

Leonardo

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



Sistema di controllo touch screen

Touch screen control system
 Touchscreen Kontrollsystem
 Système de contrôle Touch Screen
 Sistema de control Touch Screen
 Система управления с сенсорным экраном



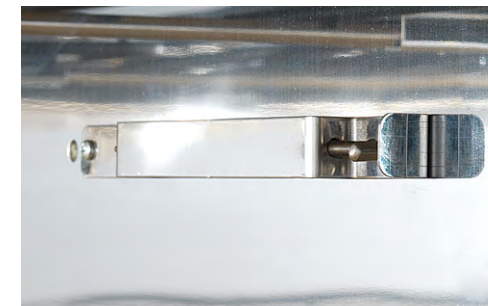
Porta con doppio vetro panoramico

Double glazed glass door
 Tür mit doppelter Panoramaverglasung
 Porte avec double vitre panoramique
 Puerta con doble cristal panorámico
 Дверца с двойным панорамным стеклом



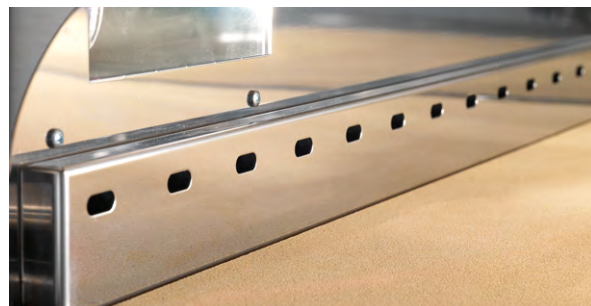
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente

Electronically adjustable steam vents
 Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
 Soupape vapeurs réglable électroniquement
 Evacuación de vapores regulable electrónicamente
 Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием



Termostato di sicurezza

Safety thermostat
 Sicherheitsthermostat
 Thermostat de sécurité
 Termostato de seguridad
 Термостат безопасности



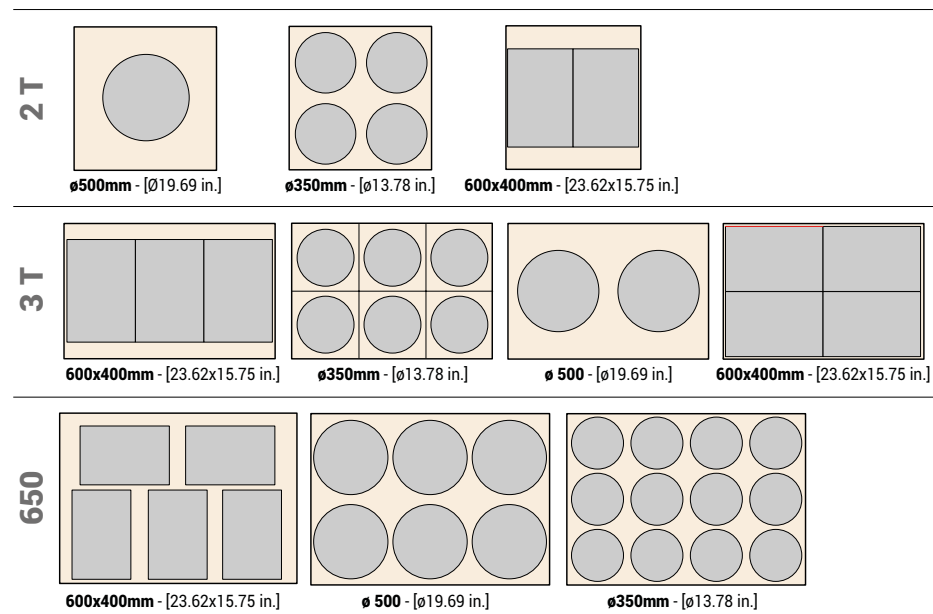
Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integrated heat recovery system in the cooking chamber
 Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
 Système intégré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
 Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
 Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea (LN650)

Top/Floor differentiated elements (LN650)
 Ober- und Unterhitze (LN650)
 Résistances haut/plateau autonomes (LN650)
 Resistencias diferenciadas inferior y superior (LN650)
 Отдельные тэны свода и пода (LN650)



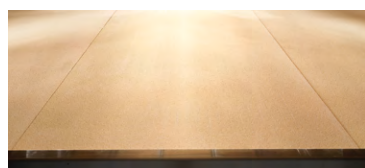
CUPPONE
1963



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
 Internal lighting system with two 12V halogen lamps
 Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
 Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
 Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
 Освещение двумя галогенными лампами 12V
 внутри камеры



Camera di cottura in acciaio inox
 Stainless steel cooking chamber
 Backkammer aus Edelstahl
 Chambre de cuisson en acier inox
 Cámara de cocción en acero inoxidable
 Камера приготовления из нержавеющей стали



Piano di cottura in mattoni di cordierite o lamiera bugnata
 Cooking surface with refractory Cordierite bricks or metal plate
 Backfläche aus Cordierit Steine oder geprägtes Blech
 Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite ou tôle gaufrées
 Superficie de cocción con material refractario de corderita o chapa estampada
 Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей или из рифленого листового проката



Vaporiera
 Steamer
 Bedampfung
 Cuit-vapeur
 Generador de vapor
 Парогенератор



Ventola di raffreddamento
 Cooling fan - Kühlventilator
 Ventilateur de refroidissement
 Ventilador de refrigeración
 Вентилятор охлаждения



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
 Heat seal between door and cooking chamber
 Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
 Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
 Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
 Уплотнение между дверцей и камерой приготовления

