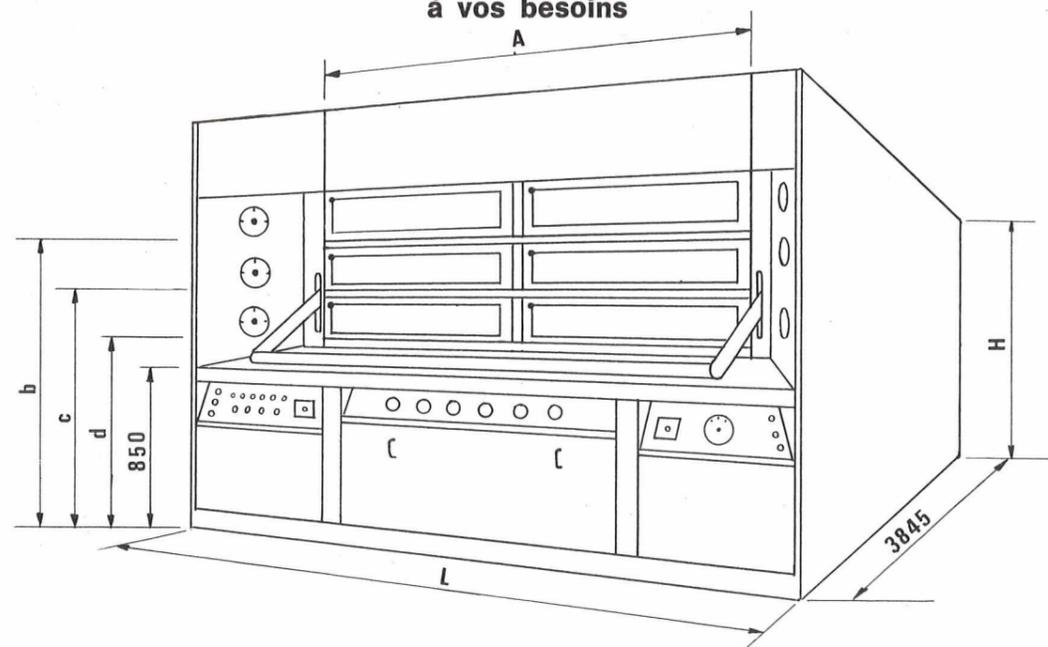


RS 80 LE NOUVEAU Tibiletti

RS 80 : Une gamme complète où se trouve le modèle parfaitement adapté à vos besoins



MODELE	Surface utile m ²	Nombre d'étages	A Largeur chambre	Longueur intérieure de chambre	H	L	Hauteur des soles		
							b	c	d
RS 80/2-75	7,5	2	1,50	2430	2100	2110		1225	900
RS 80/2-90	9	2	1,80	2430	2100	2410		1225	900
RS 80/2-110	11	2	2,30	2430	2100	2875		1225	900
RS 80/3-110	11	3	1,50	2430	2100	2110	1555	1225	900
RS 80/3-135	13,5	3	1,80	2430	2100	2410	1555	1225	900
RS 80/3-165	16,5	3	2,30	2430	2100	2875	1555	1225	900
RS 80/4-150	15	4	1,50	2430	2430	2110	1555	1225	900
RS 80/4-220	22	4	2,30	2430	2430	2875	1555	1225	900
							Sole 4 ^e étage 1881		

Options : Elévateur électrique incorporé.
 Sur 2 et 3 étages chambre pâtisseries supplémentaire.
 Bouche pâtisseries à gauche ou à droite sur dernier étage boulanger.

Service après-vente jour et nuit assuré dans toute la France

RS 80 LE NOUVEAU Tibiletti

RS 80 LE NOUVEAU Tibiletti RS 80 LE NOUVEAU Tibiletti

du nouveau...
encore
 la qualité...
toujours



FOUR RS 80

Tibiletti



RS 80 une technique sûre... un travail plus facile... une innovation dans l'esthétique...



REGLAGE INDEPENDANT DE LA TEMPERATURE DE CHAQUE SOLE ET DE CHAQUE VOUTE : VOUS POUVEZ FAIRE EN MEME TEMPS TOUTES LES CUISSONS POSSIBLES DE LA PLUS LENTE A LA PLUS VIVE

Alimentation séparée et chauffage de chaque sole et de chaque voûte. Cette exclusivité, possible grâce au recyclage d'air pur vous donne à chaque instant une maîtrise totale du four ; vous pouvez cuire en même temps des produits très différents et votre travail est facilité par une grande souplesse de chauffe.

DEMARRAGE AUTOMATIQUE PROGRAMME

L'équipement de série comprend une horloge qui peut assurer pendant la nuit, à l'heure que vous aurez fixée, le démarrage et la mise en température du four.

APPAREILS A BUEE SURPUISSANTS

Appareils à buée très largement dimensionnés placés dans les chambres, à l'endroit même où la buée est utilisée ; commande par simple pression sur un interrupteur.

