

HORNOS PIZZA TIEPOLO

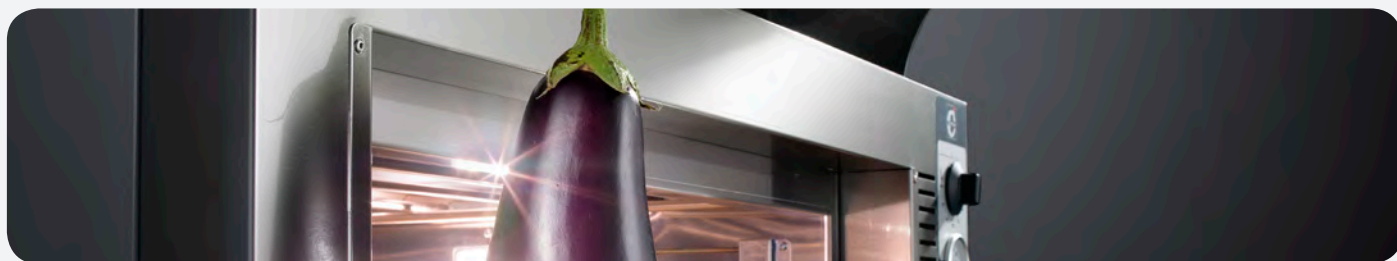
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo (1 cámara) | | TP435/1 | TP635/1 | TP635L/1 | TP935/1 |
|--------------------------------|--------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 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 |
| Capacidad cocción | Nº/mm | 4 (Ø350) | 6 (Ø350) | 6 (Ø350) | 9 (Ø350) |
| | Nº/mm | 1 (Ø500) | 2 (Ø500) | 2 (Ø500) | 4 (Ø500) |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 | 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 |
| P.V.P. | € | 2.249 | 3.144 | 3.419 | 4.067 |

| Horno modelo (2 cámaras) | | TP435/2 | TP635/2 | TP635L/2 | TP935/2 |
|---------------------------------|--------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 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 |
| Capacidad cocción | Nº/mm | 4+4 (Ø350) | 6+6 (Ø350) | 6+6 (Ø350) | 9+9 (Ø350) |
| | Nº/mm | 1+1 (Ø500) | 2+2 (Ø500) | 2+2 (Ø500) | 4+4 (Ø500) |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 | 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 |
| P.V.P. | € | 3.914 | 5.220 | 5.826 | 7.177 |

| Mesa soporte modelo | | STP435/1 STP435/2 | STP635/1 STP635/2 | STP635L/1 STP635L/2 | STP935/1 STP935/2 |
|---|----------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 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 |
| P.V.P. STP(1 y 2 cámaras) | € | 799 | 878 | 887 | 990 |
| P.V.P. STP(1 y 2 cámaras) con ruedas | € | 1.198 | 1.274 | 1.286 | 1.389 |

| Campana sin aspiración | | KTP435NT | KTP635NT | KTP635LNT | KTP935NT |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Campana con aspiración | | KTP435AS | KTP635AS | KTP635LAS | KTP935AS |
| 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 |
| P.V.P. NT (sin aspiración) | € | 1.546 | 1.586 | 1.832 | 1.870 |
| P.V.P. AS (con aspiración) | € | 1.942 | 1.982 | 2.226 | 2.267 |





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