

FORNO TIEPOLO

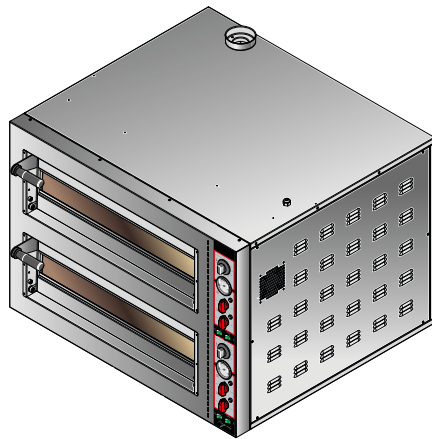

ENTRY LEVEL

TP435 | TP635 | TP635L | TP935 Forno elettrico monocamera/bicamera sovrapponibile

N° progetto _____
Articolo _____

Quantità _____

Approvazione _____
Data _____



CONTROLLO A COMMUTATORI MECCANICI (CM)

Parametri di cottura impostabili:

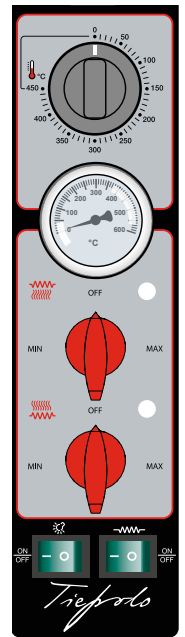
- temperatura camera;
- 3 selezioni di potenza platea:
0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100%;
- 3 selezioni di potenza cielo:
0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100%;



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



DOTAZIONI STANDARD



Forno elettrico monocamera/bicamera:

- camera in acciaio inox;
- altezza camera di 14 cm | 5.5 in.;
- sovrapponibile (massimo di 3 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



Ventola di raffreddamento quadro elettrico



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 portalampana presente in camera di cottura)



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



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



Resistenze differenziate cielo-platea

DOTAZIONI OPTIONAL



Kit morsetti: alimentazione da doppia a singola (installabile solo su forno bicamera monoblocco)



Kit per predisposizione sistemi di controllo assorbimento



Kit maniglia TP (maniglia aggiuntiva per porta)



Supporto forno:

- a scelta, in base al numero di camere di cottura da sovrapporre;
- con ruote (RS) o senza ruote;
- con possibilità di taglio su ripiano inferiore (PS) (escl. TP435)





Cappa: con aspiratore (AS) o senza aspiratore (NT)



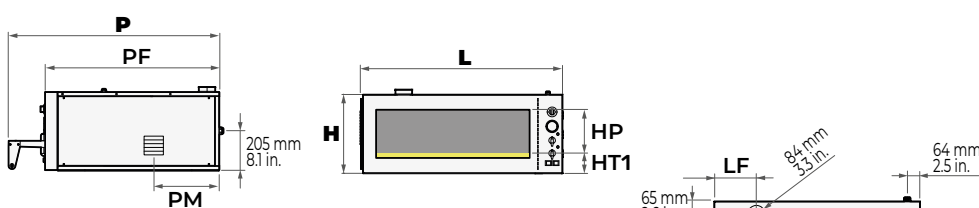
Resistenze potenziate (dopo valutazione con l'azienda)

