

Natürliche Wärme

Holzherde
Heizungsherde
Kombiherde



Tiba
HERDE



Tba.
Swiss
made

*Holzherde
Jura Linie*

Seite 6



Fuego

Seite 20



*Heizungsherde
Alpen Linie*

Seite 24





*Eine Schweizer Tradition
seit 1902*

*Kochen und Heizen mit
natürlicher Wärme*

Die Tiba Geschichte	3
Die Swiss made Produktion	4
Holz als Energieträger	5

Holzherde	6
Fuego	20
Heizungsherde	24
Kombiherde, Elektroherde	32
Tiba Form Unterbauelemente	44
Hinweise zum Einbau von Holzherden	50
Tiba Stahlküchen	52

Tiba AG

Ihr Partner für natürliche Wärme



Rechts: Die Belegschaft: Aktuell beschäftigt Tiba ca. 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Links: Der Tiba Hauptsitz und das Werk in Bubendorf (Basel), Schweiz

Jeder Herd erzählt eine einzigartige Geschichte.

Seit 1902 produzieren wir Herde und Öfen und jeder von ihnen erzählt eine Geschichte. Viele unserer Produkte begleiten unsere Kunden durch den Alltag und stehen oft im Zentrum des häuslichen Lebens: In der Küche und im Wohnzimmer.

Gerne möchten wir Ihnen hier einige dieser Geschichten vorstellen. Sie sind so unterschiedlich und vielseitig wie das Leben: Lustig, praktisch oder nostalgisch. Ihnen ist nur eines gemeinsam: Sie alle sind echt – so wie das Leben sie halt schreibt.

Unsere Geschichte

Seit 1902 bauen wir Herde und Öfen



Die Geschichte der Tiba AG beginnt 1848 in Titterten, einem kleinen Dorf im Kanton Baselland.

1848 gründet Heinrich Schweizer eine mechanische Werkstätte, in welcher er 1902, mit vier Beschäftigten, einer Bohrmaschine mit Drehbank und drei Schraubstöcken, Herde und Öfen zu produzieren beginnt. 1947 erfolgt der Umzug ins nahegelegene Bubendorf und 1961 die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft: die heutige Tiba AG entsteht. Der Name Tiba ist eine Anlehnung an den alten Standort: TI-BA Titterten Baselland.

Die Ölkrise in den 1970er Jahren bringen der Tiba weiteren Erfolg: Bis in die späten 1980er Jahre steigt die Nachfrage nach effizienten Holz- und Zentralheizungsherden stark an. Die Tiba baut ihre Fabrikgebäude massiv aus – sie umfassen heute über 18'000 m² Produktionsfläche.

Zeitgleich steigt die Tiba als Pionier früh ins Solargeschäft ein: Bereits 1980 werden die ersten Tiba-Solaranlagen ausgeliefert. 1987 übernimmt die Tiba die Sarina AG in Freiburg und 1992 die Granum SA in Neuchâtel und baut ihre Stellung als führender Anbieter von Holzherden und Kaminöfen weiter aus. Im Zuge dieser Übernahmen wird 1989 die Produktion in Bubendorf um neue Montagehallen und ein Labor erweitert.

Heute vereint Tiba die natürlichen Energieträger Holz und Sonne mit anderen Heiz- und Energiesystemen. Egal ob der Kunde einen Speicherofen oder ein vollintegriertes Heizsystem möchte, Tiba ist der verlässliche und ehrliche Partner im Bereich der natürlichen Wärme.

Die Tiba Swiss made Produktion

Von der Blechtafel zum fertigen Produkt



Links: Schweißen
Mitte: Roboterschweiß-Zelle
Rechts: Automatische Blechbearbeitung



Tiba.
Swiss
made

Wir sind stolz darauf,
unsere Produkte selber zu
produzieren.

Ein Herd besteht aus mehreren hundert Einzelteilen und vielen Stunden an Arbeit.

In einem ersten Schritt werden Blechtafeln (Stahl und Chromstahl) zugeschnitten. Dazu verwenden wir moderne computergesteuerte Stanznibbel- und Lasermaschinen.

Dann werden die Bleche auf einer unserer Kant- und Tiefziehpressen in die endgültige Form gebracht. Einige Maschinen arbeiten mit einem Druck von bis zu 400 Tonnen.

Die Chromstahlabdeckungen der Herde und Öfen werden von Hand verschweisst und anschliessend verschliffen.

Serienteile werden auf einem automatischen Schweißroboter verschweisst – dieser garantiert eine konstant hohe Qualität.

Die Gussteile für unsere Holzherde und Öfen werden auf einer CNC-Maschine bearbeitet. Die Verwendung von Guss ist zwar aufwändiger als die üblich eingesetzten Chromstahlplatten, sie sind jedoch im Vergleich dazu absolut verwindungssteif und viel langlebiger.

Die nun rohen Grundgehäuse und Kessel werden lackiert und anschliessend von Hand ausgemauert. Danach findet die Endmontage statt.

Holz als Energieträger

Erneuerbar, lokal und CO₂-neutral



Holz ist ein faszinierender Energieträger.

Holz ist nachwachsend, absolut ungefährlich in der Handhabung, schafft lokale Arbeitsplätze, ist umweltschonend und dennoch voller Energie.

CO₂-neutral: die Photosynthese

Das wichtigste Element des CO₂-Kreislaufs ist die Photosynthese, also die Umwandlung von CO₂ und Wasser (H₂O) mit Hilfe von Sonnenenergie in Sauerstoff, Wasser und Traubenzucker.

Der Traubenzucker (C₆H₁₂O₆) wird später im Baum noch zu Zellulose (C₆H₁₀O₅) umgewandelt und bildet den Hauptbestandteil des Baumes. Wird das Holz später verbrannt (oder vermodert im Wald bei Nichtnutzung), wird die gleiche Menge an Wasser (H₂O) und Kohlendioxid (CO₂) freigesetzt. Damit ist der Kreislauf wieder geschlossen.

Ist genug Holz vorhanden?

Solange gleich viel Holz verbrannt wird wie nachwächst, ist Holz ein CO₂-neutraler Energieträger und trägt nicht zum Klimawandel bei. In der Schweiz, Deutschland und Österreich wächst mehr Wald nach als genutzt wird.

Was ist Feinstaub?

Feinstaub entsteht durch Dieseleruss, Autoabgase, Abrieb von Bremsbelägen und bei Verbrennungsprozessen. Es handelt sich dabei um ganz kleine Staubpartikel unter 10 Mikrometer (0.01 mm), daher wird Feinstaub zum Teil auch PM10 genannt.

Bei der Verbrennung von Holz entsteht ebenfalls Feinstaub, doch hängt dies sehr stark von der

Wieviel Energie steckt im Holz?

