

Tiziano

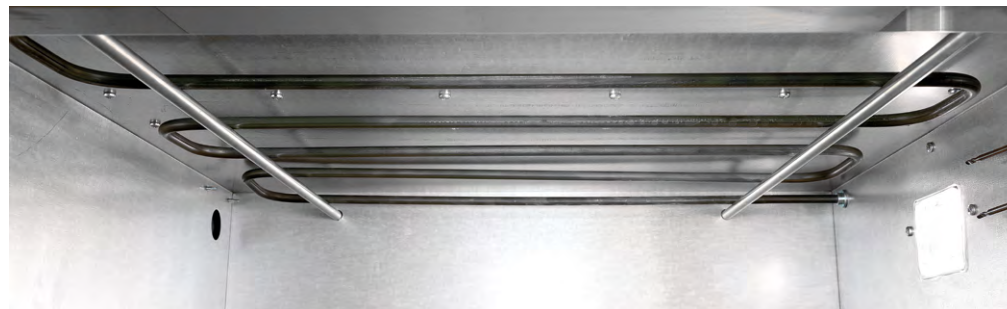
Le tecnologie che fanno la differenza

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

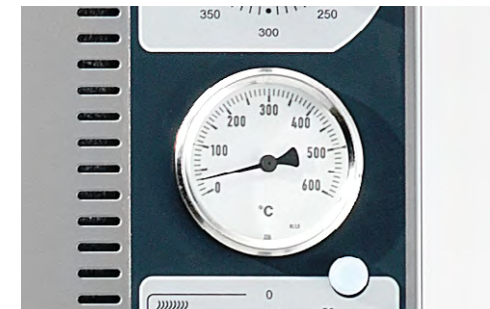


Camera di cottura in lamiera alluminata

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

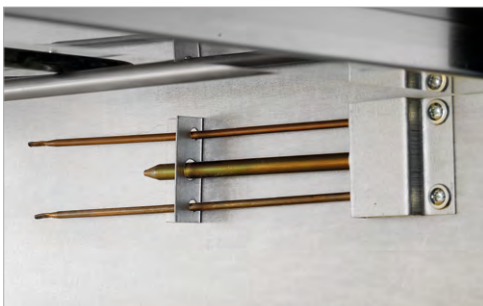
Sfiato vapori di cottura

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



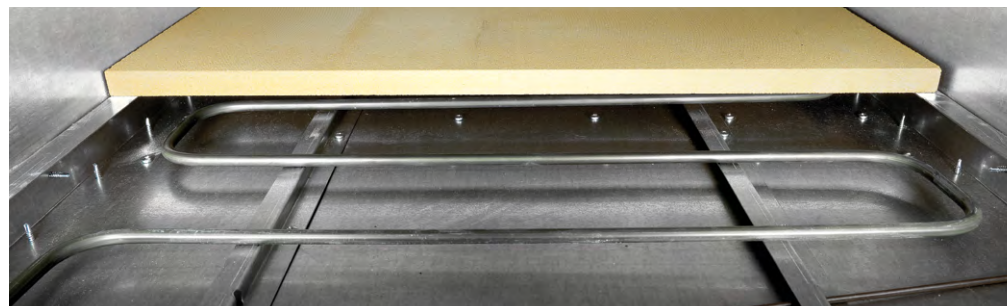
Pirometro di visualizzazione temperatura della camera

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



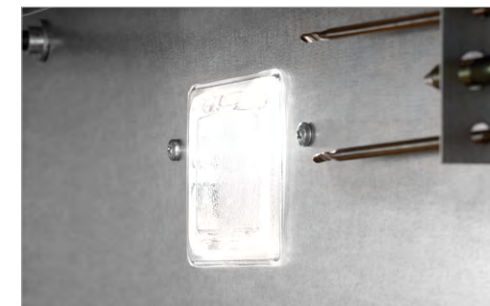
Termostato di sicurezza

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



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

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	
<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 (Ø200 mm) 1 (Ø400 mm)	4 (Ø250 mm) 1 (Ø500 mm)	2 (Ø300 mm) 1 (Ø450 mm)	4 (Ø300 mm) 1 (Ø500 mm)	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)
<p> Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность</p>	Nr	36-40 (Ø 200 mm) 9-10 (Ø 400 mm) -	36-40 (Ø 250 mm) - 9-10 (Ø 500 mm)	18-20 (Ø 300 mm) 10-11 (Ø 450 mm) -	36-40 (Ø 300 mm) - 9-10 (Ø 500 mm)	40-44 (Ø 300 mm) 40-44 (Ø 350 mm) 9-10 (Ø 500 mm)
<p> Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
<p> Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consummation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
<p> Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg	52	66	70	84	104
<p> Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	Kg	64	78	84	98	120

