

# HORNOS PIZZA TIEPOLO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Horno modelo (1 cámara)</b>		<b>TP435/1</b>	<b>TP635/1</b>	<b>TP635L/1</b>	<b>TP935/1</b>
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
<b>Capacidad cocción</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 (Ø350)</b>	<b>6 (Ø350)</b>	<b>6 (Ø350)</b>	<b>9 (Ø350)</b>
	<b>Nº/mm</b>	<b>1 (Ø500)</b>	<b>2 (Ø500)</b>	<b>2 (Ø500)</b>	<b>4 (Ø500)</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50			
Absorción máxima	kW	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio	kW/h.	3,2	4,7	4,8	7
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.249</b>	<b>3.144</b>	<b>3.419</b>	<b>4.067</b>

<b>Horno modelo (2 cámaras)</b>		<b>TP435/2</b>	<b>TP635/2</b>	<b>TP635L/2</b>	<b>TP935/2</b>
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	730	730	730	730
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
<b>Capacidad cocción</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4+4 (Ø350)</b>	<b>6+6 (Ø350)</b>	<b>6+6 (Ø350)</b>	<b>9+9 (Ø350)</b>
	<b>Nº/mm</b>	<b>1+1 (Ø500)</b>	<b>2+2 (Ø500)</b>	<b>2+2 (Ø500)</b>	<b>4+4 (Ø500)</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50			
Absorción máxima	kW	5,3+5,3	7,8+7,8	7,9+7,9	11,7+11,7
Consumo medio	kW/h.	6,4	9,4	9,5	14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.914</b>	<b>5.220</b>	<b>5.826</b>	<b>7.177</b>

<b>Mesa soporte modelo</b>		<b>STP435/1</b> <b>STP435/2</b>	<b>STP635/1</b> <b>STP635/2</b>	<b>STP635L/1</b> <b>STP635L/2</b>	<b>STP935/1</b> <b>STP935/2</b>
Ancho	mm	1.030	1.030	1.390	1.390
Fondo	mm	840	1.200	840	1.200
Alto (mod. STP/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. STP/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
<b>P.V.P. STP(1 y 2 cámaras)</b>	<b>€</b>	<b>799</b>	<b>878</b>	<b>887</b>	<b>990</b>
<b>P.V.P. STP(1 y 2 cámaras) con ruedas</b>	<b>€</b>	<b>1.198</b>	<b>1.274</b>	<b>1.286</b>	<b>1.389</b>

<b>Campana sin aspiración</b>		<b>KTP435NT</b>	<b>KTP635NT</b>	<b>KTP635LNT</b>	<b>KTP935NT</b>
<b>Campana con aspiración</b>		<b>KTP435AS</b>	<b>KTP635AS</b>	<b>KTP635LAS</b>	<b>KTP935AS</b>
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.100	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / 50	2x230	2x230
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
<b>P.V.P. NT (sin aspiración)</b>	<b>€</b>	<b>1.546</b>	<b>1.586</b>	<b>1.832</b>	<b>1.870</b>
<b>P.V.P. AS (con aspiración)</b>	<b>€</b>	<b>1.942</b>	<b>1.982</b>	<b>2.226</b>	<b>2.267</b>





Campana Mod. KTP 635 AS

Mod. TIEPOLO 635/2

Mesa soporte Mod. STP 635/2



### TIEPOLO:

El horno simple, eficaz y duradero.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores de cocción.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato para controlar la temperatura de la cámara.
- Control de potencia (min-máx.) de las resistencias de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura cámara.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTP AS.



Resistencias blindadas.



Mod. TIEPOLO 635/1