1 kg Pellets	5 kWh
1 kg Buchenholz trocken	4.0 kWh
1 Ster Buchenholz trocken	2100 kWh
1 Liter Heizöl	2 kg Pellets
1 Liter Heizöl	2.5 kg Holz
CO ₂ Ausstoss 1 Liter Öl	2.7 kg CO ₂
CO ₂ Ausstoss 1 kg Holz	CO ₂ -neutral

richtigen Anfeuerungstechnik, der Feuerstätte und des Brennstoffes ab. Zu feuchtes Holz oder eine zu tiefe Verbrennungstemperatur sind ebenfalls problematisch.

Die Tiba nimmt die Thematik Feinstaub sehr ernst und setzt alles daran, den Ausstoss an Feinstaub zu minimieren. Unsere neu entwickelte Brennkammer für unsere Kaminöfen unterschreitet die ab 2015 geforderten Grenzwerte um mehr als 50 Prozent.

Geringe graue Energie

Als graue Energie wird die Energiemenge bezeichnet, die für Herstellung, Transport, Lagerung, Verkauf und Entsorgung eines Energieträgers nötig sind. Da Holz fast ausschliesslich lokal angebaut und verarbeitet wird, ist der Anteil an grauer Energie verglichen zu Öl oder Gas sehr gering – das schont die Umwelt und das Portemonnaie.



Holzherde

Kochen, Backen und Warmwasser



*Tiba-Herde passen sich Ihren
Bedürfnissen an – und nicht
umgekehrt.*

Ihre individuelle Unabhängigkeitserklärung:
Tiba-Herde verbinden Kochen auf richtigem Feuer
mit modernster Technik. Je nach Wunsch können
Sie neben Kochen auch Backen, einen Kachelofen
beheizen oder noch zusätzlich Warmwasser
aufbereiten. Und das alles ganz ohne Strom und
genau so, wie es für Ihre Situation passt - denn
jeder Tiba-Herd ist ein Unikat, hergestellt in der
Swiss made Manufaktur der Tiba.

Holzherd Jura 614

Kompakt und individuell



Der Jura 614 ist der kompakteste Herd und dank seiner kleinen Aussenmasse ideal als Ergänzung für bestehende Küchen gedacht. Er bietet Platz für 2 Pfannen, kann optional mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausgestattet und mit sämtlichen Tiba Unterbauelementen und Elektroherden kombiniert werden.

Dabei ist er so vielfältig wie Sie und lässt sich individuell auf Ihre Bedürfnisse anpassen: Farben, Griffe, Türbandungen, Höhe, Tiefe, Rauchabgänge oder Abdeckungen – alles kann auf die vorhandenen Gegebenheiten angepasst werden.



FAMILIE MEIER
LIESTAL

Freunde und Fondue

Letzten Winter verwirklichten wir unseren Traum und erweiterten unser Haus mit einem Wintergarten. Zuerst planten wir dort einen Kaminofen einzubauen, doch dann kam zum Glück alles anders.

Da wir im Winter gerne mit Freunden ein Fondue geniessen, entschieden wir uns für einen Holzherd, um den Geruch nicht mehr im Haus zu haben.

Mit dem Herd kochen wir mittlerweile aber nicht nur Fondue, sondern heizen auch den ganzen Wintergarten. Auch toll ist, dass dank dem schönen Sichtfenster unsere Gäste zudem das wohlige Feuer geniessen können, was für mehr Ambiente und Behaglichkeit sorgt.



Holzherd Jura 624

Leistungsfähig und vielseitig



Der Jura 624 ist ein leistungsfähiger Herd und kann dank seinem grossen Brennraum als Zusatzheizung eingesetzt werden. Durch seine Leistung eignet er sich auch zur Beheizung eines Kachelofens. Zudem bietet er Platz für 3-4 Pfannen, kann optional mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausgestattet und mit sämtlichen Tiba Unterbauelementen und Elektroherden kombiniert werden.

Dabei ist er so vielfältig wie Sie und lässt sich individuell auf Ihre Bedürfnisse anpassen: Farben, Griffe, Türbandungen, Höhe, Tiefe, Rauchabgänge oder Abdeckungen – alles kann auf die vorhandenen Gegebenheiten angepasst werden.



HANS-PETER UND RUTH WOHLER
ST. GALLEN

Ein warmes Herz

Zur Pension haben wir unser Haus modernisiert und dabei Küche und Wohnzimmer zu einer Wohnküche umgebaut. Als Raumtrenner haben wir durch unseren Ofenbauer eine Kachelofenwand mit einem Tiba-Holzherd einbauen lassen.

Die Wand wird mit dem Herd beheizt, indem die heissen Rauchgase durch 4 m lange Züge geführt werden. Nach ca. drei Stunden feuern ist die ganze Wand angenehm warm und die gespeicherte Wärme reicht meist für die ganze Nacht aus.

So kochen und heizen wir absolut unabhängig.

Die ganze Küchenkombination wurde durch die Tiba auf Mass hergestellt - links vom Herd ist zudem eine fahrbare Holzvorratskiste verbaut, die sieht man aber von aussen nicht.



Holzherd Jura 634

Die individuelle Zusatzheizung



Der Jura 634 wurde speziell für den Ersatz von Heizungsherden entwickelt. Er ist ein äusserst leistungsfähiger Herd und kann dank seinem grossen Brennraum als Zusatzheizung oder zur Beheizung eines Kachelofens eingesetzt werden. Zudem bietet er Platz für 4 Pfannen, kann optional mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausgestattet und mit sämtlichen Tiba Unterbauelementen und Elektroherden kombiniert werden.

Dabei ist er so vielfältig wie Sie und lässt sich individuell auf Ihre Bedürfnisse anpassen: Farben, Griffe, Türbandungen, Höhe, Tiefe, Rauchabgänge oder Abdeckungen – alles kann auf die vorhandenen Gegebenheiten angepasst werden.



MONIKA WAGNER
LEHRERIN, OLTEN

Ein Geräusch aus meiner Kindheit

*Letztes Jahr durften wir das Haus unserer
Grosseltern übernehmen. Dabei haben wir so
ziemlich alles renovieren müssen, vom Bad bis zur
Küche. Dort stand noch ein Holzherd aus den 1950er
Jahren, mit dem ich viele Erinnerungen verband:
Meine Grossmutter schürte jeden Morgen den Herd
an und immer wenn ich als Kind bei meinen Grossel-
tern übernachtete, konnte ich das Geräusch hören
wenn ich noch im Bett lag. Dann wusste ich, dass die
Küche angenehm warm ist, wenn
ich runterkomme.*

*So entschieden wir uns, den Tiba-Herd durch
einen neuen zu ersetzen. Auch unsere Kinder stehen
mittlerweile im Winter gerne auf, um in
der warmen Küche gemeinsam zu frühstücken.*



Holzherd Jura 674

Das vielseitige Multitalent



Der Jura 674 Holzherd ist der grösste Tibaherd und ein echtes Multitalent: Kochen, Backen, Heizen und Warmwasser - alles mit einem Gerät. Auf seiner grossen und massiven 50 kg Gusskochplatte finden bis zu 6 Pfannen Platz und das grosse Edelstahl-Backfach fasst Bleche von 38 x 42 cm für gelungene Backkreationen. Optional kann er auch mit einem Schwerkraft-Warmwasserregister ausgestattet werden.

Dabei ist er so vielfältig wie Sie und lässt sich individuell auf Ihre Bedürfnisse anpassen: Farben, Griffe, Türbandungen, Höhe, Tiefe, Rauchabgänge oder Abdeckungen – alles kann auf die vorhandenen Gegebenheiten angepasst werden.



MARCO SARNER
OFENBAUER, LUZERN

Unsere Alp

Vor einigen Jahren konnte ich ein altes Maiensäss auf einer schön gelegenen Alp erwerben, die ich für meine Familie und mich in ein kleines Ferienhäuschen umgebaut habe. Da wir nur über fliessend Wasser aber nicht über Strom verfügen, entschieden wir uns für einen Tiba-Herd. Mit diesem kochen und backen wir nicht nur, sondern erwärmen auch einen kleinen Kachelofen hinter dem Herd.

Für mich ist es das grösste, im Winter nach dem Skifahren oder nach einer nassen Herbstwanderung, das knisternde Holz zu hören und die Wärme des Herdes zu spüren.



Überblick Tiba-Holzherde Jura Linie

Jura 614



Grundausstattung

Alle Modelle inklusive Sockel, Abdeckung und Frontsockelverkleidung. Separate Heiz- und Aschentüre, inklusive Aschenschublade. Ausschamottierter Feuerraum und Flachrost aus Spezialguss. Geräteschublade auf Kugellagerschienen, ein Norm-Abgasstutzen, Türgriffe, Seitenwände grundemailliert. Türbandung wahlweise links oder rechts.

Optionen

Alle Modelle mit Anschlussmöglichkeiten für einen Kachelofen/Sitzbank (2. Rauchstutzen). Gussplatten flächenbündig mit der Abdeckung. 3 kW Heizelement für die Aufheizung eines Boilers in Schwerkraft. Aschenfall für die saubere Entsorgung der Asche. Individuelle Griffausrüstung und Farben. Anbau an Elektroherde und weitere Unterbauelemente möglich. Sichtfenster. Aussenluftanschluss. Siehe auch Kapitel Kombiherde.

Individuelle Ausstattung Individueller Einsatzbereich

- mit Einfülldeckel, Schnellkochplatte oder mit Glaskeramik

Abmessungen in mm oder dm³	Höhe/Breite/Tiefe (Einbau)	900 (850)/400/600
	Höhe/Breite/Tiefe (freistehend)	900 (850)/450/600 mit Sichtseiten
	Feuerraum Kochen, Höhe/Breite/Tiefe	240/230/360
	Fülltüröffnung Breite/Tiefe	180/130
	Brennstofflänge/mit Boilerheizelement	330/250
	Abgangsstutzen Rauch	180 x 130
Gewicht in kg		130
Kochfläche in mm	Glaskeramik, Breite/Tiefe (Model C)	320/505
	Guss, Breite/Tiefe	350/535
	Schnellkochplatte, Durchmesser (Model S)	225
	Einfülldeckel, Breite/Tiefe (Model E)	180/320 (614E)
Kochleistung		2 Pfannen
Feuerungs-technische Werte	Stündlicher Abbrand bei Nennleistung mit lufttrockenem Brennholz (kg/Std.)	1,85
	Zugbedarf bei Nennleistung (Pa)	10
	feuerungstechnischer Wirkungsgrad (%)	74,0
	Leistungsabgabe Total (min./max. kW)	2,6/5,8
	Ankochen von 2 l Wasser: Holzmenge in kg	1,8
	Ankochen von 2 l Wasser: Kochzeit in min.	12
Energieeffizienzklasse		A



Tiba.
Swiss
made

Jura 624



- mit Einfülldeckel, Schnellkochplatte oder mit Glaskeramik

Jura 634



- mit Einfülldeckel

Jura 674



- mit Einfülldeckel oder Schnellkochplatte
- Innenabmessungen Backofen: 30 x 38 x 42 cm

900 (850)/550/600

900 (850)/600/600 mit Sichtseiten

240/230/360

180/130

330/250

180 x 130

170

470/505

500/535

225

180/320 (624E)

3 bis 4 Pfannen

2,0

10

75,0

2,8/6,3

2,1

14

A

900 (850)/620/600

900 (850)/670/600 mit Sichtseiten

240/230/360

180/130

330/250

180 x 130

190

nicht verfügbar

570/535

nein

180/320 (634E)

4 Pfannen

2,1

10

75,0

3,0/6,5

2,1

14

A

900 (850)/900/600

900 (850)/950/600 mit Sichtseiten

240/230/400

180/130

330/250

360 x 130 seitlich, 220 x 180 hinten

250

nicht verfügbar

850/535

225

180/320 (674E)

bis zu 6 Pfannen

2,0

10

78,0

2,7/6,5

2,0

14

A

Innovative Details der Tiba-Herde



Fugenlose Abdeckung und Überlaufrinne

Ob Gusskochplatte oder Glaskeramik – die fugenlose Abdeckung in Chrom-Nickelstahl und die vertiefte Überlaufrinne vereinfachen die Reinigung.



Zweiteilige Feuerbrücke

Der Feuerraum besteht aus gegossenem Feuerfestbeton. Dieser zeichnet sich durch grosse Passgenauigkeit und optimale Wärmespeicherung aus. Im hinteren Teil der Brennkammer schliesst die zweiteilige Feuerbrücke aus Chromstahl-legiertem Guss den Feuerraum ab. Sie erlaubt eine einfache Anpassung der Wärmeverteilung an die individuellen Koch- oder Heizbedürfnisse am Aufstellort.



Schnellkochplatte (Modell «S»)

Die tiefen Rippen der Guss-Schnellkochplatte sorgen für einen raschen Wärmeübergang.

Einfülldeckel (Modell «E»)

Der praktische Einfülldeckel ermöglicht ein einfaches Einfüllen von oben.



Zarge

Die Zarge bildet einen sauberen und hygienischen Abschluss zwischen Herdrückseite und Wand. Auf Wunsch kann die Zarge auf Mass gebaut werden.



Heizelement

Eingebaut im Feuerraum dient es zum Aufheizen eines Warmwasser-Boilers in Schwerkraft mit einer wasserseitigen Leistung von 3 kW.

Saubere Verbrennung garantiert



Qualitäts-Ausmauerung

Der Feuerraum besteht aus gegossenem Feuerfestbeton. Dieser zeichnet sich durch eine grosse Genauigkeit, eine optimale Wärmespeicherung und die ausserordentlich grosse Temperatur-Wechselbeständigkeit aus.

