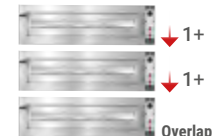
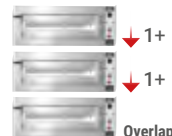


# Tiepolo

## 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



<b>H 410 mm</b> <b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	<b>H 410 mm</b> <b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	<b>H 410 mm</b> <b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	<b>H 410 mm</b> <b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 
<b>H 140 mm</b> <b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	<b>H 140 mm</b> <b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	<b>H 140 mm</b> <b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	<b>H 140 mm</b> <b>Dim. camera di cottura</b> 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
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr 28 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)	Nr 54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	Nr 50 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 8 (□ tray 400x600 mm)	Nr 81 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	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*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5,3	kW max 7,8	kW max 7,9	kW max 11,7
	<b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,2	kWh 4,7	kWh 4,8	kWh 7,0
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 122	Kg 160	Kg 159	Kg 207
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 139	Kg 180	Kg 179	Kg 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

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

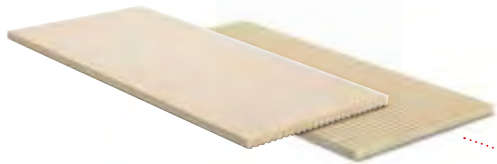
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/2CM	TP635/2CM	TP635L/2CM	TP935/2CM
	<p><b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	Nr 4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 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><b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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><b>Alimentazione elettrica</b> 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><b>Assorbimento massimo</b> 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><b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh 6,4	kWh 9,4	kWh 9,5	kWh 14,0
	<p><b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg 209	Kg 271	Kg 278	Kg 385
	<p><b>Peso lordo</b> 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



### 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

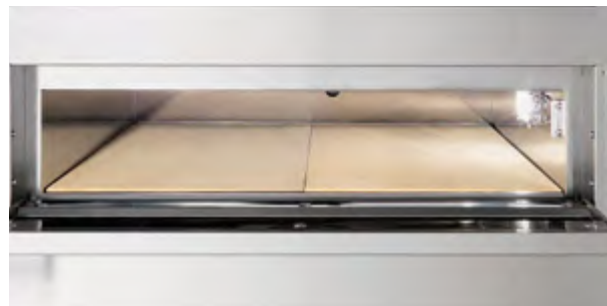
## Le tecnologie che fanno la differenza

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