UNE ESTHETIQUE FONCTIONNELLE CONÇUE POUR FACILITER VOTRE TRAVAIL

Façade intégrée, étudiée en fonction de vos mouvements au cours de votre travail, très grandes vitres encastrées sur les bouchoirs donnant une vue totale de l'intérieur des chambres de cuisson ; table d'autel de hauteur rationnelle, tableau de commande incliné regroupant tous les contrôles, façade livrable dans un choix de trois couleurs en plus du blanc.

ELEVATEUR ELECTRIQUE INCORPORE EN OPTION

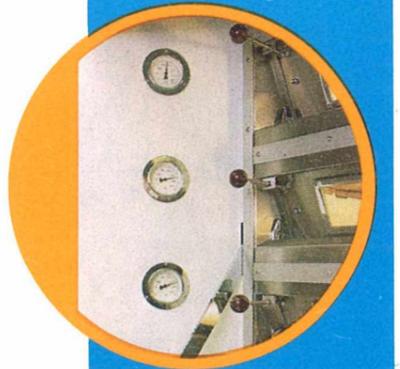
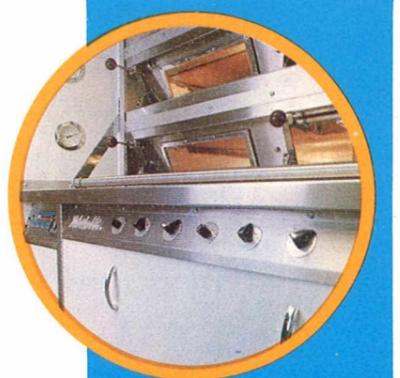
Présente le tapis d'enfournement à l'étage désiré.

LA QUALITE TRADITIONNELLE DE TIBILETTI, GARANTIE D'UNE TRANQUILLITE TOTALE ET D'UNE DUREE D'EXPLOITATION ILLIMITEE

Utilisation pour chaque pièce des matières les plus nobles et les plus adaptées à un usage de longue durée ; acier inoxydable employé largement à l'extérieur et surtout à l'intérieur du four : foyer, échangeur, etc. Recyclage d'AIR PUR, d'où pas de corrosion, pas d'encrassement, et suppression du nettoyage intérieur.

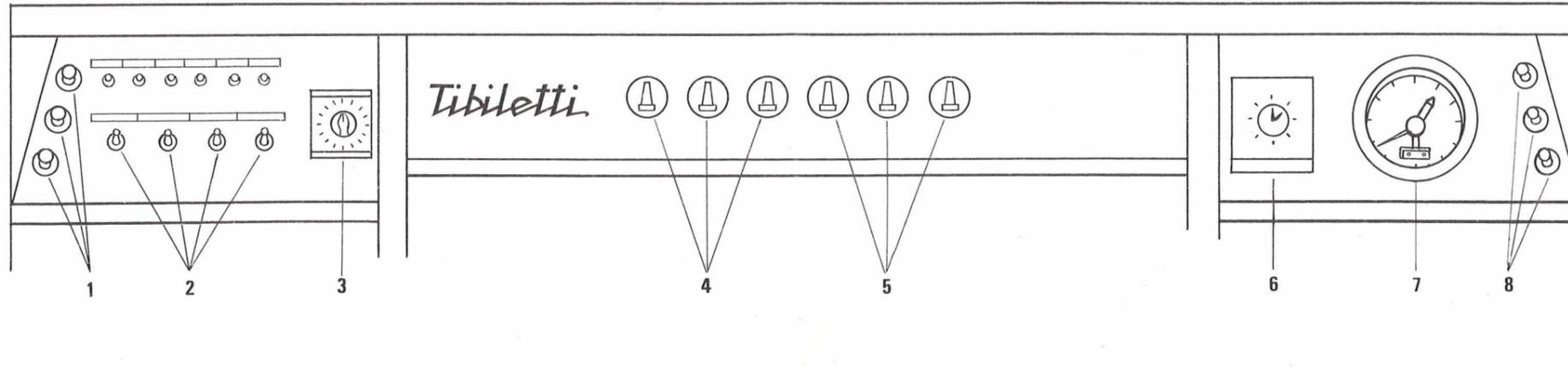
UN TABLEAU DE COMMANDE COMPLET ET RATIONNEL QUI VOUS DONNE UN CONTROLE TOTAL DU FOUR

Commandes entièrement regroupées sur un tableau frontal encastré, à inclinaison et disposition déterminées pour vous éviter tout geste inutile et vous renseigner en permanence sur la marche du four au cours de votre travail



EMPLACEMENT DES COMMANDES

1. Commande des buées.
2. Interrupteur et lampes témoins de commande des divers organes du four.
3. Minuteur de marche forcée brûleur.
4. Commandes de réglage de température des soles (1 commande par sole).
5. Commandes de réglage de température des voûtes (1 commande par voûte).
6. Horloge de démarrage automatique.
7. Thermomètre de recyclage assurant la marche automatique du four.
8. Commande des buées.



RS 80

UNE PRODUCTION

Tibiletti

USINE ET BUREAUX :
61, AVENUE DE VERDUN
06801 CAGNES-SUR-MER
TÉL. (93) 20.67.67

