

Chaleur naturelle

Cuisinières à bois
Cuisinière à chauffage central
Cuisinières combinées



Tiba
CUISINIÈRES



Tiba
Swiss
made

*Ligne Cuisinières
à bois Jura*

Page 6



Fuego

Page 20



*Ligne Cuisinière
à chauffage central
Alpen*

Page 24





*Une tradition Suisse
depuis 1902*

*Cuire et chauffer avec la
chaleur naturelle*

L'historique de Tiba	3
La production Swiss made	4
Le bois comme source d'énergie	5

Cuisinières à bois	6
Fuego	20
Cuisinières à chauffage central	24
Cuisinières combinées, cuisinières électriques	32
Éléments de soubassement Tiba Form	44
Indications pour le montage des cuisinières	50
Cuisines en acier	52

Tiba SA

Votre partenaire pour une chaleur naturelle



Chaque poêle raconte une histoire unique



A droite: Exposition Tiba de 800 m² à Bubendorf (Bâle), Suisse

A gauche: le siège principal de Tiba et l'usine à Bubendorf (Bâle) en Suisse

Depuis 1902, nous produisons des cuisinières, des poêles et chacun raconte une histoire. Beaucoup de produits accompagnent nos clients dans leur quotidien et restent souvent au centre de de la vie familiale: à la cuisine et dans le séjour.

Nous aimerions volontiers vous présenter ici quelques-unes de ces histoires. Vous êtes si différents et polyvalents comme la vie: amusant, pratique ou nostalgique. Vous n'êtes qu'un ensemble: vous êtes tous authentiques – ainsi comme le vie vous la décrit.

Notre histoire

Nous fabriquons des cuisinières et des poêles depuis 1902



L'historique de Tiba SA débute en 1848 à Titterten, un petit village du canton de Bâle-Campagne.

Heinrich Schweizer créa en 1848, à cet endroit, un atelier mécanique avec 4 employés, une perceuse à colonne et trois tours. En 1947, commence le déménagement à Bubendorf tout proche et, en 1961, la transformation de l'entreprise en société anonyme: l'entreprise Tiba SA actuelle est ainsi créée. La crise du pétrole des années 1970 concrétise un succès grandissant pour Tiba: jusqu'aux années 1980, la demande augmente sérieusement en ce qui concerne les cuisinières de chauffage central à bois – Tiba agrandit son usine – elle comprend désormais plus de 18.000 m² de surface de production.

Depuis, Tiba est devenue pionnière dans le domaine du solaire. Déjà en 1980, la première installation

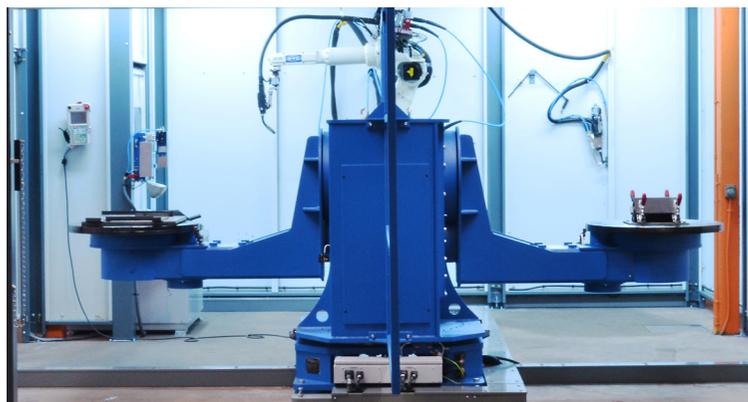
solaire a été livrée. En 1987, l'entreprise Tiba reprend la société Sarina SA de Fribourg puis, en 1992, la société Granum SA de Neuchâtel et ainsi, consolide sa position en tant que fournisseur leader en cuisinières à bois et poêles-cheminées.

En fonction de ces acquisitions en 1989, la production à Bubendorf est étendue dans de nouvelles halles de montage et par un laboratoire.

Aujourd'hui, Tiba unit les énergies naturelles du bois et du soleil avec d'autres systèmes d'énergie et de chauffage. Que le client désire un poêle-cheminée ou un système de chauffage complet totalement intégré, Tiba est le partenaire fiable et sérieux dans le domaine de la chaleur naturelle.

La production Tiba Swiss made

De la plaque de métal au produit fini



à gauche: souder
au centre: cellule du robot de soudage
à droite: préparation automatique des tôles



Tiba
Swiss
made

Nous sommes fiers de fabriquer nos propres produits.

Un poêle se compose de plusieurs centaines de pièces et de beaucoup d'heures de travail.

Durant la première étape, les plaques en acier inox et en aluminium sont découpées. Nous utilisons, à cet effet des machines à étamer et des machines de découpe au laser modernes et informatisées. Ensuite, les pièces découpées sont ébavurées. Cela permettra d'éliminer tous les bords tranchants et le risque de blessures par coupure est ainsi fortement réduit. La pièce reçoit un traitement de surface uniforme.

Les revêtements en acier inoxydable des cuisinières et poêles sont maintenant soudés et polis à la main. Toutes les pièces de série sont

soudées par un robot de soudage automatisé ce qui garantit une qualité élevée et constante.

Maintenant, le corps brut de base et la chaudière sont revêtus d'un vernis de protection et l'intérieur est muré à la main. Ensuite, c'est l'assemblage final.

Les pièces en fonte de nos cuisinières à bois et de nos poêles seront préparées sur une machine CNC.

L'emploi des plaques en fonte est, en fait, plus coûteux que les plaques en acier inox habituellement utilisées. En comparaison, elles sont nettement plus rigides, durables et efficaces pour la diffusion d'énergie.

Le bois, source d'énergie



Le bois est une fascinante source d'énergie

Renouvelable, local et neutre en CO₂

Le bois est renouvelable, absolument inoffensif dans sa manipulation, crée des emplois locaux, est respectueux de l'environnement et néanmoins plein d'énergie.

Neutre en CO₂: la photosynthèse

L'élément le plus important du cycle du CO₂ est la photosynthèse, la conversion du CO₂ et de l'eau (H₂O), avec l'aide de l'énergie solaire, en oxygène, en eau et glucose.

Le glucose (C₆H₁₂O₆) dans l'arbre est transformé lentement en cellulose (C₆H₁₀O₅) ce qui constitue la partie principale de l'arbre. Le bois est brûlé par la suite (ou pourrit dans la forêt lorsqu'il n'est pas utilisé), l'eau (H₂O) et le dioxyde de carbone (CO₂) sont libérés.

Y a-t-il assez de bois à disposition?

Aussi longtemps que la même quantité de bois brûlée correspond à celle qui croît dans nos forêts, le bois reste une source d'énergie neutre en CO₂ et n'influence en rien le changement climatique. En Suisse, Allemagne et Autriche, les forêts se développent plus que ce qui est utilisé en bois.

Que sont les particules fines?

Il s'agit de particules produites par la suie du diesel, des gaz d'échappement, de l'usure des plaquettes de frein et des procédés de combustion. Ce sont des particules de poussières très fines de moins de 10 microns (0,01 mm), d'où leur nom de particules fines nommées PM10.

Quelle quantité d'énergie produit le bois?

1 kg pellets	5 kWh
1 kg hêtre sec	4.0 kWh
1 stère hêtre sec	2100 kWh
1 litre mazout	2 kg de pellets
1 litre mazout	2.7 kg de bois
Emission CO ₂ 1 litre mazout	2.7 kg CO ₂
Emission CO ₂ 1 kg de bois	CO ₂ -neutre

La combustion du bois produit également des particules fines, mais cela dépend beaucoup de la technique d'allumage correcte de l'appareil et du combustible. L'utilisation de bois humide ou une trop faible température de combustion sont également problématiques.

Energie grise faible

L'énergie grise correspond à la quantité d'énergie nécessaire pour la production, le transport, le stockage, la vente et l'élimination d'une source d'énergie. Etant donné que le bois est presque exclusivement produit et transformé localement, la part d'énergie grise contenue par rapport au pétrole ou au gaz est très faible - Ceci protège l'environnement et le porte-monnaie.



Cuisinières à bois

Cuisiner, chauffer et
produire de l'eau chaude



*Les cuisinières Tiba
s'adaptent à vos besoins
et pas le contraire*

Votre déclaration d'indépendance individuelle:
les cuisinières Tiba combinent la cuisson sur un
feu idéal avec la technique la plus moderne.
Selon votre désir, elles peuvent, à part la cuisson,
aussi cuire au four, chauffer un poêle à catelles
ou encore préparer de l'eau chaude, cela absolu-
ment sans électricité et exactement comme si
cela est adapté à votre situation – ainsi chaque
cuisinière Tiba est unique, fabriquée selon les
critères Tiba Swiss made.

Cuisinière à bois Jura 614

Compacte et individuelle



La Jura 614 est la cuisinière la plus compacte et grâce à sa petite taille extérieure est idéalement étudiée comme complément pour la cuisine existante. Elle offre de la place pour 2 casseroles, peut, en option, être équipée d'un puissant échangeur à eau et être combinée avec l'ensemble des éléments de soubassement et des cuisinières électriques.