PRODUTTIVITÀ

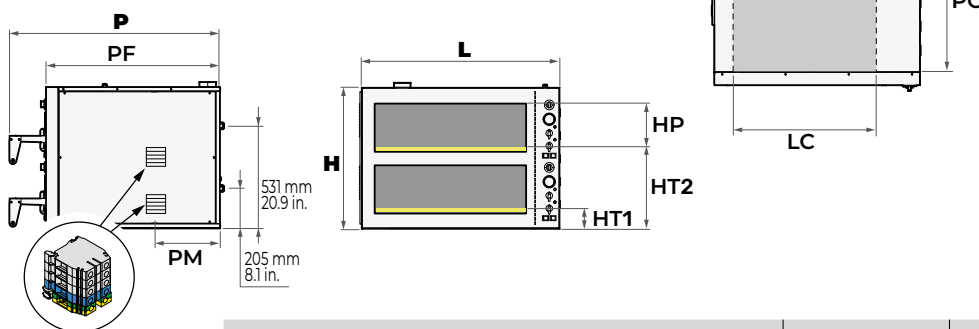
	Ø PIZZE	 CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)	 PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
TP435	Ø 350 mm Ø 13.8 in.	4	28
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.	1	8
	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.	1	6
TP635	Ø 350 mm Ø 13.8 in.	6	54
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.	2	18
TP635L	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.	2	10
	Ø 350 mm Ø 13.8 in.	6	50
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.	2	16
TP935	teglia 400x600 mm 15.7x23.6 in.	2	8
	Ø 350 mm Ø 13.8 in.	9	81
	Ø 500 mm Ø 19.7 in.	4	36
		4	20

DATI TECNICI FORNO E STAND

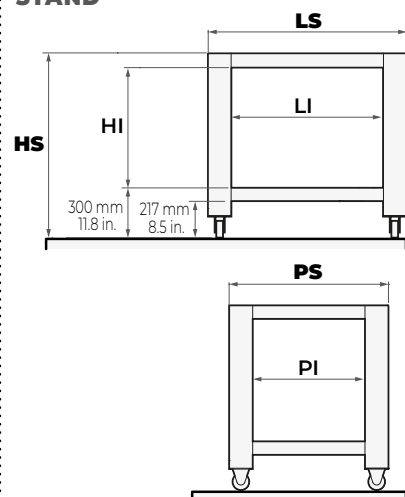
FORNO SINGOLO



FORNO DOPPIO





















STAND



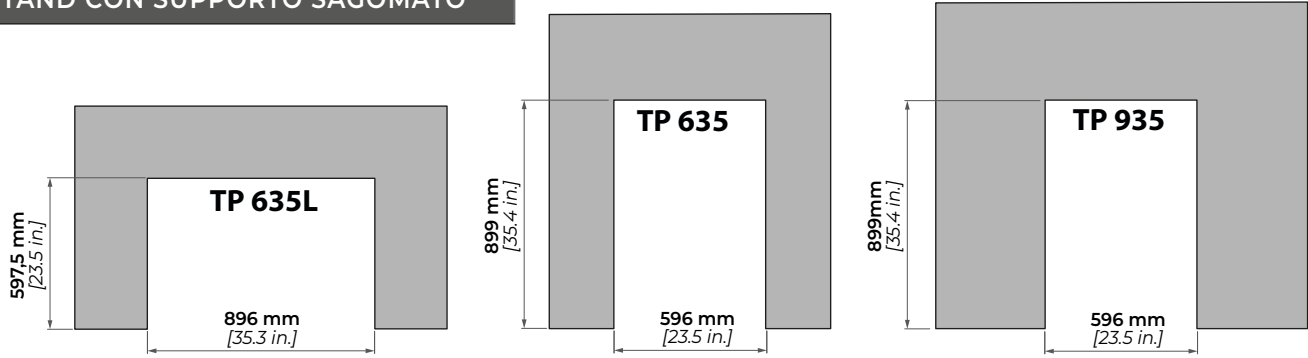
		DIMENSIONI FORNO						DIM. CAMERA		PESO	DIM. PORTA						
		H	L	P	PF	LF	PM*	LC	PC		HP	HT1	HT2				
TP435	SINGOLO	406 mm 16 in.	1041 mm	1096 mm	906 mm	211 mm	298 mm	720 mm	720 mm	122 kg 269 lb	140 mm 5.5 in.	153 mm 6 in.	-				
	DOPPIO	732 mm 28.8 in.	41 in.	432 in.	35.7 in.	8.3 in.	11.7 in.	28.4 in.	28.4 in.	209 kg 460.8 lb			479 mm 18.9 in.				
TP635	SINGOLO	406 mm 16 in.	1041 mm	1454 mm	1264 mm	211 mm	656 mm	720 mm	1080 mm	160 kg 352.7 lb			140 mm 5.5 in.	153 mm 6 in.	-		
	DOPPIO	732 mm 28.8 in.	41 in.	57.2 in.	49.8 in.	8.3 in.	25.8 in.	28.4 in.	42.4 in.	271 kg 597.5 lb					479 mm 18.9 in.		
TP635L	SINGOLO	406 mm 16 in.	1400 mm	1096 mm	906 mm	325 mm	298 mm	1080 mm	720 mm	159 kg 350.5 lb					140 mm 5.5 in.	153 mm 6 in.	-
	DOPPIO	732 mm 28.8 in.	55.1 in.	43.2 in.	35.7 in.	12.8 in.	11.7 in.	42.4 in.	28.4 in.	278 kg 612.9 lb							479 mm 18.9 in.
TP935	SINGOLO	406 mm 16 in.	1400 mm	1454 mm	1264 mm	325 mm	656 mm	1080 mm	1080 mm	207 kg 456.4 lb	140 mm 5.5 in.	153 mm 6 in.					-
	DOPPIO	732 mm 28.8 in.	55.1 in.	57.2 in.	49.8 in.	12.8 in.	25.8 in.	42.4 in.	42.4 in.	385 kg 848.8 lb							479 mm 18.9 in.

