

FORNO TIZIANO

ECONOMY

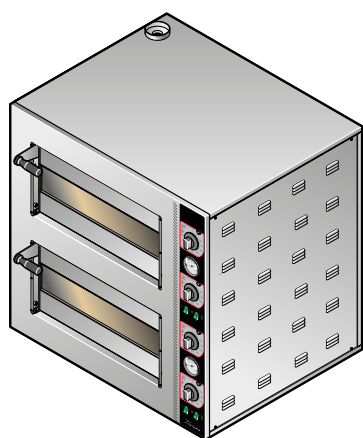
TZ 420 | TZ 425 | TZ 230 | TZ 430 | TZ 435

Forno elettrico monocamera/ bicamera
sovrapponibile

N° progetto _____
Articolo _____

Quantità _____

Approvazione _____
Data _____



CONTROLLO MECCANICO A TERMOSTATI (M)

Parametri di cottura impostabili:

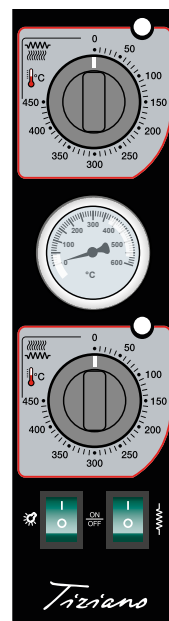
- temperatura camera;
- temperatura platea*



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera



Lampade spia: accese indicano che le resistenze sono in funzione per portare il forno alla temperatura impostata, spente indicano che le resistenze non sono in funzione poiché è stata raggiunta la temperatura impostata



* Non si intende la temperatura della pietra ma la temperatura dell'aria tra platea e fondo camera

DOTAZIONI STANDARD



Forno elettrico monocamera/bicamera:

- camera in lamiera alluminata;
- altezza camera di 14 cm | 5.5 in.;
- sovrapponibile (massimo di 4 camere di cottura).



Massima temperatura di utilizzo:

- 450°C | 842°F



Piano di cottura in cordierite



Sfiato vapori di cottura: sempre aperto



Facciata in acciaio inox



Termostato di sicurezza: spegne il forno in caso di superamento delle temperature limite



Porta:

- apertura verso il basso con battuta meccanica;
- singolo vetro panoramico;
- guarnizioni vetro in alluminio;



Illuminazione singola in camera di cottura: a 12V con lampada alogena (sostituzione lampada mediante la rimozione del vetro portalamпада presente in camera di cottura)



Isolamento in lana minerale di roccia (spessore medio di 9 cm | 3.5 in.)



Temperatura differenziata cielo-platea



Resistenze differenziate cielo-platea

DOTAZIONI OPTIONAL



Kit per predisposizione sistemi di controllo assorbimento



Kit maniglia TZ (maniglia aggiuntiva per porta)



Supporto forno:

- a scelta, in base al numero di camere di cottura da sovrapporre;
































Cappa senza aspiratore (NT)