Ainsi, elle est si polyvalente pour vous qu'elle se laisse adapter individuellement selon vos besoins: couleurs, poignées, charnières, hauteur, profondeur, sortie de fumée ou recouvrement – tout peut être adapté selon les circonstances.



FAMILLE MEIER
LIESTAL

Amis et fondue

L'hiver passé, notre rêve est devenu réalité et nous avons agrandi notre maison avec un jardin d'hiver. D'abord nous avons planifié d'y construire une cheminée, ensuite par chance quelque chose d'autre arriva.

Comme nous aimons jouir en hiver d'une fondue entre amis, nous nous sommes décidés pour une cuisinière à bois, afin de ne plus avoir d'odeurs dans la maison. Maintenant, avec notre cuisinière, nous ne cuisinons pas seulement la fondue. Au contraire, nous chauffons également la totalité du jardin d'hiver. C'est si bien que nos invités peuvent, grâce à la porte vitrée, jouir de la vue sur le feu ardent qui apporte plus d'ambiance et de confort.



Cuisinière à bois Jura 624

Performante et polyvalente



La Jura 624 est une cuisinière performante et peut, grâce à son grand foyer, être utilisée comme chauffage d'appoint. De part sa puissance, elle convient aussi pour chauffer un poêle à catelles. Entre autres, elle offre de la place pour 3-4 casseroles. Elle peut être équipée d'un puissant échangeur à eau en option et être combinée avec un ensemble d'éléments de soubassement et de cuisinières électriques.

Ainsi, elle est si polyvalente pour vous qu'elle se laisse adapter individuellement selon vos besoins: couleurs, poignées, charnières, hauteur, profondeur, sortie de fumée ou recouvrement – tout peut être adapté selon les circonstances.



HANS-PETER ET RUTH WOHLER
ST.GALL

Un cœur chaud

A la retraite, nous avons modernisé notre maison et avons transformé notre séjour et notre cuisine en une cuisine habitable. Comme séparation, avec l'aide de notre fumiste, nous avons construit une paroi chauffante en catelles et installé une cuisinière à bois Tiba.

La paroi est chauffée par la cuisinière. Pour cela, les gaz de fumée sont conduits dans un canal de 4 mètres de long. Après environ 3 heures de chauffe, la paroi est agréablement chaude et la chaleur stockée tient en principe pour toute la nuit. Ainsi, nous cuisons et chauffons de manière indépendante.

L'ensemble de la combinaison de la cuisine a été fabriquée sur mesure par Tiba – à gauche de la cuisinière, il y a même une caisse à bois coulissante que l'on ne voit même pas de l'extérieur.



liba

Cuisinière à bois Jura 634

Le chauffage complémentaire individuel



La Jura 634 a été spécialement développée pour le remplacement des cuisinières à bois. Elle est une cuisinière extrêmement efficace et peut, grâce à son grand foyer, être employée comme chauffage d'appoint ou pour chauffer un banc à catelles. Entre autres, elle offre de la place pour 3-4 casseroles et peut être équipée d'un puissant échangeur à eau en option et être combinée avec tous les éléments de soubassement et les cuisinières électriques.

Ainsi, elle est si polyvalente pour vous qu'elle se laisse adapter individuellement selon vos besoins: couleurs, poignées, charnières, hauteur, profondeur, sortie de fumée ou recouvrement – tout peut être adapté selon les circonstances.



MONIKA WAGNER
APPRENTIE, OLTEN

Les bruits de mon enfance

L'année dernière, nous avons repris la maison de nos grands-parents. C'est ainsi que à peu près tout a dû être rénové, de la salle de bain jusqu'à la cuisine. Là-bas, se trouvait encore une cuisinière à bois des années cinquante, avec tout son lot de souvenirs: ma grand-mère alimentait la cuisinière chaque matin et toujours quand, en tant qu'enfant, je dormais chez mes grands-parents, je pouvais entendre ce bruit alors que j'étais encore au lit.

Ainsi, je savais que la cuisine était agréablement chauffée quand j'y reviendrais. Dès lors, nous avons décidé de remplacer la cuisinière Tiba par une neuve. De ce fait, nos enfants se lèveront volontiers en hiver pour déjeuner ensemble dans la cuisine chauffée.



Cuisinière à bois Jura 674

La polyvalence aux talents multiples



La cuisinière à bois Jura 674 est la plus grande cuisinière Tiba et a de véritables talents multiples. Cuire, rôtir, chauffer et eau chaude - tout avec un appareil. Sur sa grande et massive plaque en fonte de 50 kg, jusqu'à 6 casseroles trouvent place et le grand four en inox peut accueillir des plaques de 38 x 42 cm pour des créations de mets réussis. En option, elle peut aussi être équipée d'un puissant échangeur à eau.

Ainsi, elle est si polyvalente pour vous qu'elle se laisse adapter individuellement selon vos besoins: couleurs, poignées, charnières, hauteur, profondeur, sortie de fumée ou recouvrement - tout peut être adapté selon les circonstances.



MARCO SARNER
POËLIER, LUCERNE

Notre alpage

Il y a quelques années, j'ai pu acquérir un vieux mayen bien situé sur un bel alpage, que j'ai transformé pour moi et ma famille en une petite maison de vacances. Comme nous ne disposions que de l'eau courante mais pas d'électricité, nous nous sommes décidés pour une cuisinière Tiba. Avec elle, nous ne cuisons et rôtissons pas seulement, mais nous chauffons aussi un petit poêle à catelles derrière la cuisinière.

Pour moi c'est grandiose, en hiver après le ski ou après une ballade pluvieuse en automne, d'entendre le bois crépiter et de sentir la chaleur de la cuisinière.



Aperçu des cuisinières à bois Jura

Jura 614



Équipement de base

Tous les modèles avec socle, recouvrement et habillage du socle inclus. Porte séparée pour le foyer et le cendrier, inclus le tiroir à cendres. Foyer en pierre réfractaire et grille plate en fonte spéciale. Tiroirs pour appareils sur des rails avec roulements à billes, une sortie de fumée normalisée, poignées. Parois latérales émaillées. Charnière de porte à gauche ou à droite.

Options

Tous les modèles peuvent être équipés d'un raccordement pour fourneau à banc (2ème sortie de fumée). Plaque de cuisson en fonte, à fleur avec le recouvrement. Corps de chauffe 3,5 kW pour le raccordement à un boiler chauffé par gravité. Dispositif pour chute propre des cendres. Poignées individuelles à choix. Possibilité de combiner avec une cuisinière électrique et divers éléments de soubassement, porte vitrée. Raccord de prise d'air extérieur.

Équipement individuel/
Domaine d'utilisation individuel

- avec porte de charge, plaque de cuisson rapide ou vitrocéramique

Dimensions en mm ou dm ³	Haut./larg./prof. (encastré)	900 (850)/400/600
	Haut./larg./prof. (indépendant)	900 (850)/450/600 avec parois visibles
	Foyer cuisson, haut./larg./prof.	240/230/360
	Orifice chargement larg./prof.	180/130
	Long. max. combustible/avec corps de chauffe pour boiler	330/250
	Buse de fumée	180 x 130
	Cendrier dm ³	3,5
Poids en kg		130
Surface cuisson mm	Vitrocéram, larg./prof.	320/505
	Fonte, larg./prof.	350/535
	Plaque rapide, diamètre	225
	Porte chargement, larg./prof.	180/320 (614E)
Puissance de cuisson		2 casseroles
Valeurs de combustion	Consommation à l'heure par chargement à puissance nominale avec bois sec (kg/h.)	1,85
	Tirage à puissance nominale (Pa)	10
	Rendement de combustion (%)	75,1
	Puissance totale (min./max. kW)	2,6/5,8
	Portée à ébullition de 2 kg d'eau: quantité de bois kg	1,8
	Portée à ébullition de 2 kg d'eau: temps de cuisson en minutes	12



Tiba
Swiss
made

Jura 624



- avec porte de charge, plaque de cuisson rapide ou vitrocéramique

Jura 634



- avec porte de charge

Jura 674



- avec porte de charge ou plaque de cuisson rapide
- dimensions intérieures du four: 30x38x42 cm

900 (850)/550/600

900 (850)/600/600 avec parois visibles

240/230/360

180/130

330/250

180 x 130

3,5

170

470/505

500/535

225

180/320 (624E)

3 à 4 casseroles

2,0

10

75,4

2,8/6,3

2,1

14

900 (850)/620/600

900 (850)/670/600 avec parois visibles

240/230/360

180/130

330/250

180 x 130

3,5

190

pas disponible

570/535

non

180/320 (634E)

4 casseroles

2,1

10

75,4

3,0/6,8

2,1

14

900 (850)/900/600

900 (850)/950/600 avec parois visibles

240/230/400

180/130

330/250

360 x 130 latéral, 220 x 180 arrière

3,5

250

pas disponible

850/535

225

180/320 (674E)

jusqu'à 6 casseroles

2,0

10

78,3

2,7/6,5

2,0

14

Détails innovants des cuisinières Tiba



Recouvrement à fleur

Le plan de cuisson en fonte ou vitrocéram simplifie le nettoyage grâce à un recouvrement inox à fleur.