* PM= distanza morsetteria

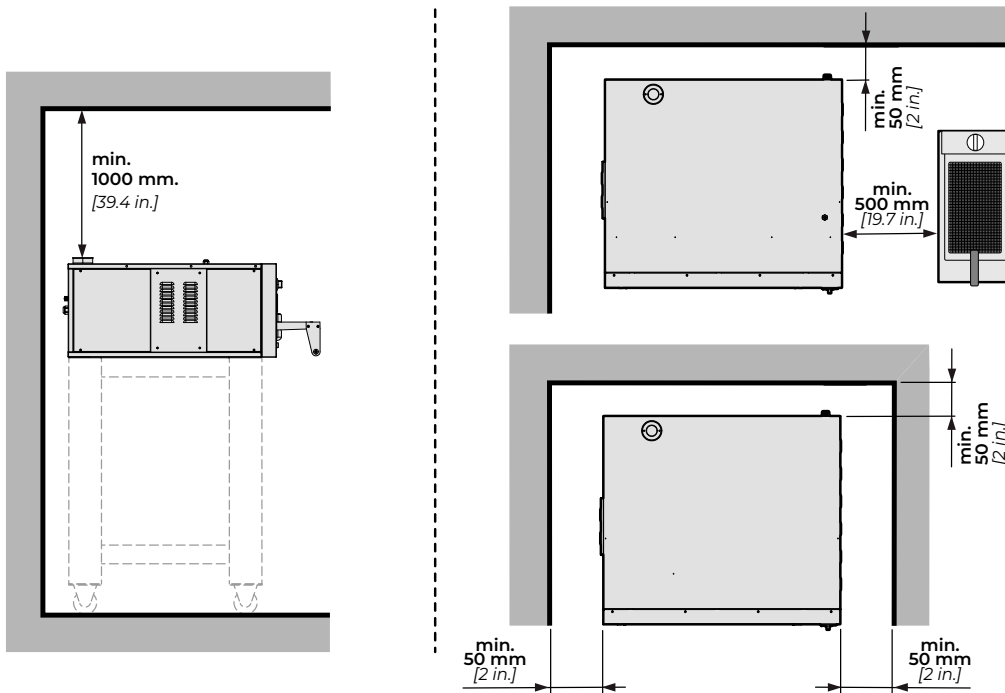
	DIMENSIONI STAND						PESO*						
	HS	HI	LS	LI	PS	PI	-						
TP435							1031 mm 40.6 in.	745 mm 29.3 in.	840 mm 33.1 in.	554 mm 21.8 in.	46 kg 101.4 lb	42 kg 92.6 lb	38 kg 83.8 lb
TP635							1031 mm 40.6 in.	745 mm 29.3 in.	1198 mm 47.2 in.	912 mm 35.9 in.	55 kg 121.3 lb	51 kg 112.4 lb	47 kg 103.6 lb
TP635L	1100 mm 43.3 in.	900 mm 35.4 in.	550 mm 21.7 in.	720 mm 28.4 in.	520 mm 20.5 in.	205 mm 8.1 in.	1389 mm 54.7 in.	1103 mm 43.4 in.	840 mm 33.1 in.	554 mm 21.8 in.	52 kg 114.6 lb	48 kg 105.8 lb	44 kg 97 lb
TP935							1389 mm 54.7 in.	1103 mm 43.4 in.	1198 mm 47.2 in.	912 mm 35.9 in.	66 kg 145.5 lb	62 kg 136.7 lb	58 kg 127.9 lb