Vorteile

- lange Lebensdauer der Brennkammer
- optimale Wärmespeicherung



Anfeuerungsregler

Die Verbrennungsluft wird mit dem automatischen Anfeuerungsregler dosiert. In der Anfeuerphase wird mehr Luft von unten durch den Rost geführt (Primärluft). In der Betriebsphase wird dagegen die Verbrennungsluft vorgewärmt und von oben dem Feuerraum zugeführt (Sekundärluft).

Vorteile

- bequemes Anfeuern
- Senkung der Emissionswerte



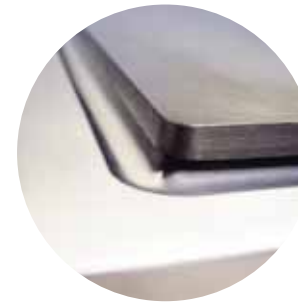
Dichte Feuerbrücke

Im hinteren Teil der Brennkammer schliesst die Feuerbrücke aus Guss den Feuerraum dicht ab. Dies verhindert, dass unverbrannte Rauchgase zwischen der Ausmauerung und der Feuerbrücke abfliessen können.

Vorteile

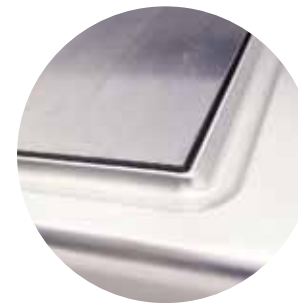
- Senkung der Emissionswerte
- keine Glanzrussbildung

Die Kochflächen



Standard-Gussplatte

Diese aufliegende Kochplatte bildet einen sauberen Abschluss mit der Überlauftrinne. Sie ist robust, dauerhaft und einfach zu reinigen.



Versenkte Gussplatte

Die versenkte Gussplatte erlaubt ein Ziehen und Verschieben der Pfannen im ganzen Arbeitsbereich. Diese Lösung ist besonders sinnvoll, wenn ein Elektroherd neben dem Holzherd verbaut wird.



Glaskeramik

Dabei sind die Edelstahl-Abdeckung und Glaskeramik als absolut flächenbündige Konstruktion ausgeführt. Sie bietet höchsten Bedienungskomfort, schnelles Aufheizen, einfaches Reinigen und ein einfaches Verschieben der Pfannen auf der ganzen Herd-Kombination.

Fuego

Feuer und Flamme fürs Kochen



Mit dem «Fuego» bringen Sie Emotionen zurück in die Küche!
Das grosse Sichtfenster weckt Emotionen und bringt Behaglichkeit,
Komfort und Funktionalität in den Alltag.

Mit dem Holzherd-Modul «Fuego» eröffnet Tiba dem Küchenbau ganz
neue Möglichkeiten für die Integration eines Holzherds in eine
Einbauküche. «Fuego» lässt sich wie ein handelsüblicher Elektroherd
in eine Küche mit unterschiedlichen Abdeckungsausführungen
integrieren und passt sauber und fugenlos in jede Küche.

«Fuego» ist einfach und sicher im Betrieb. Die warme Konvektionsluft
des automatischen Mantelkühlsystems wird im Sockel gefasst und
kann in einen anderen Raum zum Wärmen abgeleitet werden.



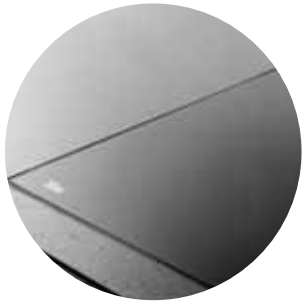
MATHEW ADAM
IT SPEZIALIST, ZUG

Das Feuer in unserer Küche

*Aus meiner Heimat in England kannte ich
Holzherde noch aus meiner Kindheit
und ich war überrascht, welche Entwicklungsschritte
hier stattfanden.*

*Da ich den ganzen Tag vor einem Bildschirm sitze,
geniesse ich es abends den Herd einzufeuern
und während dem Kochen dem Feuerspiel
zuzuschauen. Ich bin immer wieder überrascht,
wie wenig Holz es braucht, um etwas zu kochen –
normalerweise reichen 2-3 Stück Holz
für ein Nachtessen.*





Fugenlos

Dank dem höhenverstellbaren Rahmen ist eine fugenlose Integration in verschiedene Küchenabdeckungen (Stein, Keramik und Stahl) möglich.



0 mm Abstand

Das Mantelkühlsystem hält die Temperatur der Oberfläche bei konstant 35°C – ein seitlicher Sicherheitsabstand zu brennbarem Material entfällt.



Kühlsystem

Die warme Kühlluft wird über zwei Warmluftkanäle im Küchensockel abgeführt - zum Beispiel in einen anderen Raum oder den Fussraum der Küche.

Masse

Modulbreite	550 mm
Abdeckungshöhe	30 oder 40 mm (bauseits)
Modulhöhe	870 mm, höhenverstellbar
Modultiefe	580 mm
Gewicht	110 kg
Kochfeld	Schwarz, fugenlos, 321 x 506 mm
Farbe	Ceran: schwarz Türe: Glas schwarz

Feuerungstechnische Werte

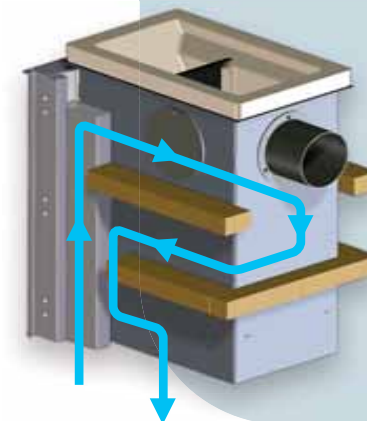
Leistung	4.0 kW (3 kW Kochen , 1 kW Warmluft)
Zugbedarf Kamin	12 Pa
Kochleistung	Im Betrieb: 2l Wasser in 11 min Mit Anfeuerphase: 2l Wasser in 28 min
Energieeffizienzklasse	A+

Kühlsystem

Kühlung	Mantelkühlsystem, Thermostat gesteuert
Sicherheitsabstand seitlich	0 mm, Oberflächentemperatur 35°C, max. 75°C
Sicherheitsabstand oben	600 mm
Sicherheitsabstand vorne	500 mm im Strahlungsbereich Sichtfenster
Sicherheits-einrichtung	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur-Begrenzer (STB) • Hubmagnet (drosselt Zuluft bei Stromausfall)

Tiba-Innovation Kühlluftführung

Dank einem ausgeklügelten Mantelkühlsystem kann der «Fuego» ohne Sicherheitsabstand an brennbare Materialien verbaut werden. Seine Oberflächentemperatur beträgt im normalen Betrieb unter 35°C. Die erwärmte Konvektionsluft wird im Sockel gesammelt und kann über eine Warmluftverteilung bequem in den Bodenraum der Küche oder in einen anderen Raum abgeleitet werden. Die Bedienung ist äusserst einfach: Holz anzünden, Türe schliessen – das Konvektionsgebläse wird automatisch gesteuert.