Pont de chauffe en deux parties

Le foyer est composé de béton réfractaire coulé. Celui-ci se distingue par sa grande précision et une accumulation de chaleur optimale. Sur la partie arrière de la chambre de combustion, le pont de chauffe en fonte avec alliage acier fonte en deux parties obture le foyer. Il permet une adaptation simple de la répartition de la chaleur en fonction des besoins individuels de cuisson ou de chauffage de l'endroit.



Plaque de cuisson rapide

(Modèle «S»)

Les nervures profondes de la plaque de cuisson permettent une transmission de chaleur rapide.

Porte de charge

(Modèle «E»)

Le couvercle de chargement pratique permet un chargement aisé depuis le dessus.



Bord relevé

Le rebord contre la paroi permet une fermeture hygiénique et propre contre la paroi, ce qui permet un nettoyage plus facile. Sur demande, le rebord peut être livré sur mesure.



Corps de chauffe

Monté dans la chambre de combustion, il sert à charger un boiler d'eau chaude par gravité avec une puissance côté eau de 3 kW.

Combustion propre garantie



Revêtement de qualité

Le foyer est composé de béton réfractaire coulé. Celui-ci se distingue par sa grande précision et une accumulation de chaleur optimale. La résistance aux grandes différences de température de la chambre de combustion obtenue par ce nouveau revêtement de qualité est essentielle pour sa longévité.

Avantages importants

- Plus grande longévité de la chambre de combustion
- Accumulation de chaleur optimale



Réglage de l'allumage par bimetal

Ce régulateur d'allumage automatique amène et dose correctement l'air de combustion dans le foyer. Pendant la phase d'allumage, une grande quantité d'air arrive depuis le dessous par la grille (air primaire). Durant la phase de fonctionnement, la quantité d'air primaire est diminuée. De ce fait, l'air de combustion est réchauffé et dirigé vers le haut du foyer (air secondaire).

Avantages importants

- Allumage facile
- Réduction supplémentaire des valeurs d'émissions



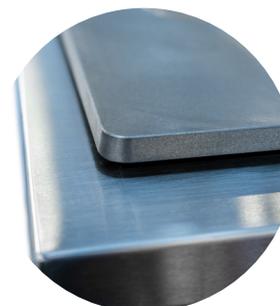
Pont de chauffe étanche

Sur la partie arrière de la chambre de combustion, le pont de chauffe en fonte obture le foyer. En plus, un cordon d'étanchéité entoure ce pont de chauffe et, ainsi, empêche le passage éventuel des gaz de fumée non brûlés entre le béton et le pont de chauffe. Ainsi, la combustion est totale.

Avantages importants

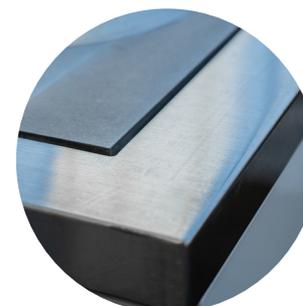
- Réduction supplémentaire des valeurs d'émissions
- Aucune formation de suie

La surface de cuisson



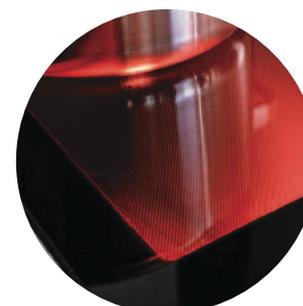
Plaque en fonte standard

Ce plan de cuisson présente une finition propre. Elle est robuste, durable et facile à nettoyer.



Plaque de cuisson à fleur

La plaque de cuisson à fleur permet un glissement et un déplacement des casseroles sur tout le plan de travail. Cette solution prend tout son sens si une cuisinière électrique est installée à côté d'une cuisinière à bois.



Vitrocéramique

C'est ainsi que les recouvrements en inox et le vitrocéramique sont construits à fleur. Ils offrent un confort d'utilisation accru, une cuisson rapide, un nettoyage et un déplacement simple sur la totalité de la combinaison de cuisine.

Fuego

Feu et flamme pour cuisiner



Avec le Fuego, ramenez de l'émotion dans la cuisine! La grande porte vitrée réveille l'émotion et apporte bien-être, confort et fonctionnalité au quotidien.

Avec le module de cuisinière à bois Fuego, Tiba ouvre de nouvelles possibilités pour l'intégration d'une cuisinière à bois dans une cuisine agencée. Fuego se laisse intégrer comme une cuisinière électrique usuelle dans une cuisine avec différentes exécutions de recouvrement et s'adapte proprement et sans joint dans chaque combinaison.

Fuego est d'utilisation simple et sûre. L'air chaud du système de refroidissement automatique du manteau est conduit dans le socle et peut être acheminé dans une autre pièce à chauffer.



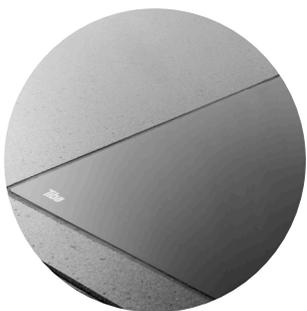
MATHEW ADAM
SPECIALISTE INFORMATIQUE, ZOUG

Le feu dans notre cuisine

Dans mon pays d'origine en Angleterre, je connaissais les cuisinières à bois depuis mon enfance et je suis surpris par toutes les étapes de développement qui se sont produites.

Alors que je suis assis toute la journée devant un écran, j'apprécie, le soir, le feu de la cuisinière et pendant la cuisson de contempler le jeu du feu. Je suis toujours étonné du peu de bois utilisé pour cuire quelque chose, normalement 2 à 3 bûches suffisent pour un souper.





Sans joint

Grâce au cadre ajustable en hauteur, une intégration sans joint est possible avec différents types de recouvrements (pierre, céramique et acier).



Distance 0 mm

Le manteau de refroidissement maintient la température de la surface constante à 35°C – une distance de sécurité latérale avec des matériaux combustibles n'est plus nécessaire.



Système de refroidissement

L'air chaud de refroidissement sera conduit par deux canaux d'air chaud dans le socle de la cuisine ou dans une pièce.

Dimensions

Largeur du module	550 mm
Hauteur du recouvrement	30 ou 40 mm
Hauteur du module	870–900 mm, réglable en hauteur
Profondeur du module	570 mm/600 mm
Poids	110 kg
Plan de cuisson	noir, sans joint, 321 x 506 mm
Couleur	vitrocéram: noir porte: verre noir

Données techniques du foyer

Puissance	4,0 kW (3 kW cuisson, 1 kW air chaud)
Besoin de tirage de la cheminée	8 Pa
Puissance de cuisson	En service: 2l d'eau en 11 minutes Avec la phase d'allumage: 2l d'eau en 28 minutes

Système de refroidissement

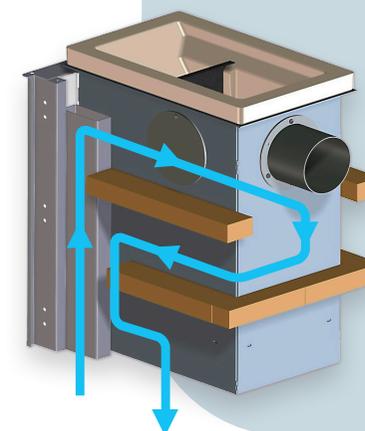
Refroidissement	Système de refroidissement du manteau, réglé par thermostat
Distance de sécurité latérale	0 mm, température de surface 35°C, max. 75°C
Distance de sécurité vers le haut	600 mm
Distance de sécurité vers l'avant	500 mm dans la zone de rayonnement de la porte vitrée
Éléments de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • limiteur de température (STB) • électroaimant (réduit l'amenée d'air en cas de coupure de courant)

L'innovation Tiba: refroidissement de l'air du manteau

Grâce à un système de refroidissement du manteau sophistiqué, le Fuego peut être installé sans distance de sécurité contre des matériaux combustibles.

Sa température de surface se maintient, en état de fonctionnement, sous les 35°C.

L'air de convection réchauffé sera rassemblé dans le socle et peut être facilement dirigé dans le socle ou dans une autre pièce. L'utilisation est extrêmement simple: allumer le bois, fermer la porte – le ventilateur de convection s'enclenchera automatiquement.



Système de refroidissement de l'air du manteau

Le Fuego apporte une nouvelle dimension pour la cuisson au bois: high-tech et qualité, le tout dans un appareil.





Cuisinière à chauffage central

Un appareil pour toute
la maison



*Cuire et chauffer idéalement
combiné*

Avec un chauffage Tiba confort (Cuisinière à chauffage central en combinaison avec un accumulateur) vous chauffez et faites du feu indépendamment du fait que vous utilisiez la chaleur de suite ou non. Si non, la chaleur sera stockée entre-temps et selon les besoins automatiquement restituée dans le système de chauffage.

Tiba.
Swiss made

Cuisinière à chauffage central Alpes 806

Votre déclaration
d'indépendance



La cuisinière à chauffage central, Tiba Alpes 806, est la plus puissante du marché: 24 kW de puissance côté eau, un grand foyer pour 18 kg de bois et 2.5 heures de durée de combustion pour une charge. Ceci peut charger complètement un accumulateur de 1000 l et suffit à un chauffage confortable. Grâce, entre autres, à de faibles pertes, l'Alpes 806 est extrêmement efficace et a de faibles émissions.

Ainsi, elle est si polyvalente qu'elle se laisse s'adapter individuellement selon vos besoins: couleurs, poignées, charnières, hauteur, profondeur, sortie de fumée ou recouvrement – tout peut être adapté selon les conditions existantes. Même le raccordement à un poêle à catelles est possible.



SIMON FELIPPI
ARCHITECTE, BIENNE

Indépendant avec le bois et le soleil

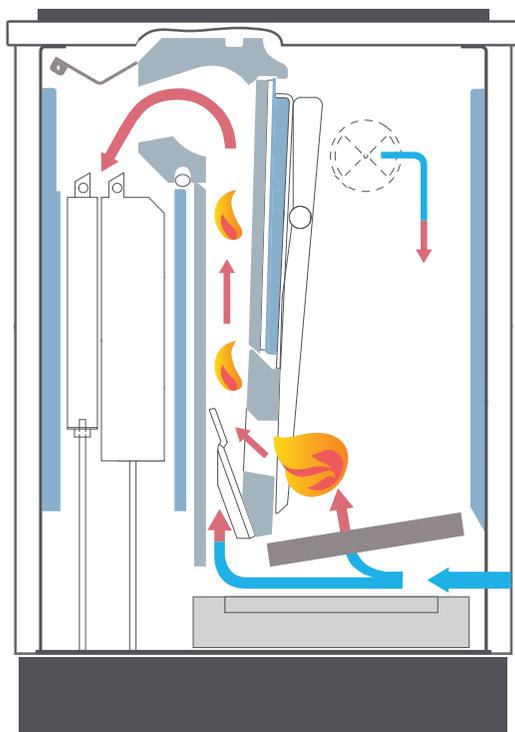
Il y a 8 ans, nous avons acheté une ferme de 1750 et l'avons entièrement rénovée. Pour cela, nous voulions harmoniser l'ancien avec le moderne – également pour le chauffage.

Ainsi, nous nous sommes décidés pour un chauffage à bois et solaire de Tiba. En hiver, nous produisons l'eau chaude et le chauffage avec du bois, en été avec le soleil. En outre, la cuisinière chauffe également l'antique poêle à catelles.

Ma femme est passionnée de jardinage et nous tenons un petit magasin. Cela tombe bien, qu'elle puisse cuire du sirop et de la confiture pendant que la cuisinière charge les deux accumulateurs de la cave. Ainsi, nous sommes, tout au long de l'année, indépendants d'autres sources d'énergie.



Caractéristiques de la cuisinière à chauffage central certifiée modèle Alpes 806-18 et 806-24



- 1 Aménée d'air**
Répartition en air primaire, secondaire et tertiaire pour une distribution optimale de l'air pour le processus de combustion.
- 2 Foyer**
Foyer complètement isolé, pas de contact de la flamme avec les composants conduisant l'eau, pour une combustion primaire de plus de 800°C.
- 3 Chambre de postcombustion**
Chambre de combustion en béton réfractaire avec une très grande résistance aux changements de température pour une combustion complète.
- 4 Echangeur de chaleur**
Echangeur de chaleur à chicanes en acier inoxydable pour une efficacité accrue et moins de consommation.
- 5 Isolation de la chaudière**
Isolation complète autour du corps de la chaudière afin de minimiser le rayonnement de chaleur dans la pièce et pour plus de puissance de chauffage du côté hydraulique.

Groupes de raccords hydrauliques



Le groupe de charge avec la tuyauterie intégrée et l'affichage de la température peut être placé ou latéralement **A** ou derrière la cuisinière **B**.

La vie à l'intérieur d'une cuisinière à chauffage central Tiba



Grand foyer
Pour 18 kg de bois, avec guides en fonte contre la combustion incomplète

3 zones
Foyer, zone de combustion haute température et échangeur de chaleur

Isolation de la chaudière
Toute la chaudière est entièrement isolée pour obtenir la puissance maximale

Réglage de l'allumage
Réglage de l'allumage avec un bimétal pour un allumage simple

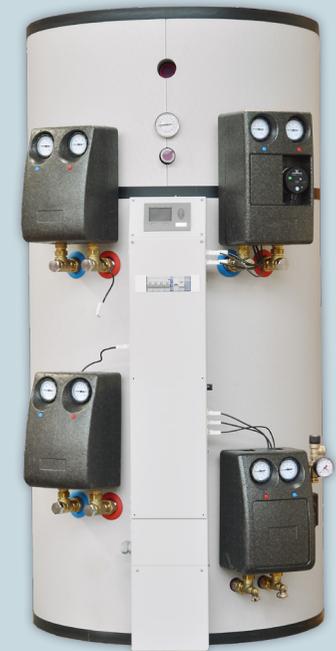
Régulateur de puissance
Réglage automatique qui réduit l'arrivée d'air en cas de trop grande puissance

Entretien aisé
Entretien simple grâce aux ouvertures de nettoyage

Tiroir à cendres
Grand tiroir à cendres, utilisation confortable



Régulation et accumulateur Tiba: un ensemble optimal



Le système modulaire d'accumulateur Multitherm réunit le bois, le soleil et d'autres sources d'énergie dans un système.

Aperçu de la cuisinière à chauffage central Alpes

Équipement de base

Tous les modèles avec socle, recouvrement et habillage du socle inclus. Porte séparée pour le foyer et le cendrier, inclus le tiroir à cendres. Une sortie de fumée normalisée, poignées, parois latérales émaillées. Charnière des portes à gauche ou à droite.

Options

Tous les modèles peuvent être équipés d'un raccordement pour fourneau à banc (2ème sortie de fumée). Dispositif pour chute propre des cendres. Poignées individuelles à choix. Possibilité de combiner avec une cuisinière électrique et divers éléments de soubassement. Raccord de prise d'air extérieur.

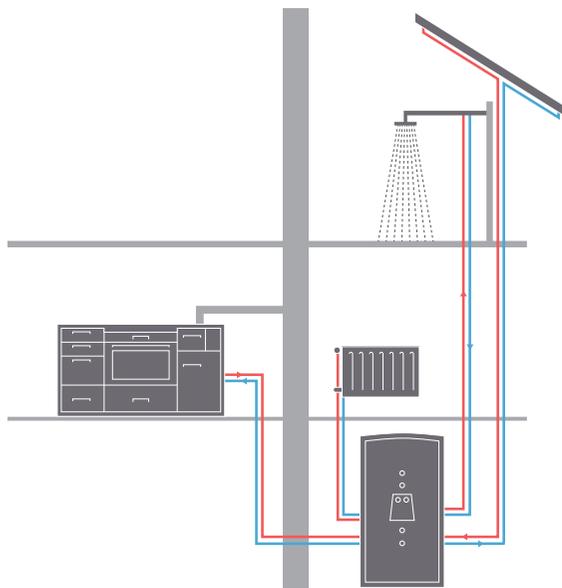
Équipement individuel/ Domaine d'application individuel

- Surface de cuisson en fonte spéciale avec puissance de chauffe intensive et longue accumulation de chaleur
- Avec porte de chargement par le dessus 18 x 32 cm
- Puissance de cuisson pour 4-5 casseroles

Dimensions en mm ou dm ³	Haut./larg./prof. (encastré)	900(850)/620/600
	Haut./larg./prof. (indépendant)	900(850)/620/600 (avec parois visibles)
	Foyer chauffage, haut./larg./prof.	600/230/440
	Ouverture porte de chargement, L/H	180/130
	Quantité de bois dur en kg	15-17
	Longueur max. du combustible, en mm	330
	Buse de fumée	120 x 280
Cendrier dm ³	9,4	
Poids	kg	270
Surface de cuisson en mm	Larg./prof.	570/535
	Fonte	Oui
	Porte de chargement, larg./prof.	180/320
Combustible		Bois naturel
Garantie de la chaudière		5 ans

	806-18	806-24	
Valeurs de combustion	Dépression moyenne (tirage canal) Pa	18	20
	Température moyenne des gaz de fumée °C	180	204
	Durée de combustion à puissance nominale h	env. 2,5	env. 2
	Rendement de la technique de combustion %	83	83
Valeurs techniques chauffage	Contenance en eau (litres)	30	30
	Débit minimal chaudière (t = 20 °C)	780	1040
	Pression de service bar	3	3
	Pression lors des tests bar	6	6
	Puissance totale kW	24	32,4
	Température retour minimale °C	55	55
	Puissance eau chaude kW	18	24
	Puissance chaleur dans la pièce kW	env. 2,5	env. 3,5

*La cuisinière à chauffage central
Alpes 806 est la plus puissante et perfor-
mante. Son volume de remplissage,
sa puissance et sa part de quantité en
eau la distingue.*



Une cuisinière à chauffage central en combinaison avec un accumulateur alimente toute une maison en chaleur et en eau sanitaire.







Cuisinières combinées

Combinaison
individuelle



*Le complément idéal au
programme des cuisinières
à bois*

Les cuisinières électriques Tiba sont idéales pour être combinées avec toutes les cuisinières et cuisinières à chauffage central à bois Tiba. En hiver, vous cuisinez et chauffez au bois. La combinaison d'une cuisinière à bois et d'une cuisinière électrique est particulièrement judicieuse pour les collations – du café à l'oeuf au plat – ainsi que pour les mets cuisinés durant les mois d'été. Vous exploiterez ainsi toujours «l'énergie optimale» pour vous-même et pour l'environnement. Vous pouvez également combiner votre cuisinière à bois Tiba avec une cuisinière ou un réchaud à gaz. L'installation peut être réalisée avec un plan de cuisson en vitrocéram à fleur du recouvrement.

Exemples de cuisinières combinées

Fabriquées pour vos besoins personnels



Cuisinière à bois 624C avec champ de cuisson vitrocéram,
four électrique, armoire à tiroir Tiba-Form,
recouvrement en acier inoxydable, couleur rouge rubis

Chaque cuisinière Tiba est unique et fabriquée selon vos spécificités à l'usine Tiba Swiss made.



Gauche: cuisinière à bois modèle 624C (vitrocéram avec porte vitrée) et 674S (four à bois), cuisinière électrique, éléments de soubassement en acier inoxydable

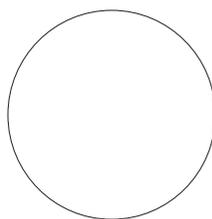
Droite: cuisinière combinée Tiba avec cuisinière à bois modèle 624C (vitrocéram), réchaud électrique, rouge rubis, recouvrement et paroi arrière en acier inoxydable

L'assortiment des couleurs Tiba

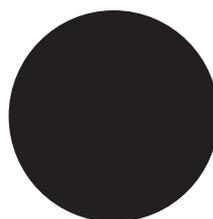
7 couleurs standard émaillées et acier inoxydable

Grâce à leur émaillage au feu et à leur résistance aux acides, les couleurs des cuisinières Tiba sont résistantes et faciles à nettoyer. Elles gardent leur éclat de neuf, même après plusieurs années.

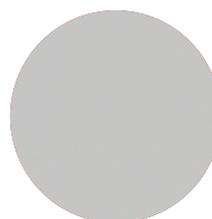
Outre la couleur blanc pastel, six autres couleurs standard et acier inox sont disponibles contre un supplément de prix.



Blanc pastel



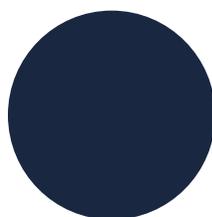
Noir



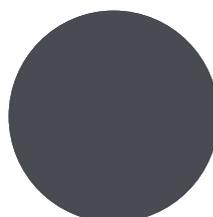
Telegris



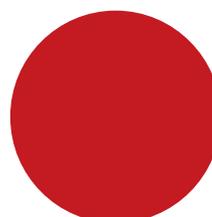
Brun



Bleu acier



Gris graphite



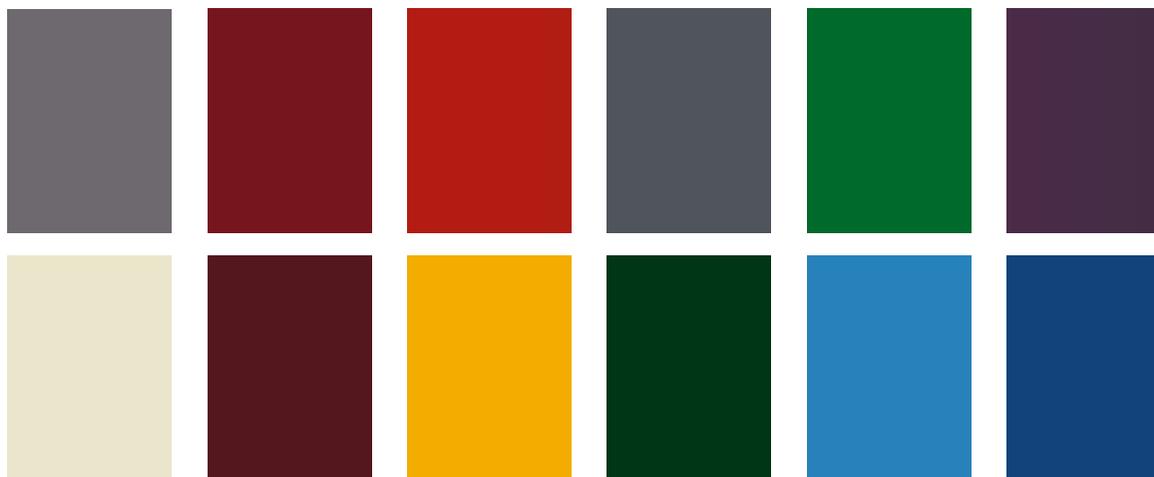
Rouge rubis



Acier inox

Couleurs RAL selon vos souhaits

Contre un petit supplément de prix, vous pouvez obtenir votre cuisinière ou combinaison dans toutes les teintes de la gamme RAL (sauf couleurs métallisées).



L'assortiment des poignées Tiba

Donnez à votre cuisinière un caractère unique



Poignée Duroplast noire
Standard



Poignée acier inox (Type A)
Réglable ø 10 mm



Poignée acier inox (Type D)
Cylindrique ø 15 mm



Poignée acier inox (Type B)
Non réglable ø 12 mm



Poignée nostalgie argentée
ø 20 mm



Poignée acier inox (Type F)
Arrondie ø 10 mm



Poignée nostalgie dorée
ø 20 mm

Cuisinière électrique Elegance



Classique et sûr

La cuisinière électrique de la ligne «elegance» se compose d'une cuisinière électrique à encastrer et d'un champ de cuisson vitrocéramique comprenant 4 zones de cuisson. Tout le design est accordé aux cuisinières à bois et à chauffage central de Tiba.

Les équipements des tiroirs peuvent être exécutés dans les mêmes couleurs que la cuisinière. D'autre part, diverses poignées selon votre choix.

Les qualités de la cuisinière électrique

- Air chaud, chaleur supérieure et inférieure, grill
- Porte du four verre miroir
- Minuterie électronique
- 2 plaques à gâteaux émailage Swiss-Clean
- Autonettoyage catalytique
- Classe d'énergie A

Les qualités du champ de cuisson

- Pour montage à fleur dans recouvrement en inox
- 2 zones de cuisson (180/145 mm)
- Déclenchement de sécurité
- Classe d'énergie A

Steamer et réchaud Elegance



Compact et polyvalent

Le steamer «elegance» confirme comment une cuisinière combinée de la maison Tiba peut être attractive et intemporelle. Un design remarquable avec la qualité Tiba. A l'aide d'un mode d'emploi simple, le steamer «elegance» est facile à utiliser: vous choisissez les temps de cuisson et votre appareil gère le reste avec le plus grand soin.

L'utilisation du plan de cuisson vitrocéram «elegance» 3 zones se fait en appuyant sur les touches sensorielles intégrées sur le dessus. Le vitrocéram est disponible en noir.

Les qualités du Steamer

- Air chaud, chaleur supérieure et inférieure
- Grill petit et grand
- Grill turbo, position pizza
- Réglage du four
- Cuisson à la vapeur à 96°C sans pression
- Cuisson par chaleur alternée
- Thermomètre à aliments
- Classe d'énergie A

Les qualités du réchaud vitrocéram

- Montage à fleur du recouvrement
- Touches sensorielles incorporées
- Touche de verrouillage et sécurité enfants
- Automatisation d'enclenchement et de déclenchement
- Déclenchement de sécurité
- Fonction timer
- 3 x indicateurs de chaleur
- Corps de chauffe rapide lumineux

Steamer et réchaud Prestige



Simple et confortable

C'est ainsi que se présente le Steamer Combi «prestige» avec commande électronique à dialogue et son display pour le four.

Tiba a misé sur un plan de cuisson «prestige» de grande qualité, facile à utiliser. Les touches sensorielles modernes, intégrées sur la plaque, s'accordent avec les spécialités exclusives reconnues et appréciées de Tiba comme le montage patenté à fleur du recouvrement.

Les qualités du Steamer

- Air chaud, chaleur supérieure et inférieure
- Grill petit et grand
- Grill turbo, position pizza
- Réglage du four
- Cuisson à la vapeur à 96 °C sans pression
- Cuisson par chaleur alternée
- Thermomètre à aliments
- Classe d'énergie A

Les qualités du réchaud vitrocéram

- Montage à fleur du recouvrement
- Touches sensorielles incorporées
- Touche de verrouillage et sécurité enfants
- Automatisation d'enclenchement et de déclenchement
- Déclenchement de sécurité
- Fonction Timer
- 4 x indicateurs de chaleur résiduelle
- Corps de chauffe rapide lumineuse

Cuisinière électrique et réchaud Prestige



Cuisson à plusieurs niveaux

La sonde de cuisson présente dans notre four multifonction SenseCook® contrôle attentivement la température de votre cuisson. C'est-à-dire que vous pouvez vous attendre à un pur délice sans avoir à contrôler les plats, du moment où vous fermez la porte du four au moment où vous les servez. En insérant la sonde de cuisson dans vos plats et en mesurant leur température interne, vous pouvez compter sur des résultats uniformes avec des plats servis uniquement comme il faut.

Tiba a misé sur un plan de cuisson «prestige» de grande qualité, facile à utiliser. Les touches sensorielles modernes, intégrées sur la plaque, s'accordent avec les spécialités exclusives reconnues et appréciées de Tiba comme le montage patenté à fleur du recouvrement.

Les qualités de la cuisinière électrique

- Air chaud, chaleur supérieure et inférieure, grill petit et grand, grill turbo, position pizza
- Touches sensorielles incorporées
- Pyrolyse
- Hauteurs de cuisson: 5
- Thermomètre à aliments
- Classe d'énergie A+

Les qualités du réchaud vitrocéram

- Montage à fleur du recouvrement
- Touches sensorielles incorporées
- Touche de verrouillage et sécurité enfants
- Automatisation d'enclenchement et de déclenchement
- Déclenchement de sécurité
- Fonction Timer
- 4 x indicateurs de chaleur

Cuisinières électriques et fours

*Cuisinière électrique
Elegance*



*Cuisinière électrique
Four Elegance*



*Cuisinière électrique
Prestige*



*Cuisinière électrique
Four Prestige*



Champs de cuisson

- inclus
- 4 zones de cuisson vitrocéram
- ou 4 plaques de cuisson en fonte

- en option
- Réchaud modèle Elegance
- 3 zones vitrocéram

- en option
- Réchaud modèle Prestige
- 4 zones vitrocéram

- en option
- Réchaud modèle Prestige
- 4 zones vitrocéram

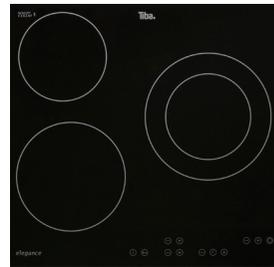
Largeur (mm)	550	550	600	600
Hauteur (mm)	762	762	600	600
Socle et recouvrement	Inclus	Inclus	Option (avec niche pour appareil)	Option (avec niche pour appareil)
Chaleur supérieure	Oui	Oui	Oui	Oui
Chaleur inférieure	Oui	Oui	Oui	Oui
Air chaud	Oui	Oui	Oui	Oui
Programme du four	—	Oui	Oui	Oui
Autonettoyage par catalyse	Oui	Programme de nettoyage	Oui	Programme de nettoyage
Timer/Heure	Oui	Oui	Oui	Oui
Classe d'énergie	A	A	A	A
Vitrage	4 x	3 x	4 x	4 x
Tension du réseau (V)	400	400	400	400
Garantie	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
Accessoires (inclus)	<ul style="list-style-type: none"> • 2 plaques à gâteaux • 1 grille de four 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 plaques à gâteaux • 1 grille de four • 1 éponge rapide 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 plaques à gâteaux • 1 grille de four • 1 thermomètre à aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 plaque à gâteau normale • 1 plaque à gâteau à bords hauts • 1 grille de four • 1 filtre pour le gras • 1 rosace à vapeur • 1 thermomètre à aliments

Plans de cuisson et réchauds

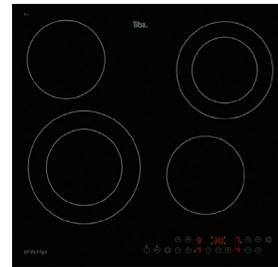
Réchaud 1/6



Plaque Elegance 3 zones



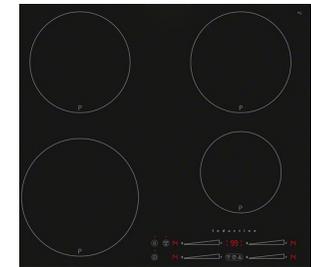
Plaque Prestige 4 zones



Induction 3 zones



Induction 4 zones



Exécution	vitrocéram	vitrocéram	vitrocéram	vitrocéram	vitrocéram
Couleur décor	noir	noir	noir	noir	noir
Largeur (mm)	471	471	541	580	580
Profondeur (mm)	506	506	506	510	510
Fonctionnement	interrupteur (devant)	touche (dessus)	touche (dessus)	touche (dessus)	touche (dessus)
Zones de cuisson(mm)	1 x 180/145 (2 zones) 1 x 145 1 x 180 1 x 220	1 x 210/140 (2 zones) 1 x 145 1 x 180	1 x 180/120 (2 zones) 1 x 210/140 (2 zones) 2 x 145	2 x 210 1 x 280	1 x 145 2 x 180 1 x 210
Classe d'énergie	A	A	A	A	A
Tension du réseau (V)	400	400	400	400	400
Garantie	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans

Éléments de soubassement Tiba Form



Éléments de soubassement pour un plan de travail personnalisé

Solutions individuelles pour chaque cuisine

Les éléments de soubassement Tiba Form complètent idéalement les cuisinières à bois et à chauffage central. Plus de 60 éléments différents permettent d'aménager la cuisinière Tiba en fonction des besoins particuliers.

Un recouvrement, spécialement fabriqué en fonction de vos exigences, entoure harmonieusement le plan de travail. Même les plus petites niches et surfaces seront utilisées de façon optimale.

Tiba Form – polyvalents et combinables individuellement

Protection contre l'incendie

Afin de pouvoir installer une cuisinière à bois directement sur le côté d'un meuble de cuisine, un élément de protection contre l'incendie de 100 mm est nécessaire.



Compartiment porte-linges

Le compartiment porte-linges pratique garantit les distances minimales à respecter avec les matériaux combustibles comme le bois, les parois, etc. selon les prescriptions contre le feu.



Compartiment réserve à bois

Compartiment réserve à bois en tôle d'acier zinguée à chaud, porté par des glissières extra solides.



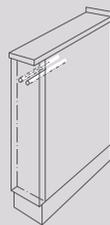
Tiroirs

Tiroirs en différentes hauteurs et largeurs selon vos besoins.



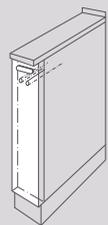
Tiroirs en différentes hauteurs et largeurs selon vos besoins

Largeur
150 mm à
195 mm



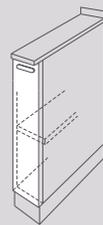
TU150

Compartment à linges ouvert avec 2 tringles



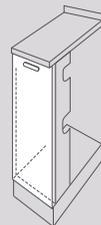
TU15

Compartment à linges fermé avec 2 tringles



T15

Compartment avec 1 rayon amovible



OF15

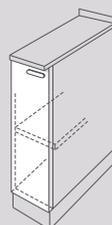
Porte sans compartiment, pour élément de raccordement ou d'installation



TU195

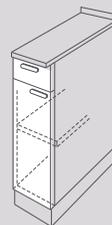
Compartment à linges ouvert avec 2 tringles

Largeur
275 mm



T27

Compartment avec 1 rayon réglable



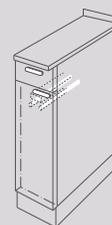
T271

Compartment avec 1 rayon réglable et tiroir 1/6



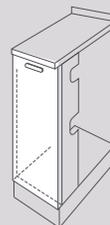
TU27

Compartment porte-linges avec 4 tringles extensibles



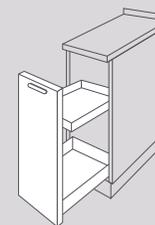
TU271

Compartment porte-linges avec 1 tiroir et 4 tringles extensibles



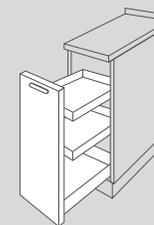
OF27

Porte sans compartiment pour élément de raccordement ou d'installation



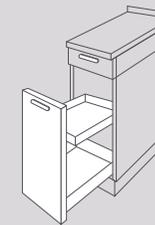
A272

Compartment coulissant avec 1 tiroir intérieur sur glissières



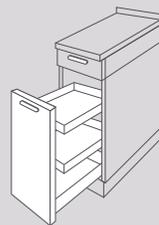
A273

Compartment coulissant avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières



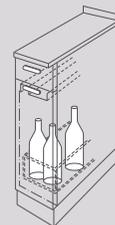
A272S

1/6 et 5/6 compartiments coulissants avec 1 tiroir intérieur sur glissières



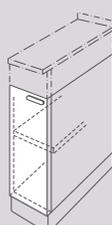
A273S

1/6 et 5/6 compartiments coulissants avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières



