

Tiepolo

Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



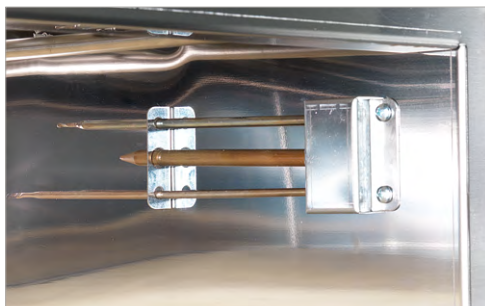
Porta con vetro panoramico

Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera

Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromètre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



Termostato di sicurezza

Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea

Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Maniglia porta

Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Pannello comandi cappa

Hood control panel
Bedienfeld Haube
Panneau de commandes de la hotte
Panel de control campana
Панель управления вытяжкой



Sistema di controllo meccanico

Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления

Tiepolo

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печь
возможностью ярусной установки



<p>H 410 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 410 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 410 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 410 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/1CM	TP635/1CM	TP635L/1CM	TP935/1CM
<p>Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	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)
<p>Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность</p>	Nr	5-6 (□ tray 400x600 mm) 40-44 (ø 350 mm) 10-11 (ø 500 mm)	10-12 (□ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	10-12 (□ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 90-99 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)
<p>Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
<p>Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh	3,2	4,7	4,8	7,0
<p>Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg	122	160	159	207
<p>Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	Kg	139	180	179	235

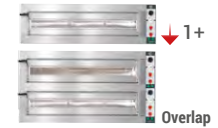
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) 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.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь



<p>H 730 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 730 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 730 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 730 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/ 2CM	TP635/2CM	TP635L/2CM	TP935/2CM
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 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)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr 10-12 (□ tray 400x600 mm) 80-88 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 120-132 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 120-132 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)	40-48 (□ tray 400x600 mm) 180-198 (ø 350 mm) 80-88 (ø 500 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 6,4	9,4	9,5	14,0
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 209	271	278	385
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 227	292	300	410

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) 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.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



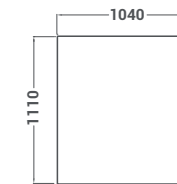
Tiepolo

Capra

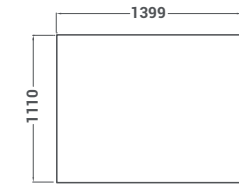
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KTP 435NT	KTP 435AS	KTP 635NT	KTP 635AS	KTP 635LNT	KTP 635LAS	KTP 935NT	KTP 935AS	
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /h	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	57	62	57	62	75	80	75	80

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades
- с 5-скоростным aspirатором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

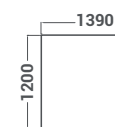
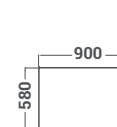
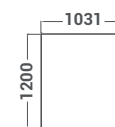
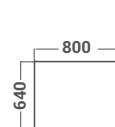
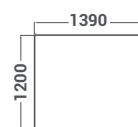
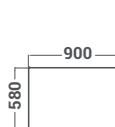
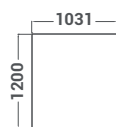
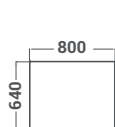
Support - Construction en Similinox

Soporte - Construcción en Similinox

Подставка - Конструкция из similinox



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 1100 mm

H 1100 mm

H 900 mm

H 900 mm

Modello - Model - Modell - Modèle
Modelo - Модель

STP435/1

STP635/1

STP635L/1

STP935/1

STP435/2

STP635/2

STP635L/2

STP935/2



Peso netto

Net weight - Nettogewicht - Poids net
Peso neto - Вес нетто

Kg

46

55

52

66

42

51

48

62



Peso lordo

Gross weight - Bruttogewicht
Poids brut - Peso bruto - Вес брутто

Kg

50

59

56

71

46

55

52

67

Opzioni - Optional - Option
Options - Opciones - Опции

RS



PS



Applicazione ruote
Wheel employment
Anbringung Räder
Application des roulettes
Aplicación de ruedas
Монтаж колес

Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1)
Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2)
Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer 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 integración de amasadora (no ... 435/1-435/2)
Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)



Peso netto - Net weight
Nettogewicht - Poids net
Peso neto - Вес нетто

Kg

4 (set)

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций

Supporto per forno triplo a richiesta

Support for triple oven on request
Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage
Support pour four triple sur demande
Soporte para horno triple bajo pedido
Подставка для тройной печи по запросу.

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота