

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



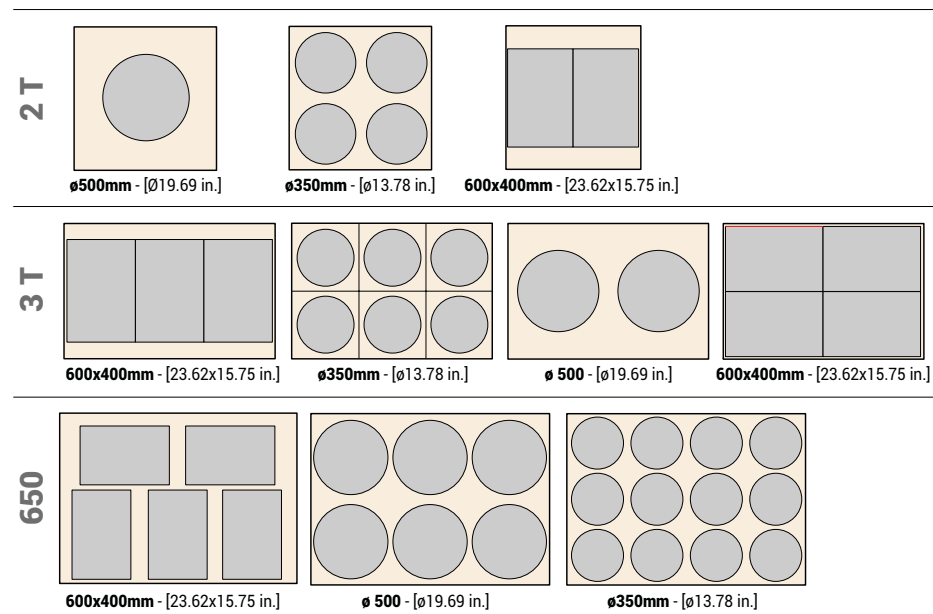
Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

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



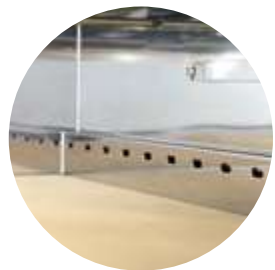
Resistenze differenziate cielo-platea (LN650)

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)





Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
 Internal lightening 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

Dotazioni OPTIONAL
 Optional equipment - Zubehöre
 Equipement optionel
 Equipamiento Opcional
 Дополнительные опции
Collegamento a Cloud
 (modello 4.0 per mercato italiano)
 Cloud connection - Cloud-verbinding
 Connexion au cloud - Conexión a cloud
 Подключение к облаку

A/TEL2T3T - Telaio d'informamento
 Setters for deck ovens - Eischubband
 Tapis de enfournement pour fours
 Bastidor para enhornar
 Рама для посадки в печь



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 (□ tray 400X600 mm) 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm)	Nr 2 (□ tray 400X600 mm) 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm)	Nr 3/4 (□ tray 400X600 mm) 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)
	<p>Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)</p>	Nr 12 (□ tray 400x600 mm) 32 (Ø 350 mm) 10 (Ø 500 mm)	Nr 12 (□ tray 400x600 mm) 28 (Ø 350 mm) 9 (Ø 500 mm)	Nr 18-24 (□ tray 400x600 mm) 60 (Ø 350 mm) 20 (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>Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление</p>	kW max 11,8	kW max 11,8	kW max 16,2
	<p>Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consumation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh 7,1	kWh 7,1	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 - M**: Piano di cottura in lamiera - Sheet metal cooking deck - Blechkochplatte - Plateau de cuisson en tôle

Tapa de cocción de chapa - Выпекающая поверхность из листового металла - (*) 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.

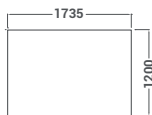
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

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



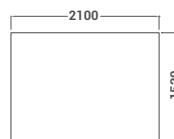
H 470 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 400 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



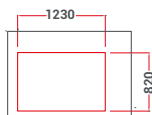
H 203 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



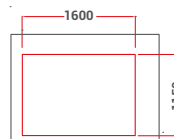
H 250 mm

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



H 180 mm

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



Vaporiera

Steam generator
Bedampfung
Cuit-vapeur
Generador de vapor
Парогенератор

LN3T/1TSH - LN3T/1TSHM**

LN650/1TS - LN650/1TSM**

VPR

3/4 (□ tray 400X600 mm)
6 (Ø 350 mm)
2 (Ø 500 mm)

5 (□ tray 400X600 mm)
12 (Ø 350 mm)
6 (Ø 500 mm)

-

18-24 (□ tray 400x600 mm)

30 (□ tray 400x600 mm)

-

54 (Ø 350 mm)

120 (Ø 350 mm)

-

18 (Ø 500 mm)

60 (Ø 500 mm)

-

AC 3 N 400

AC 3 N 400

AC 230

16,2

18

1,5

9,7

10,8

-

262

387

12,5

241

347

-

302

448

14

281

408

-



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	m³/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	AC 230	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,007	0,13	0,012w	0,13	0,012	0,13
	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 c 5-скоростным аспиратором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина

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

Supporto con ruote - Costruzione in similinox

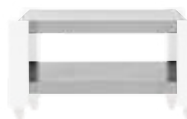
Stand with wheels - Similinox structure
Untergestell mit Rädern - Konstruktion aus Similinox
Support avec roues - Construction en Similinox
Soporte con ruedas - Construcción en Similinox
Подставка с колёсами - Конструкция из similinox



H1 = 450-530-610-690-770-850-930-1010-1090-1170 mm

H2 = Altezza da piano di cottura a piano d'appoggio

Height from hob to worktop
Von Backfläche zur Abstellfläche
Hauteur de la plaque de cuisson au plan de travail
Altura del plano de coccion al plano del soporte
От поверхности приготовления до опорной поверхности



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 CONSIGLIATO

Recommended legs + wheels kit - Empfohlene Kit Beine + Räder
Kit pieds + roues recommandé - Kit recomendado de piernas + ruedas
Рекомендуемый комплект ножки + колеса

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		mm	Per 3 o 4 camere For 3 or 4 chambers Für 3 oder 4 Backkammer Pour 3 ou 4 chambres Para 3 o 4 cámaras de cocción Для 3 или 4 пекарной				Per 2 camere For 2 chambers Für 2 Backkammer Pour 2 chambres Para 2 cámaras de cocción Для 2 пекарной			Per 1 camera For 1 chamber Für 1 Backkammer Pour 1 chambre Para 1 cámara de cocción Для 1 пекарной		
			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