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

STAND CON SUPPORTO SAGOMATO

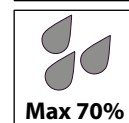
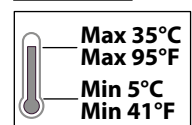
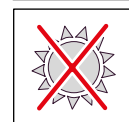
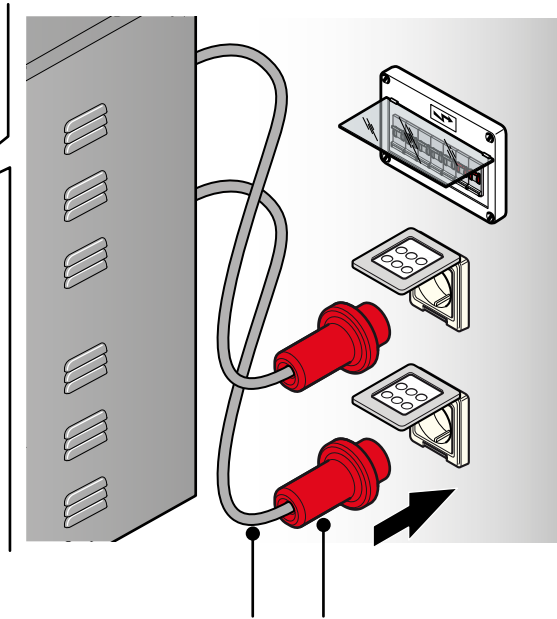
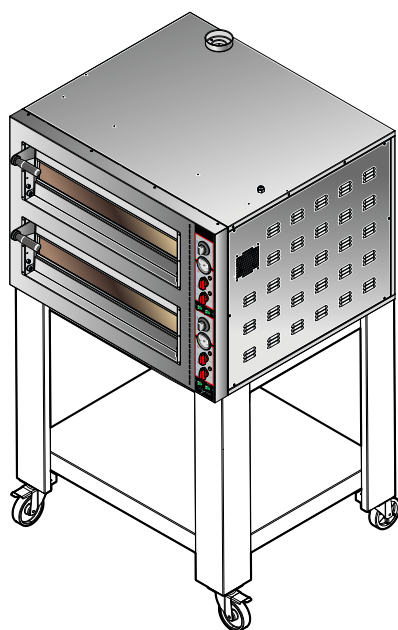


DISTANZE DI RISPETTO



È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.