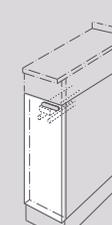
FL271

Compartment à bouteilles 5/6 avec tiroir à ustensiles 1/6



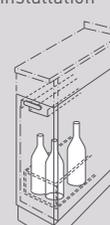
RT27

Compartment réchaud avec 1 rayon



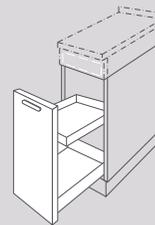
RTU27

Compartment réchaud avec 4 tringles



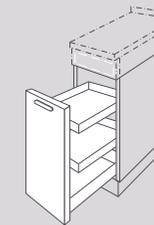
RFL27

Compartment réchaud 5/6 avec panier à épices



RA272

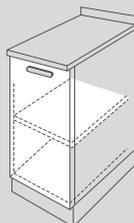
Compartment réchaud coulissant avec 1 tiroir intérieur sur glissières



RA273

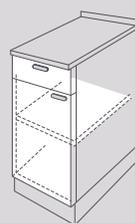
Compartment réchaud coulissant avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières

Largeur
450 mm



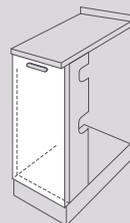
T45

Compartment avec 1 rayon réglable



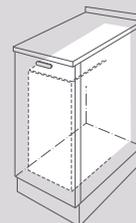
T451

Compartment avec 1 rayon réglable et tiroir 1/6



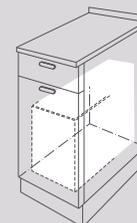
OF45

Porte sans compartiment, pour élément de raccordement ou d'installation



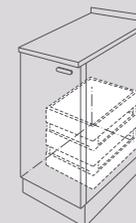
HK45

Caisse à bois amovible sur glissières extra solides



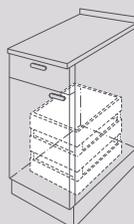
HK451

Caisse à bois amovible avec tiroir 1/6



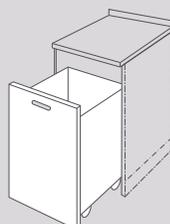
HKE45

Caisse à bois EXPO avec harasse en bois



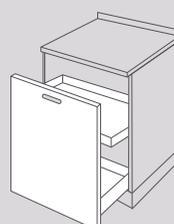
HKE451

Caisse à bois EXPO avec harasse en bois et tiroir 1/6



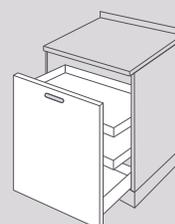
HKF45

Caisse à bois sur roulettes pivotantes



A452

Compartment coulissant avec 1 tiroir intérieur sur glissières



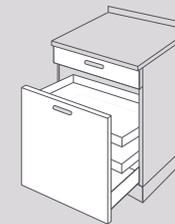
A453

Compartment coulissant avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières



A452S

1/6 et 5/6 compartiments coulissants avec 1 tiroir intérieur sur glissières

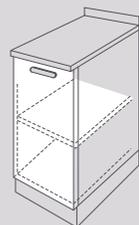


A453S

1/6 et 5/6 Compartiments coulissants avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières

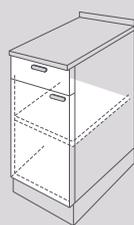
Tiroirs en différentes hauteurs et largeurs selon vos besoins

Largeur
550 mm



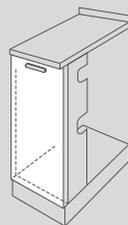
T55

Compartment avec 1 rayon réglable



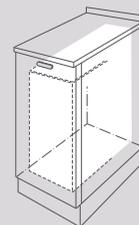
T551

Compartment avec 1 rayon réglable et tiroir 1/6



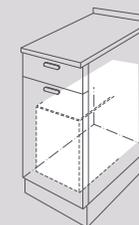
OF55

Porte sans compartiment, pour élément de raccordement ou d'installation



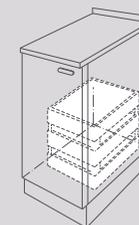
HK55

Caisse à bois amovible sur glissières extra solides



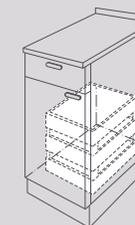
HK551

Caisse à bois amovible avec tiroir 1/6



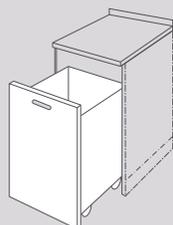
HKE55

Caisse à bois EXPO avec récipient synthétique sur glissières



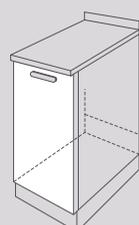
HKE551

Caisse à bois amovible avec tiroir 1/6



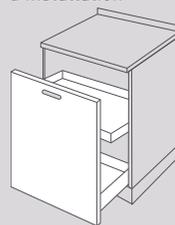
HKF55

Caisse à bois EXPO avec récipient synthétique sur glissières



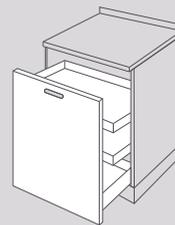
K55

Compartment à ordures vide



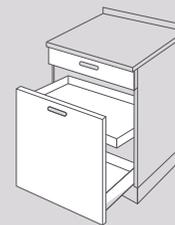
A552

Compartment coulissant avec 1 tiroir intérieur sur glissières



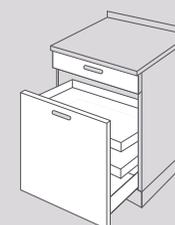
A553

Compartment coulissant avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières



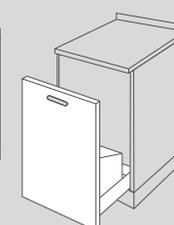
A552S

1/6 et 5/6 compartiments coulissants avec 1 tiroir intérieur sur glissières



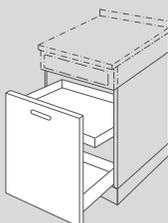
A553S

1/6 et 5/6 compartiments coulissants avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières



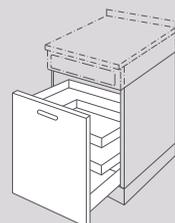
AMB55

Compartment coulissant avec Müllboy Bio 35L+8L



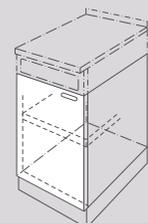
RA552

Compartment réchaud coulissant avec 1 tiroir intérieur sur glissières



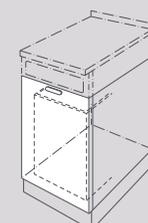
RA553

Compartment réchaud coulissant avec 2 tiroirs intérieurs sur glissières



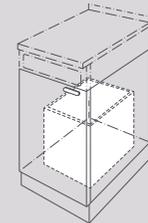
RT55

Compartment réchaud avec 1 rayon



RHK55

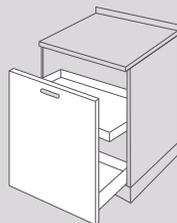
Compartment réchaud avec caisse à bois amovible



RHKE55

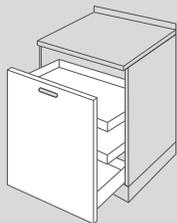
Compartment réchaud avec caisse à bois avec récipient synthétique amovible

Largeur
600 mm et
650 mm



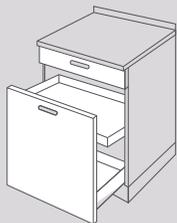
A652

Compartiment
coulissant avec
1 tiroir intérieur
sur glissières



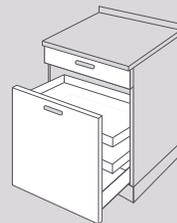
A653

Compartiment
coulissant avec
2 tiroirs intérieurs
sur glissières



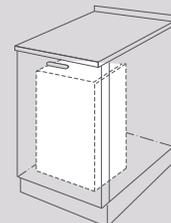
A652S

1/6 et 5/6
compartiments
coulissants avec
1 tiroir intérieur
sur glissières



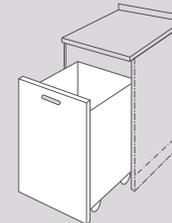
A653S

1/6 et 5/6
compartiments
coulissants avec
2 tiroirs intérieurs
sur glissières



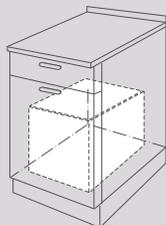
HK65

Caisse à bois
amovible sur
glissières extra
solides



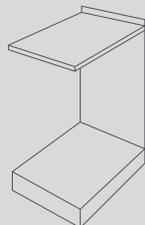
HKF65

Caisse à bois
sur roulettes
pivotantes



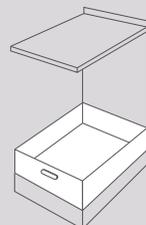
HK651

Caisse à bois
amovible avec
tiroir 1/6



AN60

Niche pour
appareil avec/sans
empreinte ou
découpe



AN60S

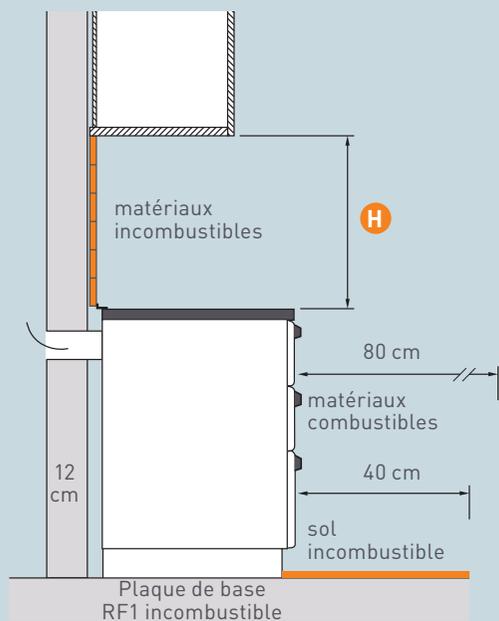
Niche pour
appareil avec tiroir

Indications pour le montage des cuisinières

Lors du montage de cuisinières à bois Tiba, respectez les prescriptions des polices du feu locales des assurances des bâtiments.

