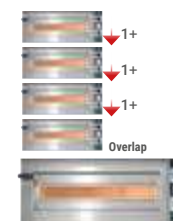
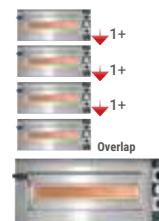
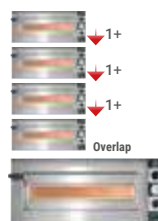
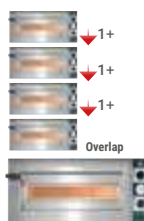


Tiziano

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 390 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 390 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 390 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 390 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 390 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>	<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		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4 (Ø 200 mm) 1 (Ø 400 mm)	Nr 4 (Ø 250 mm) 1 (Ø 500 mm)	Nr 2 (Ø 300 mm) 1 (Ø 450 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	Nr 4 (Ø 300 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	Nr 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ 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)	Nr 36 (Ø 200 mm) 9 (Ø 400 mm) - -	Nr 36 (Ø 250 mm) - 9 (Ø 500 mm) -	Nr 18 (Ø 300 mm) 9 (Ø 450 mm) - 6 (□ tray 400x600 mm)	Nr 24 (Ø 300 mm) - 9 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)	Nr 24 (Ø 300 mm) 24 (Ø 350 mm) 9 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 230*	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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 2,3	kW max 4,0	kW max 3,2	kW max 4,6	kW max 5,0
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 1,3	kWh 2,3	kWh 1,9	kWh 2,8	kWh 3,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 52	Kg 66	Kg 70	Kg 84	Kg 104
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 64	Kg 78	Kg 84	Kg 98	Kg 120

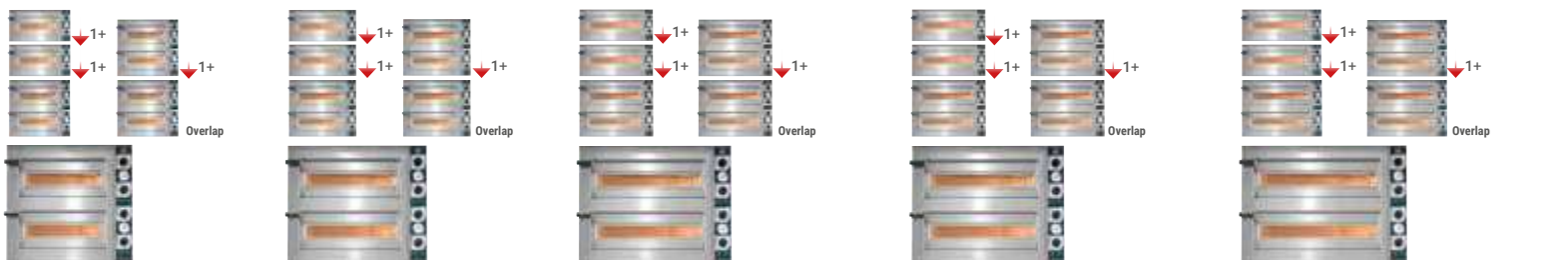
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота - (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

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



H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 690 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 	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		TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4+4 (Ø 200 mm) 1+1 (Ø 400 mm)	4+4 (Ø 250 mm) 1+1 (Ø 500 mm)	2+2 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 450 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ 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)	Nr	72 (Ø 200 mm) 18 (Ø 400 mm) - -	72 (Ø 250 mm) - 18 (Ø 500 mm) -	36 (Ø 300 mm) 18 (Ø 450 mm) - 12 (□ tray 400x600 mm)	48 (Ø 300 mm) - 18 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	- 48 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 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*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	4,6	8,0	6,4	9,2	10,0
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	91	114	121	147	178
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	105	128	136	162	195

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

**Rimozione filtri cappa**

Hood filter removal
Abnehmen der Haubenfilter
Retrait des filtres de la hotte
Retirada de los filtros de la campana
Извлечение фильтров вытяжки

**Maniglia porta**

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

**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

**Sistema di controllo meccanico**

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

**Porta con vetro panoramico**

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

Dotazioni OPTIONAL

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

Resistenze potenziate (su richiesta) - Powered heating elements (on request)
Verstärkte heizwiderstände (auf anfrage) - Résistances renforcées (sur demande)
Resistencias potenciada (bajo pedido) - Усиленные тэны (по запросу)

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

Piedini regolabili - Adjustable feet - Einstellfuss - Pieds réglables
Patas regulables - Регулируемая ножка

Tiziano

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 lamiera alluminata

Cooking chamber in aluminium-plated sheet
Backkammer aus aluminierterm Blech
Chambre de cuisson en tôle aluminée
Cámara de cocción en chapa de aluminio
Камера приготовления из листового проката с алюминиевым покрытием

Sfiato vapori di cottura

Steam vents
Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs
Evacuación de vapores
Отдушина для паров от приготовления



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



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