Leonardo

Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven - Elektro-Backofen stapelbar
Four électrique superposable - Horno eléctrico superponible
Электрическая печь с



TS



<p>H 400 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 470 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 400 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 180 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 250 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 180 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

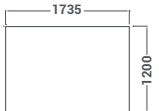
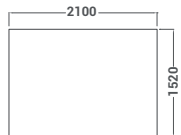

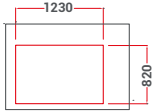
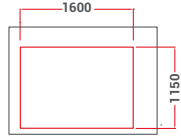
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		LN2T/1TS - LN2T/1TSM	LN2T/1TSH - LN2T/1TSHM	LN3T/1TS - LN3T/1TSM
	<p>Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	Nr 2 (400X600 mm) 4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	Nr 2 (400X600 mm) 4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	Nr 3/4 (400X600 mm) 6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)
	<p>Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность</p>	Nr 10-12 (□ tray 400x600 mm) 40-44 (Ø 350 mm) 10-11 (Ø 500 mm)	Nr 10-12 (□ tray 400x600 mm) 40-44 (Ø 350 mm) 10-11 (Ø 500 mm)	Nr 15-18 (□ tray 400x600 mm) 60-66 (Ø 350 mm) 20-22 (Ø 500 mm)
	<p>Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400
	<p>Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh 7,1	kWh 4,2	kWh 9,7
	<p>Peso netto con piano in pietre Net weight with stone deck - Nettogewicht mit Steinplatte Poids net avec le plateau en pierre - Peso neto con tapa de piedra Вес нетто с поверхностью из камня</p>	Kg 207	Kg 222	Kg 247
	<p>Peso netto con piano in lamiera Net weight with sheet metal deck - Nettogewicht mit Blechplatte Poids net avec plateau en tôle - Peso neto con tapa de chapa Вес нетто с поверхностью из листового металла</p>	Kg 193	Kg 208	Kg 226
	<p>Peso lordo con piano in pietre Gross weight with stone deck - Bruttogewicht mit Steinplatte Poids brut avec le plateau en pierre - Peso bruto con tapa de piedra Вес брутто с поверхностью из камня</p>	Kg 244	Kg 259	Kg 287
	<p>Peso lordo con piano in lamiera Gross weight with sheet metal deck - Bruttogewicht mit Blechplatte Poids brut avec plateau en tôle - Peso bruto con tapa de chapa Вес брутто с поверхностью из листового металла</p>	Kg 230	Kg 245	Kg 266

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



<p>H 470 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 	<p>H 400 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 	<p>H 203 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 
<p>H 250 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 	<p>H 180 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 	<p>Vaporiera Steam generator Bedampfung Cuit-vapeur Generador de vapor Парогенератор</p>
<p>LN3T/1TSH - LN3T/1TSHM</p>	<p>LN650/1TS - LN650/1TSM</p>	<p>VPR</p>
<p>3/4 (400X600 mm) 6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)</p>	<p>5 (400X600 mm) 12 (Ø350 mm) 6 (Ø500 mm)</p>	<p>-</p>
<p>15-18 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>25-30 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>-</p>
<p>60-66 (ø 350 mm)</p>	<p>120-132 (ø 350 mm)</p>	<p>-</p>
<p>20-22 (ø 500 mm)</p>	<p>60-66 (ø 500 mm)</p>	<p>-</p>
<p>AC 3 N 400</p>	<p>AC 3 N 400</p>	<p>AC 230</p>
<p>5,8</p>	<p>10,8</p>	<p>-</p>
<p>262</p>	<p>387</p>	<p>12,5</p>
<p>241</p>	<p>347</p>	<p>-</p>
<p>302</p>	<p>448</p>	<p>14</p>
<p>281</p>	<p>408</p>	<p>-</p>



Leonardo

Capra

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	1315		1725		2090	
	1090		1090		1090	
	H 390 mm		H 390 mm		H 390 mm	

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KLN2 TNT	KLN2 TAS	KLN3 TNT	KLN3 TAS	KLN650 NT	KLN650 AS	
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /h	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	39	44	47	52	54	59
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	69	74	78	83	91	96

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором

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

Supporto con ruote - Costruzione in similinox

Stand with wheels - Similinox structure
Untergestell mit Rädern - Konstruktion aus Similinox
Support avec roues - Construction en Similinox
Soporte con ruedas - Construcción en Similinox
Подставка с колёсами - Конструкция из similinox



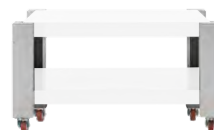
H* = 450-530-610-690-770-850-930-1010-1090-1170 mm



KIT PIANI

Shelves kit - Kit Böden
Kit d'étagères - Kit de estanterías
Комплект поверхностей

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			PLN2T	PLN3T	PLN650
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	41	53	79
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1196 975 277	1606 975 277	1972 1296 277
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	45	59	87



KIT GAMBE + RUOTE

Legs kit + wheel - Kit Beine + Räder
Kit jambes + roulettes - Kit de piernas + ruedas
Комплект ножек + колес

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		mm	GLN 450*	GLN 530*	GLN 610*	GLN 690*	GLN 770*	GLN 850*	GLN 930*	GLN 1010*	GLN 1090*	GLN 1170*
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	22	23,5	26	27,5	29	31	32,5	34	35,5	37
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	391 1028 277			391 1428 277			391 1428 277			
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	24	25,5	28	29,5	31	33	34,5	36	37,5	39