Distance vers le haut, distances **H**

- **Par rapport à des hottes de ventilation en matériaux incombustibles:**
50 cm pour toutes les cuisinières
- **Par rapport à des matériaux combustibles:**
50 cm pour les cuisinières avec plaque ronde rapide et vitrocéram, 120 cm pour les cuisinières avec porte de charge dans la plaque de cuisson (allumage depuis le dessus)



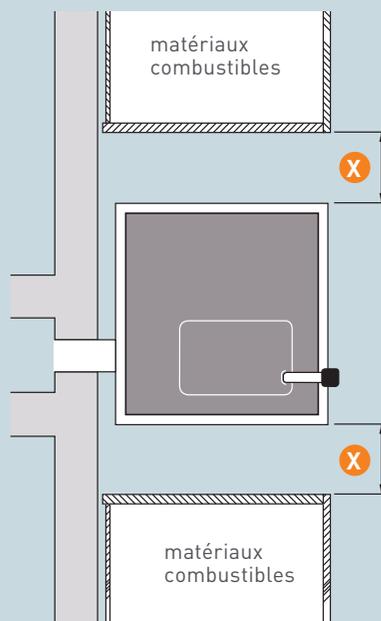
Distances latérales, distances **X**

Cuisinière à bois et à chauffage central:

- Élément de protection contre l'incendie KZW100 0 cm
- Compartiment à linges TU150 0 cm
- Espace libre 30 / 40 cm
- Armoires en hauteur 40 cm

Fuego 0 cm

Les règlements locaux de sécurité incendie doivent être respectés!



Amenée d'air extérieure

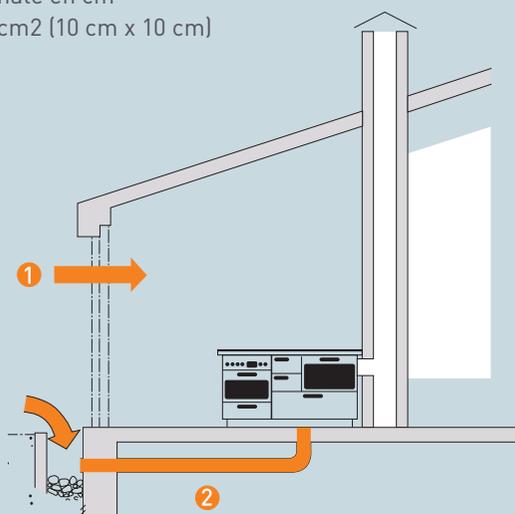
Dans les locaux comportant des fenêtres et des portes hermétiques ou équipés d'un dispositif d'évacuation d'air, l'apport d'air de combustion est parfois trop faible. Des gaz toxiques (CO) peuvent se dégager dans les locaux et mettre les personnes en danger.

- 1 Amenée d'air de combustion par des ouvertures d'aération (fenêtres, portes)
- 2 Amenée d'air de combustion par saut de loup et un canal

La ligne directrice des besoins en air de combustion

Section d'air de combustion extérieure env.:

- 10 x la puissance nominale en cm^2
- mais au minimum 100 cm^2 (10 cm x 10 cm)



Raccordement aux cuisinières à chauffage central

Variante avec fourneau à banc

Modèle Alpes 806: hauteur minimum 8 mètres.
Un tirage direct doit exister entre la cuisinière et la cheminée.

Variante sans fourneau à banc

Modèle Alpes 806: hauteur minimum 7 mètres.

Section (cm) 20/20 (ou 25/25)

Diamètre (cm) 20 (ou 25)

La cheminée doit être étanche et isolée, les fausses sources d'air doivent être supprimées, une cheminée en acier isolée est préférable.

Raccordement cuisinières à bois

Variante avec fourneau à banc

- Hauteur minimum 6 mètres

Variante sans fourneau à banc

- Hauteur minimum 4 mètres

Section (cm)

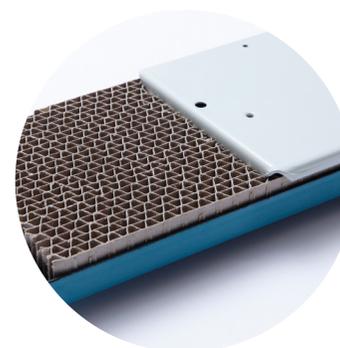
- 18 (ou 20)

Cuisines en acier

*Design pour la vie de tous les jours -
Durablement belles*



Tiba
CUISINES EN ACIER



Silencieuse et stable

Pour rendre nos cuisines en acier encore plus stables, toutes les parois de la cuisine sont collées avec un noyau en nid d'abeille qui est compressé à une pression de 5 tonnes. Cela les rend extrêmement légères (20% plus légère qu'une paroi en bois) et donne ainsi des cuisines encore plus stables.



Solvants? Inclus!

L'émail est comme le verre. La graisse et la saleté ne peuvent pas pénétrer sa surface supérieure. Grâce au revêtement émaillé et lorsque la situation l'exige vous pouvez même nettoyer la cuisine avec des solvants, des diluants ou de l'essence.

Construire pour demain

Lors de la conception de nos cuisines, l'intemporalité est primordiale. Les lignes claires, la fonctionnalité et le rendu des surfaces en acier confèrent à chaque cuisine en acier Tiba quelque chose de spécial. Nos cuisines sont exclusivement faites sur mesure, car chaque demeure a des exigences différentes.

Plus d'informations sur nos cuisines en acier peuvent être consultées dans le catalogue de la cuisine en acier Tiba ou sur le site www.tiba-stahlkuechen.ch.

Nous nous réjouissons d'ores et déjà de votre visite

à Bubendorf, Saint-Sulpice, Sion, Rickenbach, Wangen an der Aare, Cazis ou Flawil

1) Tiba AG

Hauptstrasse 147, 4416 Bubendorf

Tél. +41 (0)61 935 17 10, Fax +41 (0)61 931 11 61

Tél. DE +49 (0)3222 1091 623

Heures d'ouvertures de l'exposition à Bubendorf

Lundi – vendredi: 8h00–12h00, 13h30–17h00

Samedi*: 9h00–12h00

Arrêt: Steingasse (Bus no 70/71)

2) Tiba SA

Route Cantonale 110, 1025 Saint-Sulpice

Tél. +41 (0)32 737 74 74, Fax +41 (0)61 931 11 61

Heures d'ouvertures de l'exposition à Saint-Sulpice

Renseignements techniques uniquement sur rendez-vous du lundi au samedi

3) Tiba SA

Route de la Drague 17, 1950 Sion

Tél. +41 (0)27 322 23 01, Fax +41 (0)61 931 11 61

Heures d'ouvertures de l'exposition à Sion

Lundi – jeudi: 8h00–11h45, 13h30–17h30

Vendredi: 8h00–11h45, 13h30–17h00

Samedi: sur rendez-vous

4) Tiba AG

Schenkstrasse 13, 3380 Wangen an der Aare

Tél. +41 (0)61 935 17 10, Fax +41 (0)61 931 11 61

Heures d'ouvertures de l'exposition à Wangen an der Aare

Renseignements techniques uniquement sur rendez-vous du lundi au samedi

5) Tiba AG

Güpfmühle 2, 6221 Rickenbach

Tél. +41 (0)61 935 17 10, Fax +41 (0)61 931 11 61

Heures d'ouvertures de l'exposition à Rickenbach

Renseignements techniques uniquement sur rendez-vous du lundi au samedi

6) Tiba AG

Industriezone 21, 7408 Cazis

Tél. +41 (0)61 935 17 10, Fax +41 (0)61 931 11 61

Heures d'ouvertures de l'exposition à Cazis

Lundi – vendredi: 8h00 – 12h00, 13h30 – 17h00

7) Tiba AG

Habis Center, Waldau 1, 9230 Flawil

Tél. +41 (0)61 935 17 10, Fax +41 (0)61 931 11 61

Heures d'ouvertures de l'exposition à Flawil

Lundi – vendredi: 8h00 – 12h00, 13h30 – 17h00



* Pour des conseils détaillés, veuillez prendre rendez-vous du lundi au vendredi.



Tiba
CUISINIÈRES

Sous réserve de modifications techniques 70.56KF 04.21

Tiba