm	1026 1110 410	1026 1110 410	1026 1110 410	1026 1110 410	1386 1110 410	1386 1110 410	1386 1110 410	1386 1110 410
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	60	60	60	60	73	73	73	73
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	75	78	75	78	93	96	93	96
Portata - Air flow rate Abluftleistung - Débit Capacidad de extraccion - Расход	m³/h	-	700	-	700	-	700	-	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentacion electrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13

STP 435/1	STP 635/1	STP 635L/1	STP 935/1	STP 435/2	STP 635/2	STP 635L/2	STP 935/2
1020 840 1100	1020 1200 1100	1380 840 1100	1380 1200 1100	1020 840 900	1020 1200 900	1380 840 900	1380 1200 900
40	54	46	63	35	49	43	60
1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190
44	58	50	67	39	53	47	64

RS	PS
Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Rader Application des roulettes Aplicacion de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum einsetzen eine Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integracion de amasadora (no ...435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспиратора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота