

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

www.cuppone.nt-rt.ru || cpu@nt-rt.ru



Технические характеристики на электрические печи для пиццы Tiziano (TZ)

Tiziano

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали

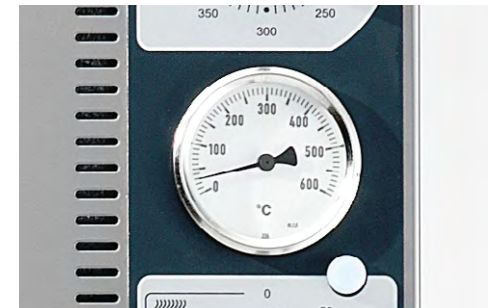


Camera di cottura in lamiera alluminata

Cooking chamber in aluminium-plated sheet
Backkammer aus aluminisiertem Blech
Chambre de cuisson en tôle aluminée
Cámara de cocción en chapa de aluminio
Камера приготовления из листового проката с алюминиевым покрытием

Sfiato vapori di cottura

Steam vents
Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs
Evacuación de vapores
Отдушина для паров от приготовления



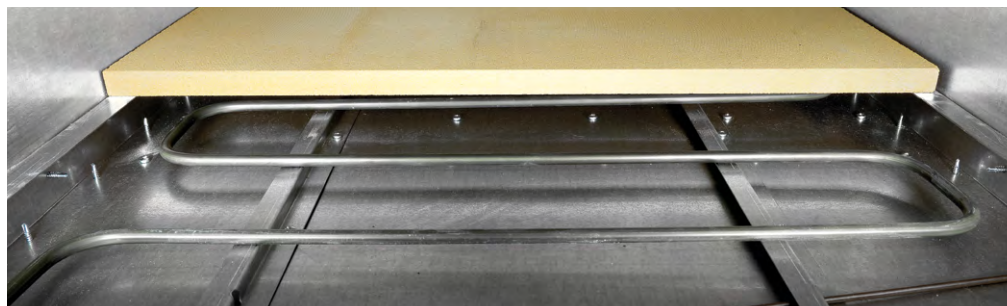
Pirometro di visualizzazione temperatura della camera

Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromètre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



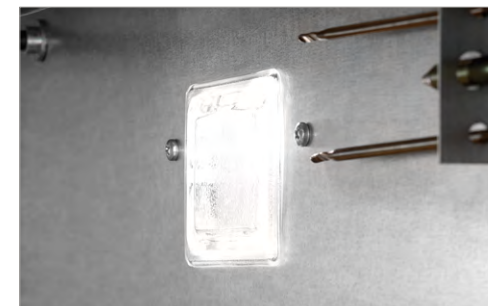
Termostato di sicurezza

Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Rimozione filtri cappa

Hood filter removal
Abnehmen der Haubenfilter
Retrait des filtres de la hotte
Retirada de los filtros de la campana
Извлечение фильтров вытяжки



Maniglia porta

Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



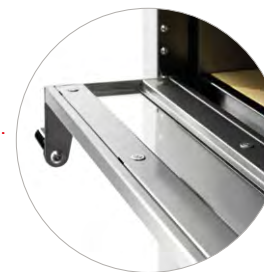
Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Sistema di controllo meccanico

Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления



Porta con vetro panoramico

Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом

Tiziano

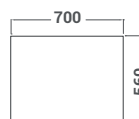
Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печь
возможностью ярусной установки



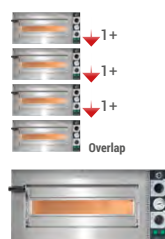
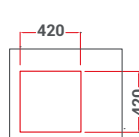
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



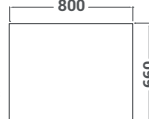
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



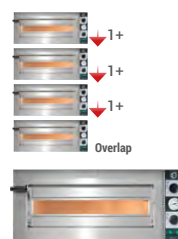
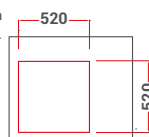
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



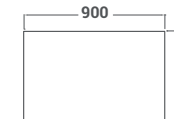
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



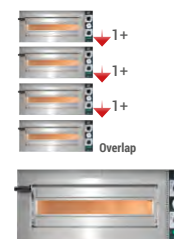
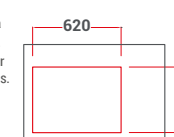
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



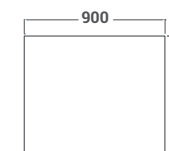
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



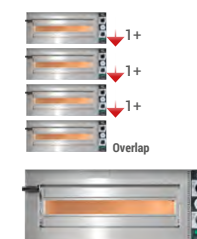
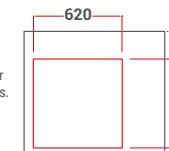
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



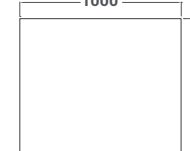
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



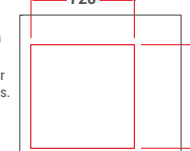
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø200 mm) 1 (Ø400 mm)	4 (Ø250 mm) 1 (Ø500 mm)	2 (Ø300 mm) 1 (Ø450 mm)	4 (Ø300 mm) 1 (Ø500 mm)	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	36-40 (Ø 200 mm)	36-40 (Ø 250 mm)	18-20 (Ø 300 mm)	36-40 (Ø 300 mm)	40-44 (Ø 300 mm)
			9-10 (Ø 400 mm)	-	10-11 (Ø 450 mm)	-	40-44 (Ø 350 mm)
			-	9-10 (Ø 500 mm)	-	9-10 (Ø 500 mm)	9-10 (Ø 500 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	52	66	70	84	104
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	64	78	84	98	120

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная
моноблочная печь



H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры
H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4+4 (Ø200 mm) 1+1 (Ø400 mm)	4+4 (Ø250 mm) 1+1 (Ø500 mm)	2+2 (Ø300 mm) 1+1 (Ø450 mm)	4+4 (Ø300 mm) 1+1 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	72-80 (Ø 200 mm)	72-80 (Ø 250 mm)	36-40 (Ø 300 mm)	72-80 (Ø 300 mm)	80-88 (Ø 300 mm)
			18-20 (Ø 400 mm)	-	20-22 (Ø 450 mm)	-	80-88(Ø 350 mm)
			-	18-20 (Ø 500 mm)	-	18-20 (Ø 500 mm)	18-20 (Ø 500 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	91	114	121	147	178
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	105	128	136	162	195

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autres tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

www.cuppone.nt-rt.ru || cpu@nt-rt.ru