Kühlluftführung des Mantelkühl-systems

*Fuego setzt neue Maßstäbe für
das Kochen mit Holz: High-Tech, Design
und Qualität vereint in einem Gerät.*





Heizungsherde

Ein Herd für das ganze Haus



*Kochen und Heizen ideal
kombiniert.*

Mit einer Tiba-Komfortheizung (Heizungsherd in Kombination mit einem Pufferspeicher) heizen und feuern Sie unabhängig davon, ob Sie die Wärme sofort zum Heizen benötigen oder nicht. Falls nicht, wird die Wärme zwischengespeichert und erst bei Bedarf automatisch an das Heizsystem abgegeben.

Tiba.

Heizungsherd Alpen 806

Ihre Unabhängigkeits-
erklärung



Der Tiba Heizungsherd Alpen 806 ist der leistungsfähigste Heizungsherd auf dem Markt: 24 kW Leistung wasserseitig, ein grosser Füllschacht für 18 kg Holz und 2.5 Stunden Brenndauer mit einer Füllung. Dies reicht aus, um einen 1000 l Pufferspeicher voll durchzuladen und sorgt für einen komfortablen Heizbetrieb. Dank unterem seitlichen Abbrand ist der Alpen 806 zudem äusserst effizient und hat niedrige Emissionen.

Dabei ist er so vielfältig wie Sie und lässt sich individuell auf Ihre Bedürfnisse anpassen: Farben, Griffe, Türbandungen, Höhe, Tiefe, Rauchabgänge oder Abdeckungen – alles kann auf die vorhandenen Gegebenheiten angepasst werden. Sogar der Anschluss an einen Kachelofen ist möglich.



SIMON FELIPPI
ARCHITEKT, BIEL

Mit Holz und Sonne unabhängig

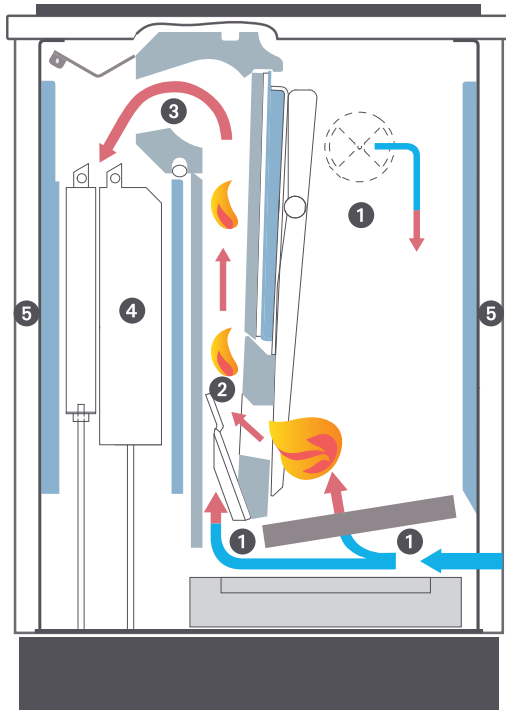
Wir haben vor 8 Jahren ein Bauernhaus mit Baujahr 1750 gekauft und umfassend renoviert.

Dabei wollten wir Ursprüngliches mit Modernem verbinden – auch bei der Heizung. So haben wir uns für eine Holz-Solar Heizung von Tiba entschieden. Im Winter machen wir Warmwasser und heizen mit Holz, im Sommer mit der Sonne. Zudem beheizt der Herd auch den antiken Kachelofen.

Meine Frau ist leidenschaftliche Gärtnerin und wir betreiben einen kleinen Hofladen. Da trifft es sich gut, dass sie auf dem Herd Sirup und Marmelade einkochen kann, während der Herd die beiden 1000 Liter Speicher im Keller belädt. So sind wir über das ganze Jahr hinweg mit Sonne und Holz unabhängig von anderen Energieträgern.



Facts zum zertifizierten Heizungsherd Modell Alpen 806-18 und 806-24



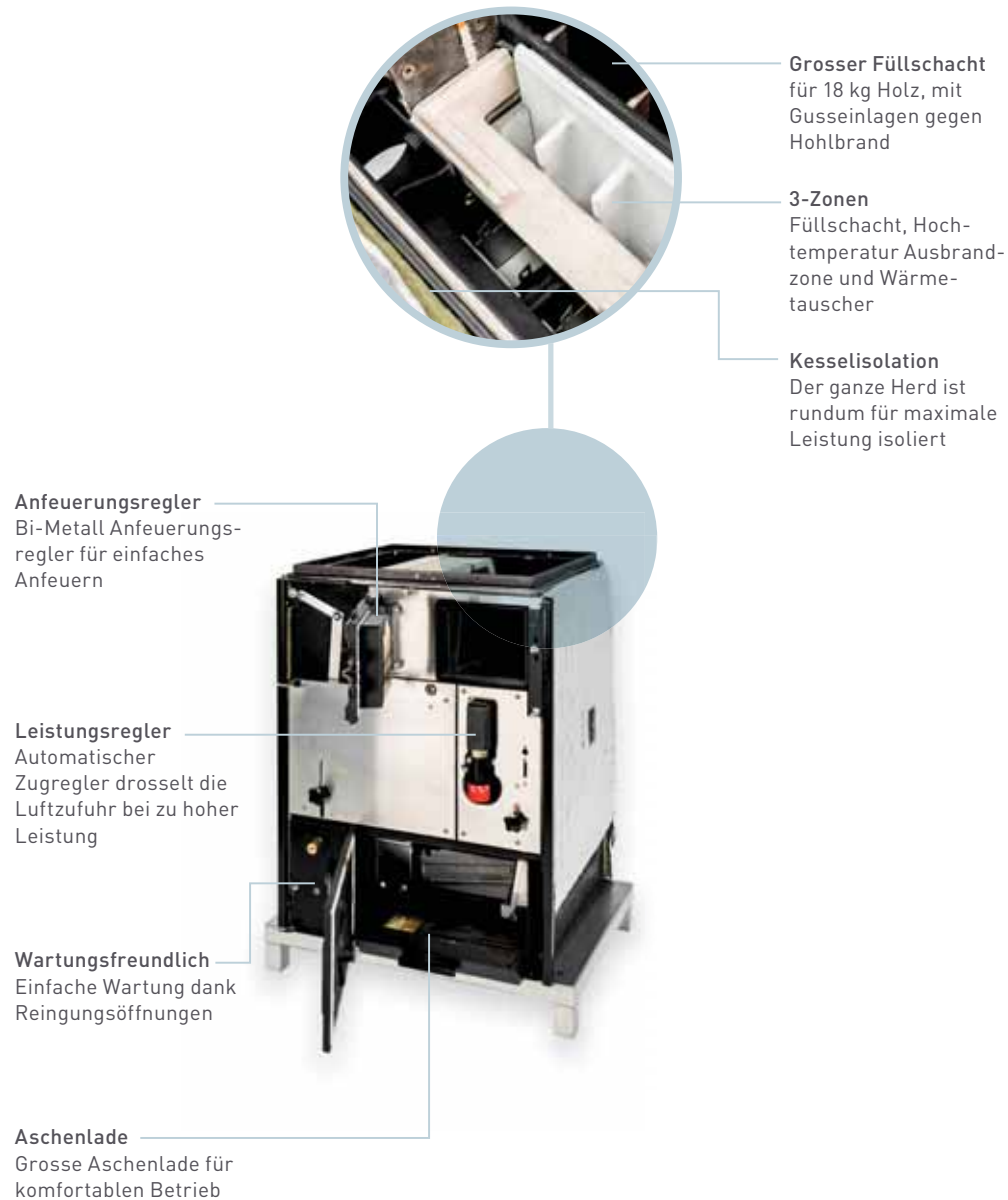
- 1 Luftführung**
Aufteilung in Primär-, Sekundär- und Tertiärluft zur optimalen Luftverteilung für den Verbrennungsprozess.
- 2 Ausbrandschicht**
Vollständig isolierter Ausbrandschicht, keine Berührung der Flamme mit wassergeführten Komponenten für eine Primärverbrennung von über 800°C.
- 3 Nachbrennkammer**
Brennkammer aus qualitativ hochwertigem gegossenem Feuerfestbeton mit sehr grosser Temperatur-Wechselbeständigkeit für vollständigen Ausbrand.
- 4 Wärmetauscher**
Zuschaltbarer Wärmetauscher aus Edelstahl für erhöhten Wirkungsgrad und weniger Brennstoffverbrauch.
- 5 Kesselisolation**
Rundumisolation des ganzen Kesselkörpers zur Verminderung der Abstrahlungswärme im Aufstellungsraum und für mehr Heizleistung wasserseitig.