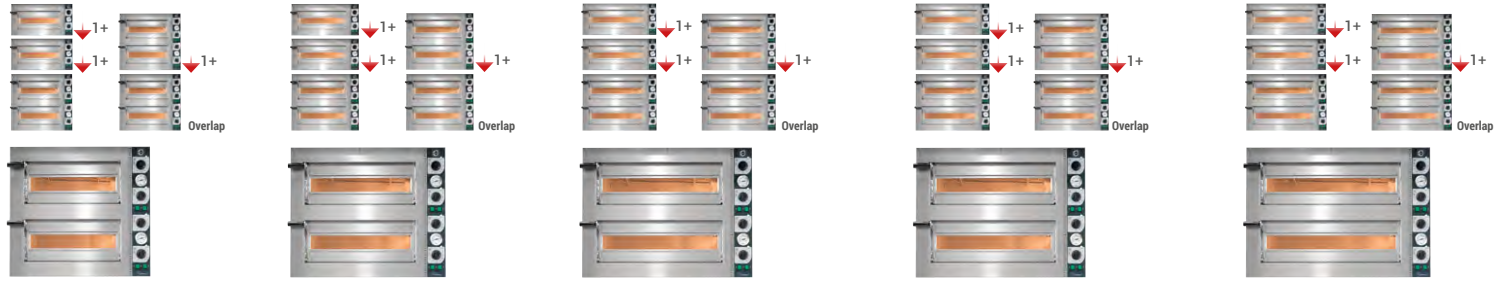
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) 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.

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 690 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 690 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 690 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 690 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 690 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	TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M	
<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 (Ø200 mm) 1+1 (Ø400 mm)	4+4 (Ø250 mm) 1+1 (Ø500 mm)	2+2 (Ø300 mm) 1+1 (Ø450 mm)	4+4 (Ø300 mm) 1+1 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)
<p> Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность</p>	Nr	72-80 (Ø 200 mm) 18-20 (Ø 400 mm) -	72-80 (Ø 250 mm) - 18-20 (Ø 500 mm)	36-40 (Ø 300 mm) 20-22 (Ø 450 mm) -	72-80 (Ø 300 mm) - 18-20 (Ø 500 mm)	80-88 (Ø 300 mm) 80-88(Ø 350 mm) 18-20 (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*	AC 3 N 400*
<p> Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consummation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
<p> Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg	91	114	121	147	178
<p> Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	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.

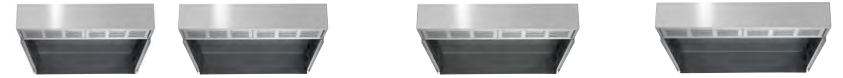
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



Tiziano

Capra

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры

H 170 mm	H 170 mm	H 170 mm	H 170 mm	H 170 mm

Modello - Model - Modell
Modèle - Modelo - Модель

KTZ420NT

KTZ425NT

KTZ230NT

KTZ430NT

KTZ435NT

	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	11	13	14	15	17
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	13	15	17	18	21

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

Support - Construction en Similinox

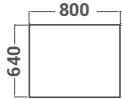
Soporte - Construcción en Similinox

Подставка - Конструкция

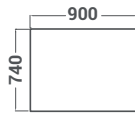
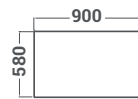
из similinox



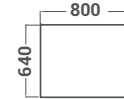
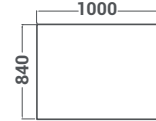
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



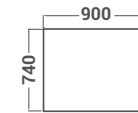
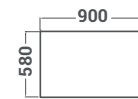
H 1170 mm



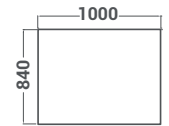
H 1170 mm



H 970 mm



H 970 mm



Modello - Model - Modell
Modèle - Modelo - Модель

STZ425/1

STZ230/1

STZ430/1

STZ435/1

STZ425/2

STZ230/2

STZ430/2

STZ435/2



Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net
Peso neto
Вес нетто

Kg

22

23

26

28

20

21

24

27



Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut
Peso bruto
Вес брутто

Kg

25

27

30

33

23

24

28

31

Opzioni - Optional - Option
Options - Opciones - Опции

Supporto per forno triplo e quadruplo a richiesta

Support for triple and quadruple oven on request
Untergestell für 3 und 4-Kammer-Backofen auf Anfrage
Support pour four triple et quadruple sur demande
Soporte para horno triple y cuádruple bajo pedido
Подставка для тройной и четверной печи по запросу

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