

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

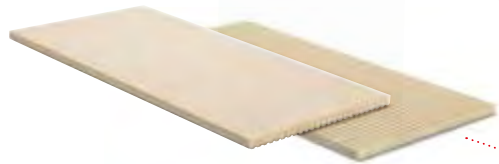
Potenza differenziata cielo/platea

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

**Sistema di controllo meccanico**

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

**Pannello comandi cappa**

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

**Ventola di raffreddamento**

Cooling fan
 Kühlventilator
 Ventilateur de refroidissement
 Ventilador de refrigeración
 Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL
 Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
 Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola

Power terminal kit from double to single
 Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
 Kit de bornes de puissance du double au simple
 Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
 Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

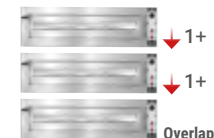
Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
 Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Kit maniglia TP - Handle kit - Griff-kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка

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



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

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/1CM	TP635/1CM	TP635L/1CM	TP935/1CM
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400x600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	28 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)	54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	50 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 8 (□ tray 400x600 mm)	81 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	5,3 kW max	7,8 kW max	7,9 kW max	11,7 kW max
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	3,2 kWh	4,7 kWh	4,8 kWh	7,0 kWh
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	122 Kg	160 Kg	159 Kg	207 Kg
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	139 Kg	180 Kg	179 Kg	235 Kg

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

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

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
	<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+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (□ tray 400x600 mm)
	<p>Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)</p>	Nr 56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	Nr 108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)	Nr 100 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm) 16 (□ tray 400x600 mm)	Nr 162 (Ø 350 mm) 72 (Ø 500 mm) 40 (□ tray 400x600 mm)
	<p>Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<p>Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление</p>	kW max 5.3 + 5.3	kW max 7.8 + 7.8	kW max 7.9 + 7.9	kW max 11.7 + 11.7
	<p>Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh 6,4	kWh 9,4	kWh 9,5	kWh 14,0
	<p>Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg 209	Kg 271	Kg 278	Kg 385
	<p>Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	Kg 227	Kg 292	Kg 300	Kg 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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Cables d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

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



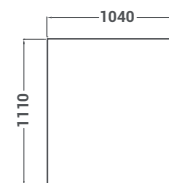
Tiepolo

Сарра

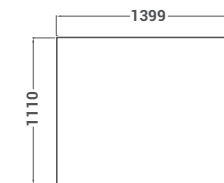
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



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
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
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 аспиратора
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 аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

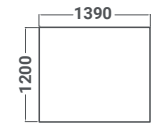
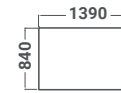
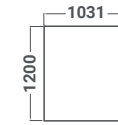
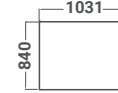
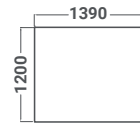
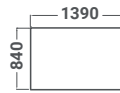
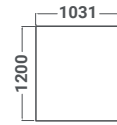
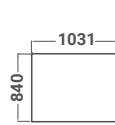
Support - Construction en Similinox

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- 435/2)
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 pétrin (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 H 550 mm a richiesta
(stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request
(same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage
(gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande
(Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido
(mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи
H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

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