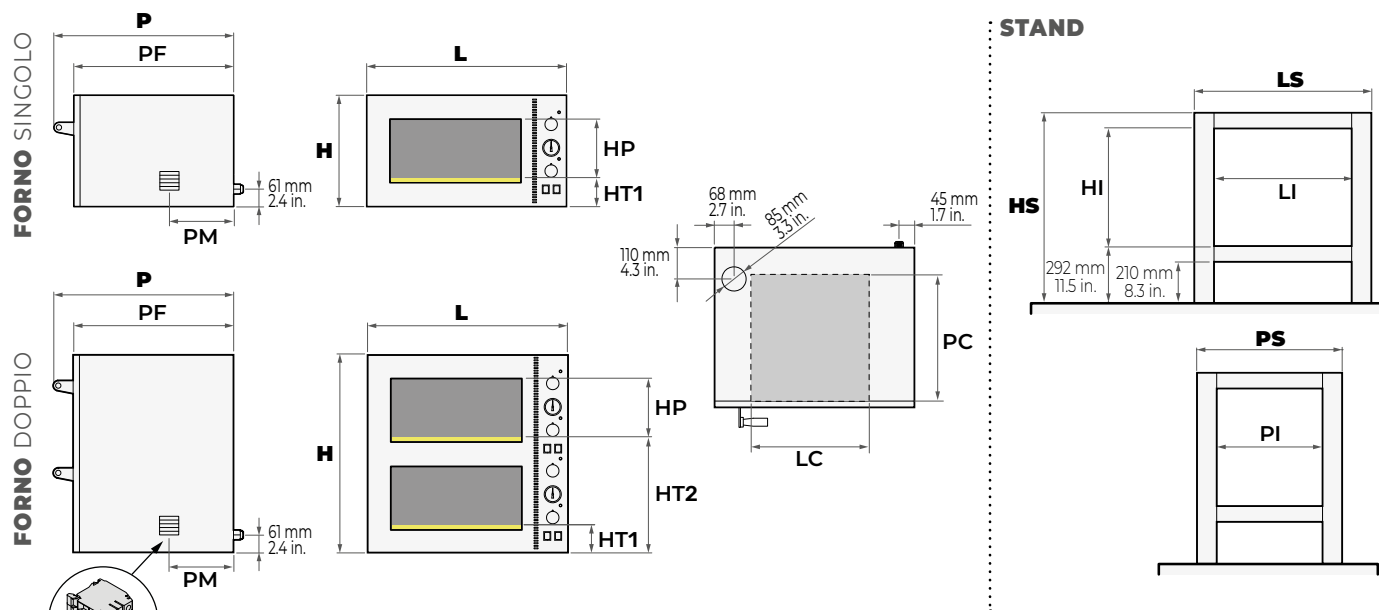


Resistenze potenziate (dopo valutazione con l'azienda)

PRODUTTIVITÀ







	Ø PIZZE		CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)		PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
TZ420	Ø 200 mm Ø 7.9 in.		4		36
	Ø 400 mm Ø 15.7 in.		1		9
TZ425	Ø 250 mm Ø 9.8 in.		4		36
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.		1		9
TZ230	Ø 300 mm Ø 11.8 in.		2		18
	Ø 450 mm Ø 17.7 in.		1		9
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.		1		6
TZ430	Ø 300 mm Ø 11.8 in.		4		24
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.		1		9
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.		1		6
TZ435	Ø 300 mm Ø 11.8 in.				24
	Ø 350 mm Ø 13.8 in.		4		24
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.		1		9
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.		1		6

DATI TECNICI FORNO E STAND



	DIMENSIONI FORNO	DIM. CAMERA		PESO	DIM. PORTA							
		H	L		LC	PC	HP	HT1	HT2			
TZ420	SINGOLO	385 mm 15.2 in.	700 mm	643 mm	200 mm	420 mm	420 mm	52 kg 114.6 lb				
	DOPPIO	690 mm 27.2 in.	276 in.	25.3 in.	22.4 in.	7.9 in.	16.5 in.	16.5 in.	91 kg 200.6 lb			
TZ425	SINGOLO	385 mm 15.2 in.	800 mm	743 mm	300 mm	520 mm	520 mm	66 kg 145.5 lb				
	DOPPIO	690 mm 27.2 in.	31.5 in.	29.3 in.	26.3 in.	11.8 in.	20.5 in.	20.5 in.	114 kg 215.3 lb			
TZ230	SINGOLO	385 mm 15.2 in.	900 mm	683 mm	608 mm	240 mm	620 mm	460 mm	70 kg 154.3 lb	140 mm	138 mm	443 mm
	DOPPIO	690 mm 27.2 in.	35.4 in.	26.9 in.	23.9 in.	9.4 in.	24.4 in.	18.1 in.	121 kg 266.8 lb	5.5 in.	5.4 in.	17.4 in.
TZ430	SINGOLO	385 mm 15.2 in.	900 mm	843 mm	768 mm	400 mm	620 mm	620 mm	84 kg 185.2 lb			
	DOPPIO	690 mm 27.2 in.	35.4 in.	33.2 in.	30.2 in.	15.7 in.	24.4 in.	24.4 in.	147 kg 324.1 lb			
TZ435	SINGOLO	385 mm 15.2 in.	1000 mm	943 mm	868 mm	500 mm	720 mm	720 mm	104 kg 229.3 lb			
	DOPPIO	690 mm 27.2 in.	39.8 in.	37.1 in.	34.2 in.	19.7 in.	28.4 in.	28.4 in.	178 kg 392.4 lb			