Hydraulische Anschlussgruppen



Die Anbaugruppe mit integrierter Verrohrung und Temperaturanzeigen kann entweder seitlich **A** oder hinter dem Herd platziert werden. **B**

Das Innenleben eines Tiba-Zentralheizungsherds



Regler und Speicher
von Tiba:
Optimal aufeinander
abgestimmt



Das modular erweiterbare
Speichersystem «Multitherm»
vereint Holz, Sonne und andere
Energieträger in ein System.

Überblick Heizungsherd Alpen

Grundausrüstung

Alle Modelle inklusive Sockel, Abdeckung und Frontsockelverkleidung. Separate Heiz- und Bedienungstüre inklusive Ascheschublade. Ein Norm-Abgasstutzen, Türgriffe, Seitenwände grundemailliert. Türbandung wahlweise links oder rechts.

Optionen

Alle Modelle mit Anschlussmöglichkeit für eine Sitzkiste (2. Rauchstutzen). Kompaktwärmezentralen zur Ergänzung und Komforterhöhung. Gussplatten flächenbündig mit der Abdeckung. Aschenfall für die saubere Entsorgung der Asche. Individuelle Griffausrüstung für Ihr Unikat. Anbau von Elektroherden und Unterbauelementen möglich.

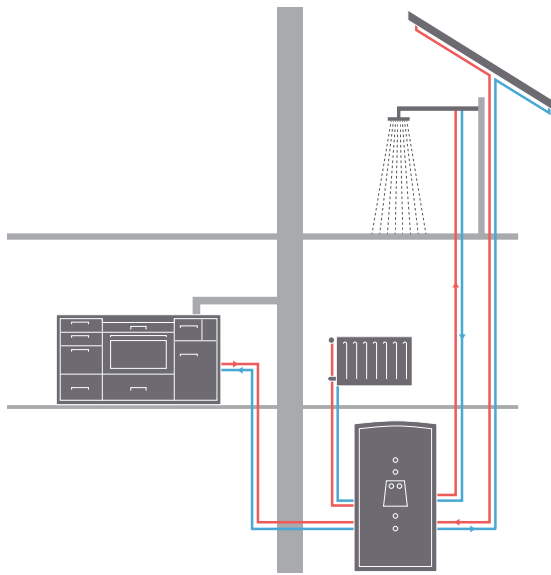
Individuelle Ausstattung/ Individueller Einsatzbereich

- Kochfläche in Spezialguss mit intensiver Aufheizleistung und langer Wärmespeicherung
- mit Einfülldeckel 18 x 32 cm für Beschickung von oben
- Kochleistung für 4 – 5 Pfannen

Abmessungen in mm oder dm ³		
Höhe/Breite/Tiefe (Einbau)	900(850)/620/600	
Höhe/Breite/Tiefe (freistehend)	900(850)/670/600 (mit Sichtseiten)	
Feuerraum Heizen, Höhe/Breite/Tiefe	600/230/440	
Fülltüröffnung, Breite/Höhe	180/130	
Holzmenge Hartholz kg	15 – 17	
Max. Brennstofflänge	330	
Abgangsstutzen Rauch	120 x 280	
Aschenbehälter dm ³	9,4	
Gewicht in kg	kg	270
Kochfläche in mm	Breite/Tiefe	570/535
	Guss	ja
	Einfülldeckel, Breite/Tiefe	180 / 320
Brennstoffe	naturbelassenes Holz	
Garantie auf Kessel	5 Jahre	

		Modell 806-18	Modell 806-24
Feuerungstechnische Werte	Mittlerer Förderdruck (Kaminzug) Pa	18	20
	Mittlere Abgastemperatur °C	180	204
	Abbrandzeiten bei Nennlast h	ca. 2,5	ca. 2
	Feuerungstechnischer Wirkungsgrad %	83	83
Heiztechnische Werte	Wasserinhalt Kessel Liter	30	30
	Minstdurchfluss Kessel (t = 20°C)	780	1040
	Zulässiger Betriebsdruck bar	3	3
	Prüfdruck bar	6	6
	Gesamt-Wärmeleistung kW	24	32,4
	Min. Rücklauftemperatur °C	55	55
	Wasser-Wärmeleistung kW	18	24
Wärmeleistung an den Raum kW	ca. 2,5	ca. 3,5	
Energieeffizienzklasse		A+	A+

Der Heizungsherd Alpen 806 ist der leistungsfähigste Heizungsherd: Füllvolumen, Leistung und Wasseranteil zeichnen ihn aus.



Ein Tiba-Zentralheizungsherd in Kombination mit einem Speicher versorgt ein ganzes Haus mit Wärme und Warmwasser.





