

PAOLO.

Simple, effective and indestructible.



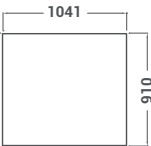
Paolo

Stackable single chamber pizza oven



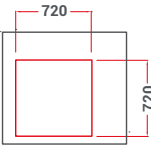
H 410 mm

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		PL4351	
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)
	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)	Nr	28 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	5,3
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	3,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	122
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	139



CE

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.

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

llk

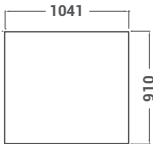
Paolo

Stackable twin chamber pizza oven



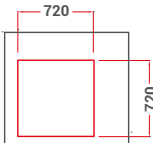
H 730 mm

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		PL4352	
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)
	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)	Nr	56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	5.3 + 5.3
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	6,4
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	209
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	227

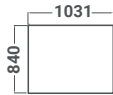
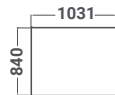


Paolo

Painted steel stand



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 1100 mm

Modello - Model - Modell - Modèle
Modelo - Модель

STP435/1

STP435/2

	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	46	42
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	50	46

Opzioni - Optional - Option
Options - Opciones - Опции

M



Applicazione ruote
Wheel employment
Anbringung Räder
Application des roulettes
Aplicación de ruedas
Монтаж колес

	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	4 (set)
--	---	-----------	---------

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции

**Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta
(stesso prezzo del supporto doppio)**

Support for triple oven H 550 mm on request
(same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage
(gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande
(Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido
(mismo precio que el soporte doble)

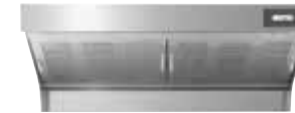
Подставка для тройной печи

H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).





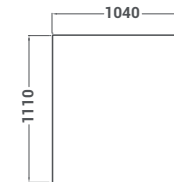
Paolo



Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle
Modelo - Модель

HPL435

	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /h	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	40
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	62

INDIVIDUALLY CONTROLLED ELEMENTS



Set minimum or maximum power to the top and bottom elements to easily make the oven work for your individual product.

Robustly built with stainless steel facia and cooking chamber. Stainless steel doors feature panoramic glass.



QUALITY BUILD



A SIZE FOR EVERYONE



Available in 3 size with options to stack, the Tiepolo is flexible for all spaces, looking for something smaller, Paolo is Tiepolo's little brother.

MECHANICAL CONTROL SYSTEM



Simple controls with pyrometer temperature display and the added feature of min/max control

CORDIERITE STONE BASE



High quality material for stable heat retention and a beautiful crispy base.

Features.

Downloads.

Click the icons to access documents.



Installation
Manual



CAD
Drawings



User & Maintenance
Manual



Spare Parts
Manual



Units 3-5 Belgrave Industrial Estate,
Honeywell Lane,
Oldham OL8 2JP

Sales: 0161 633 5797

sales@llkpizzapros.co.uk

Service: 0161 696 0052

service@llkpizzapros.co.uk

www.llkpizzapros.co.uk