* PM= distanza morsetteria

	DIMENSIONI STAND						PESO*						
	HS	HI	LS	LI	PS	PI							
TZ420													
TZ425							800 mm	598 mm	642 mm	438 mm	22 kg	20 kg	18 kg
TZ230	1170 mm	970 mm	670 mm	798 mm	598 mm	298 mm	31.5 in.	23.5 in.	25.3 in.	17.2 in.	48.5 lb	44.1 lb	39.7 lb
TZ430	46.1 in.	38.2 in.	26.4 in.	31.4 in.	23.5 in.	11.7 in.	900 mm	698 mm	582 mm	378 mm	23 kg	21 kg	19 kg
TZ435							35.4 in.	27.5 in.	22.9 in.	14.5 in.	50.7 lb	46.3 lb	41.9 lb
							900 mm	698 mm	742 mm	538 mm	26 kg	24 kg	22 kg
							35.4 in.	27.5 in.	29.2 in.	21.2 in.	57.3 lb	52.9 lb	48.5 lb
							1000 mm	798 mm	842 mm	638 mm	28 kg	27 kg	25 kg
							39.4 in.	31.4 in.	33.1 in.	25.1 in.	61.7 lb	59.5 lb	55.1 lb

* Peso dello stand senza le ruote | Peso totale 4 ruote = 4 kg | 8.8 lb

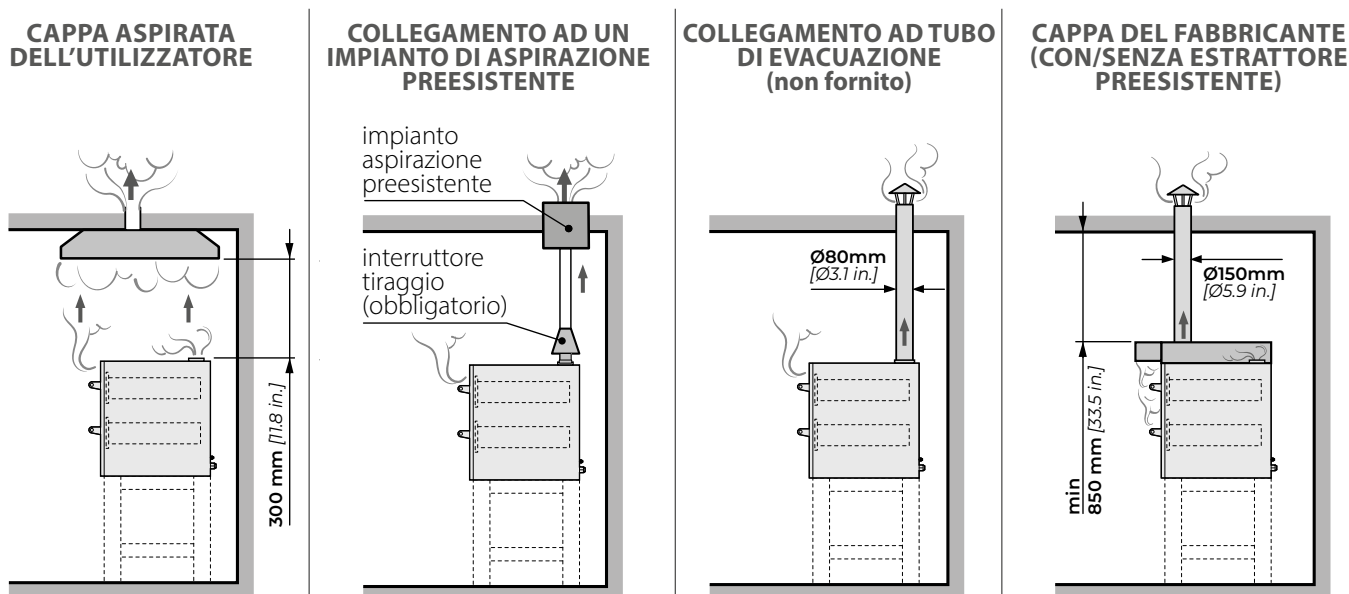
DATI ELETTRICI

Forni POTENZIATI	MODELLO FORNO	ALIM. ELETTRICA (V)	POTENZA		CONSUMO MEDIO (kWh)		ASSORBIMENTO (A)		TIPO CAVI (Nxmm ²)		PROT. QUADRO CLIENTE (NxX)	
			SINGOLO	DOPPIO	SINGOLO	DOPPIO	SINGOLO	DOPPIO	SINGOLO	DOPPIO	SINGOLO	DOPPIO
420	TZ420/...-C5P-CP	3Nx400V	2,6	5,2	1,6	3,1	3,8	7,5	5x0,75	5x1	4x16	4x16
	TZ420/...-B5P-CP	3x230V					6,5	13,1	4x1	4x1,5	3x16	3x16
	TZ420/...-A5P-CP	230V					11,3	22,6	3x1,5	3x2,5	2x16	2x25
	TZ420/...-B6P-US	3x208V					7,2	14,4	4xAWG17	4xAWG15	3x16	3x16
	TZ420/...-A6P-US	208V					12,5	25,0	3xAWG15	3xAWG11	2x16	2x32
	TZ420/...-E6P-US	240V					10,8	21,7	3xAWG15	3xAWG13	2x16	2x25
425	TZ425/...-C5P-CP	3Nx400V	4,6	9,2	2,8	5,5	6,6	13,3	5x1	5x1	4x16	4x16
	TZ425/...-B5P-CP	3x230V					11,5	23,1	4x1,5	4x1,5	3x16	3x16
	TZ425/...-A5P-CP	230V					20,0	40,0	3x2,5	3x2,5	2x25	2x25
	TZ425/...-B6P-US	3x208V					12,8	25,5	4xAWG15	4xAWG15	3x16	3x16