Kombiherde

Individuell kombiniert



*Die ideale Ergänzung zum
Tiba-Herde Programm*

Tiba-Elektroherde und Unterbauelemente sind die ideale Kombination zu allen Tiba-Holz- und Heizungsherden. Im Winter kochen und heizen Sie mit Holz. Die Kombination von Holz- und Elektroherd ist insbesondere sinnvoll für die «kleine Küche zwischendurch» – vom Kaffee bis zum Spiegelei – sowie für das Kochen in den Sommermonaten. So können Sie immer die für Sie und die Umwelt «richtige Energie» nutzen. Sie können Ihren Tiba-Kombiherd auch mit einem Gas-Rechaud ergänzen. Der Einbau ist flächenbündig in die Tiba-Abdeckung mit einer Glaskeramik-Kochmulde möglich (Flüssiggas) und mit elektrischer Taktfunkenzündung (stromlose Zündung mit Feuerzeug möglich) ausgerüstet.

Kombiherd Beispiele

Nach Ihren Bedürfnissen individuell hergestellt



Holzherd Modell 624C mit Glaskeramikkochfläche, Elektrobackofen, Tiba Form-Schubladenstock, Edelstahlabdeckung, Farbe Rubinrot

*Jeder Tiba-Herd ist ein Unikat,
hergestellt nach Ihren Vorgaben in der
Tiba Swiss made Manufaktur.*



Holzherd Modell 614C mit Glaskeramikochfläche, Elektroherd, Tiba Form-Schubladenstock, Edelstahlabdeckung, Farbe Pastellweiss



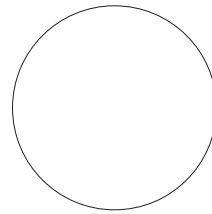
Links: Holzherd Modell 624C (Glaskeramik, mit Sichtfenster) und 674S (Holzbackofen), Elektroherd, Küchenunterbauelementen, in Edelstahl

Rechts: Tiba-Kombiherd mit Holzherd Modell 624C (Glaskeramik), Elektrorechaud, in Rubinrot mit Edelstahlabdeckung und Edelstahlrückwand

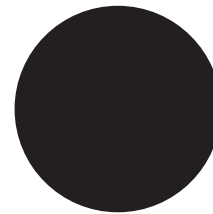
Das Tiba-Farbsortiment

6 Standardfarben emailiert und Edelstahl

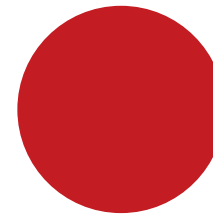
Dank der feueremailierten und säurebeständigen Ausführung sind Tiba-Herde äusserst widerstandsfähig und lassen sich leicht pflegen. Sie wirken auch nach vielen Jahren noch wie neu. Nebst Pastellweiss sind gegen Aufpreis fünf weitere Standardfarben und Edelstahl erhältlich.



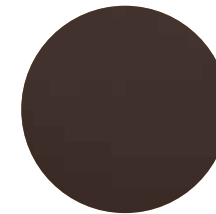
Pastellweiss



Schwarz



Rubinrot



Braun



Granit



Basalt



Edelstahl

RAL-Farben nach Wunsch

Gegen Aufpreis erhalten Sie Ihren Herd und Küchenkombination in verschiedenen RAL-Farben.

Beachten Sie bitte, dass nicht alle RAL-Farben erhältlich sind.



Das Tiba Griff-Sortiment

Verleihen Sie Ihrem Herd einen einzigartigen Charakter



Duroplastgriffe schwarz
Standard



Chromstahlgriff Typ A
verstellbar \varnothing 10 mm



Chromstahlgriff Typ D
Zylinder \varnothing 15 mm



Chromstahlgriff Typ B
fix \varnothing 12 mm



Nostalgiegriff silber
 \varnothing 20 mm



Chromstahlgriff Typ E
Bügel \varnothing 10 mm



Nostalgiegriff gold
 \varnothing 20 mm

Elektroherd confort



Bedienerfreundlich und preiswert

Der Elektroherd der Serie «confort» besteht aus einem Einbauelektroherd und dem dazugehörigem 4-Zonen-Glaskeramikkochfeld.

Das ganze Design ist abgestimmt auf die Holz- und Heizungsherde der Tiba. Die Zierleiste und die Geräteschublade werden farblich passend zum Herd ausgeführt. Zudem stehen verschiedene Griffe zur Auswahl.

Eigenschaften Elektroherd

- Heissluft, Ober- und Unterhitze
- Klein- und Grossflächengrill
- Umluft-Turbogrill
- Auftau-Funktion bei 30°C
- Backofenbeleuchtung 2 x Halogen
- Drehknopfbedienung beleuchtet und versenkbar
- 2 Kuchenbleche, Swiss-Clean-Email
- Energieeffizienzklasse A

Eigenschaften Kochfeld

- Flächenbündiger Einbau mit Tiba-exklusiver Überlaufrinne
- 2-Kreis Kochzone (180/145 mm)
- Sicherheitsabschaltung
- Energieeffizienzklasse A
- Auch mit vier Gusskochplatten lieferbar (Ersatzmarkt)

Elektroherd elegance



Zuverlässiger Klassiker

Der Elektroherd der Serie «elegance» besteht aus einem Einbauelektroherd und dazugehörigem 4-Zonen-Glaskeramikkochfeld.

Das ganze Design ist abgestimmt auf die Holz- und Heizungsherde der Tiba. Die Zierleiste und die Geräteschublade werden farblich passend zum Herd ausgeführt. Zudem stehen verschiedene Griffe zur Auswahl.

Eigenschaften Elektroherd

- Heissluft, Ober- und Unterhitze, Flächengrill
- Vollspiegelverglaste Backofentüre
- Elektronische Zeitschaltuhr
- 2 Kuchenbleche, Swiss-Clean-Email
- Katalytische Selbstreinigung
- Heizbare Geräteschublade
- Energieeffizienzklasse A

Eigenschaften Kochfeld

- Flächenbündiger Einbau mit Tiba-exklusiver Überlaufrinne
- 2-Kreis Kochzone (180/145 mm)
- Sicherheitsabschaltung
- Energieeffizienzklasse A
- Auch mit vier Gusskochplatten lieferbar (Ersatzmarkt)

Steamer und Rechaud elegance



Kompakter Allrounder

Mit dem Steamer «elegance» zeigt sich, wie attraktiv und zeitlos ein Kombiherd aus dem Hause Tiba sein kann. Hervorragendes Design verbindet sich mit gewohnter Tiba-Qualität. Mittels einer übersichtlichen Bedieneinheit lässt sich der Steamer «elegance» einfach bedienen: Sie wählen die Garzeiten, den Rest erledigt Ihr Gerät ebenso schonend wie sicher.

Das Bedienen des autarken 3-Zonen Glaskeramik-kochfeldes «elegance» erfolgt durch Antippen der von oben integrierten Sensorschaltflächen. Die Glaskeramik ist in Schwarz erhältlich.

