

HORNOS PIZZA TIZIANO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	390	390	390	390	390
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø200)	4 (Ø250)	2 (Ø300)	4 (Ø300)	4 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø400)	1 (Ø500)	1 (Ø450)	1 (Ø500)	1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	2,1	3,8	3,1	4,6	5,2
Consumo medio	kW/h.	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
P.V.P.	€	1.349	1.496	1.549	1.677	1.868

Horno modelo (2 cámaras)		TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	690	690	690	690	690
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø200)	4+4 (Ø250)	2+2 (Ø300)	4+4 (Ø300)	4+4 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø400)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø450)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
Consumo medio	kW/h.	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
P.V.P.	€	2.305	2.681	2.775	3.049	3.417

Mesa soporte modelo		STZ425/1 STZ425/2	STZ230/1 STZ230/2	STZ430/1 STZ430/2	STZ435/1 STZ435/2
Ancho	mm	800	900	900	1.000
Fondo	mm	640	580	740	840
Alto (Mod. STZ/1 cámara)	mm	1.170	1.170	1.170	1.170
Alto (Mod. STZ/2 cámaras)	mm	970	970	970	970
P.V.P. STZ(1 y 2 cámaras)	€	552	582	595	638

Campana sin aspiración		KTZ420NT	KTZ425NT	KTZ230NT	KTZ430NT	KTZ435NT
Ancho exterior	mm	705	805	905	905	1.005
Fondo exterior	mm	715	815	755	915	1.015
Alto exterior	mm	170	170	170	170	170
P.V.P.	€	370	428	453	499	567



Campana Mod. KTZ 430 NT



Mod. TIZIANO 430/2 (M)



Mesa soporte Mod. STZ 430/2

TIZIANO:

El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Dos termostatos para controlar las temperaturas de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTZ NT.



Mesa soporte STZ.



Mod. TIZIANO 430/1M