	TZ425/...-A6P-US	208V					22,1	44,2	3xAWG13	3xAWG11	2x25	2x32
	TZ425/...-E6P-US	240V					19,2	38,3	3xAWG13	3xAWG9	2x20	2x40
430	TZ430/...-C5P-CP	3Nx400V	5,6	11,2	3,4	6,7	8,1	16,2	5x1	5x2,5	4x16	4x20
	TZ430/...-B5P-CP	3x230V					14,1	28,1	4x1,5	4x4	3x16	3x32
	TZ430/...-A5P-CP	230V					24,3	48,7	3x2,5	3x10	2x25	2x50
	TZ430/...-B6P-US	3x208V					15,5	31,1	4xAWG15	4xAWG11	3x16	3x32
	TZ430/...-A6P-US	208V					26,9	53,8	3xAWG11	3xAWG7	2x32	2x63
	TZ430/...-E6P-US	240V					23,3	46,7	3xAWG13	3xAWG7	2x25	2x50
435	TZ435/...-C5P-CP	3Nx400V	6,4	12,8	3,8	7,7	9,2	18,5	5x1	5x2,5	4x16	4x20
	TZ435/...-B5P-CP	3x230V					16,1	32,1	4x2,5	4x6	3x20	3x40
	TZ435/...-A5P-CP	230V					27,8	55,7	3x4	3x10	2x32	2x63
	TZ435/...-B6P-US	3x208V					17,8	35,5	4xAWG13	4xAWG9	3x20	3x40
	TZ435/...-A6P-US	208V					30,8	61,5	3xAWG11	3xAWG7	2x32	2x63
	TZ435/...-E6P-US	240V					26,7	53,3	3xAWG11	3xAWG7	2x32	2x63
230	TZ230/...-C5P-CP	3Nx400V	3,8	7,6	2,3	4,6	5,5	11,0	5x0,75	5x1,5	4x16	4x16
	TZ230/...-B5P-CP	3x230V					9,5	19,1	4x1	4x2,5	3x16	3x20
	TZ230/...-A5P-CP	230V					16,5	33,0	3x2,5	3x6	2x20	2x40
	TZ230/...-B6P-US	3x208V					10,5	21,1	4xAWG15	4xAWG13	3x16	3x25
	TZ230/...-A6P-US	208V					18,3	36,5	3xAWG13	3xAWG9	2x20	2x40
	TZ230/...-E6P-US	240V					15,8	31,7	3xAWG15	3xAWG11	2x16	2x32

SCARICO FUMI

Il forno è provvisto di uno **scarico fumi** posto nella parte superiore.

Esso serve per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura. Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla porta durante le fasi di lavoro, devono essere evacuati all'esterno in uno dei seguenti modi:



La canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di \varnothing 80 mm [3.1 in.].