PREDISPOSIZIONI



cavo, spina, presa e quadro elettrico NON FORNITI

DATI ELETTRICI

MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm ²)	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
435	TP435/...CM-A5-CP	230V	5,3	3,2	23,0	3x2,5	2x25
	TP435/...CM-B5-CP	3x230V			13,3	4x1,5	3x16
	TP435/...CM-C5-CP	3Nx400V			7,6	5x1	4x16
635	TP635/...CM-A5-CP	230V	7,8	4,7	33,9	3x6	2x40
	TP635/...CM-B5-CP	3x230V			19,6	4x2,5	3x20
	TP635/...CM-C5-CP	3Nx400V			11,3	5x1,5	4x16
635L	TP635L/...CM-A5-CP	230V	7,9	4,7	34,3	3x6	2x40
	TP635L/...CM-B5-CP	3x230V			19,8	4x2,5	3x20
	TP635L/...CM-C5-CP	3Nx400V			11,4	5x1,5	4x16
935	TP935/...CM-A5-CP	230V	11,7	7,0	50,9	3x10	2x63
	TP935/...CM-B5-CP	3x230V			29,4	4x4	3x32
	TP935/...CM-C5-CP	3Nx400V			16,9	5x2,5	4x20

MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm ²)	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
435	TP435/...CM-C5P-CP	3Nx400V	6,48	3,9	9,4	5x1	4x16
635	TP635/...CM-C5P-CP	3Nx400V	9,6	5,8	13,9	5x1,5	4x16
635L	TP635L/...CM-C5P-CP	3Nx400V	9,72	5,8	14,0	5x1,5	4x16
935	TP935/...CM-C5P-CP	3Nx400V	14,4	8,6	20,8	5x2,5	4x25

*Attenzione: i valori indicati si riferiscono ad una camera del forno.

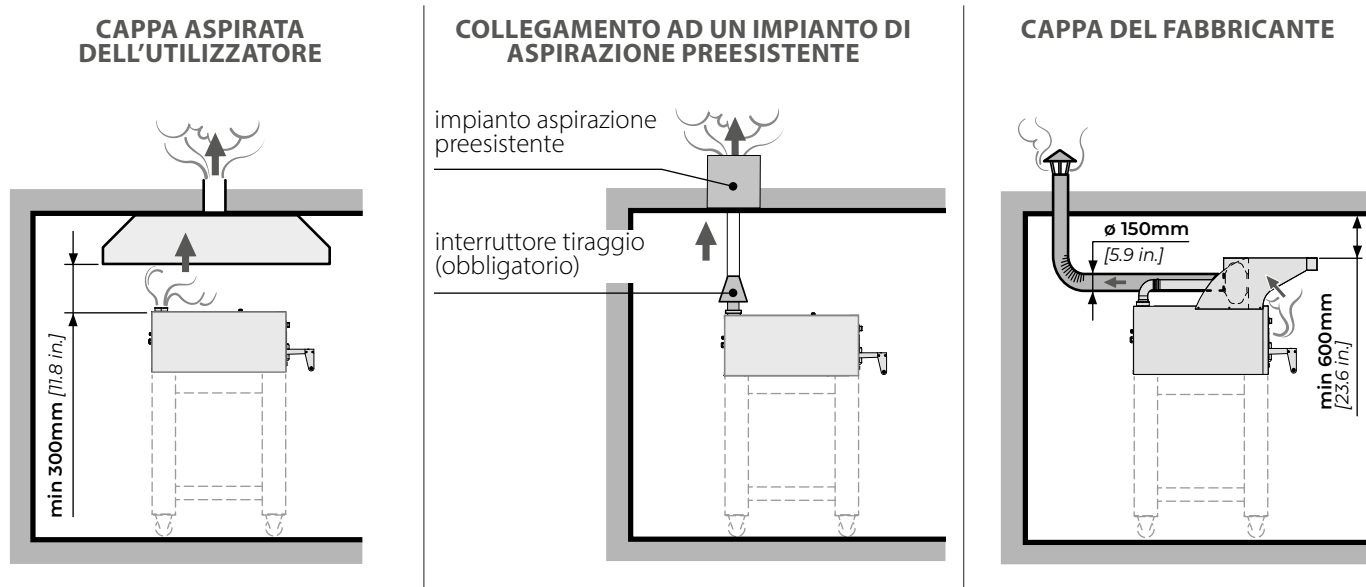
I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte.

Su richiesta, si possono dotare di singolo ingresso (vedi optional "kit morsettiera").

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 $\varnothing 150$ mm [5.9 in.].