Eigenschaften Steamer

- Heissluft, Ober- und Unterhitze, Klein- und Grossflächengrill, Turbogrill, Pizzastufe
- Backofenregelung
- Druckloses Dampfgaren bei 96°C
- Garen mit Intervallfunktion
- Speisethermometer
- Energieeffizienzklasse A

Eigenschaften Glaskeramikrechaud

- Flächenbündiger Einbau mit Tiba-exklusiver Überlaufrinne
- Integrierte Sensorbedienung
- Verriegelungs- und Kindersicherungstaste
- Ankoch- und Abschaltautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Timerfunktion
- 4-fach-Restwärmeanzeige
- Schnell-Leuchteizkörper

Steamer und Rechaud prestige



Einfach und bequem

So präsentiert sich beim Kombisteamer «prestige» die vollelektronische Dialogsteuerung mit dem dazugehörigen Display.

Beim Glaskeramikkochfeld «prestige» wurde grossen Wert auf die Bedienungsfreundlichkeit gelegt. Dass dabei die modernen, von oben bedienbaren Sensortasten im Einklang mit bekannten und bewährten exklusiven Tiba-Spezialitäten wie den flächenbündigen Einbau und die patentierte Überlaufrinne stehen, ist selbstverständlich.

Eigenschaften Steamer

- Heissluft, Ober- und Unterhitze, Klein- und Grossflächengrill, Turbogrill, Pizzastufe
- Backofenregelung
- Druckloses Dampfgaren bei 96°C
- Garen mit Intervallfunktion
- Speisethermometer
- Energieeffizienzklasse A

Eigenschaften Glaskeramiklechaud

- Flächenbündiger Einbau mit Tiba-exklusiver Überlaufrinne
- Integrierte Sensorbedienung
- Verriegelungs- und Kindersicherungstaste
- Ankoch- und Abschaltautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Timerfunktion
- 4-fach-Restwärmeanzeige
- Schnell-Leuchtheizkörper

Elektroherde und Backöfen

Confort Elektroherd



Elegance Elektroherd



Elegance Steamer



Prestige Backöfen



Prestige Steamer



Kochfeld	<ul style="list-style-type: none"> • inbegriffen • Glaskeramik mit 4-Kochzonen 	<ul style="list-style-type: none"> • inbegriffen • Glaskeramik mit 4-Kochzonen 	<ul style="list-style-type: none"> • optional • Mod. Rechaud Elegance • 3-Zonen Glaskeramik 	<ul style="list-style-type: none"> • optional • Mod. Rechaud Prestige • 4-Zonen Glaskeramik 	<ul style="list-style-type: none"> • optional • Mod. Rechaud Prestige • 4-Zonen Glaskeramik
Breite (mm)	550	550	550	600	600
Höhe (mm)	762	762	762	600	600
Sockel und Abdeckung	inklusive	inklusive	inklusive	optional (mit Apparatenische)	optional (mit Apparatenische)
Oberhitze	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Unterhitze	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Heissluft	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Backprogramme	—	—	Ja	Ja	Ja
Katalytische Selbstreinigung	—	Ja	Reinigungsprogramm	Ja	Reinigungsprogramm
Timer / Uhr	—	Ja	Ja	Ja	Ja
Energieklasse	A	A	A	A	A
Verglasung	4-fach	4-fach	3-fach	4-fach	4-fach
Netzspannung (V)	400	400	400	400	400
Garantie	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre
Zubehör (inbegriffen)	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kuchenbleche • 1 Gitterrost 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kuchenbleche • 1 Gitterrost 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kuchenbleche • 1 Gitterrost • 1 Quickschwamm 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kuchenbleche • 1 Gitterrost • 1 Speisethermometer 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Kuchenblech normal • 1 Kuchenblech hochrandig • 1 Gitterrost • 1 Fettfilter • Dampfrosette • 1 Speisethermometer

Kochfelder und Rechaud

Rechaud 1/6



Kochfeld Elegance 3-Zonen



Kochfeld Prestige 4-Zonen



Induktion 3-Zonen



Induktion 4-Zonen



Ausführung	Glaskeramik	Glaskeramik	Glaskeramik	Glaskeramik	Glaskeramik
Dekorfarbe	schwarz	schwarz	schwarz	schwarz	schwarz
Breite (mm)	471	471	541	580	580
Tiefe (mm)	506	506	506	510	510
Bedienung	Schalter (vorne)	Touch (oben)	Touch (oben)	Touch (oben)	Touch (oben)
Kochzonen (mm)	1 x 180/145 (2-Kreis) 1 x 145 1 x 180 1 x 220	1 x 210/140 (2-Kreis) 1 x 145 1 x 180	1 x 180/120 (2-Kreis) 1 x 210/140 (2-Kreis) 2 x 145	2 x 210 1 x 280	1 x 145 2 x 180 1 x 210
Energieklasse	A	A	A	A	A
Netzspannung (V)	400	400	400	400	400
Garantie	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre	2 Jahre

Tiba Form Unterbauelemente



*Unterbauelemente für einen
massgeschneiderten Arbeitsplatz*

Individuelle Lösungen für jede Küche

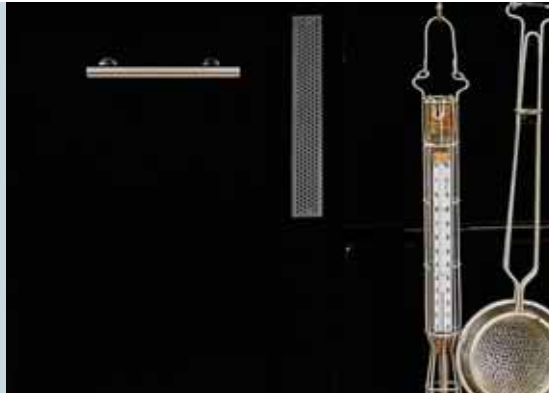
Die Tiba Form-Unterbauelemente sind die optimale und ideale Ergänzung zu den Tiba-Holz- und Heizungsherden. Über 60 verschiedene, aus Stahl gefertigte Unterbauelemente lassen einen Ausbau nach individuellen Wünschen zu.

Eine Abdeckung, speziell nach Ihren Anforderungen hergestellt, rundet den Küchenarbeitsplatz harmonisch ab. Auch kleinste Nischen und Flächen können so optimal genutzt werden. Jede Kombination wird nach Mass geplant und gefertigt.

Tiba Form – vielseitig und individuell kombinierbar

Brandschutzeinheit

Um einen Holzherd seitlich direkt an brennbare Küchenmöbel zu bauen, ist eine Brandschutzeinheit von 100 mm notwendig. Abgebildet ist eine Konvektionszwischenwand (KZW) Breite 50 mm.



Tuchfach

Das praktische Tüchlifach garantiert einen sauberen Übergang zu brennbaren Materialien wie Feuerholz, Wand etc.



Holzvorratsbehälter

Holzvorratsbehälter aus feuerverzinktem Stahlblech und auf extrastarken Kugellagerschienen geführt.



Auszüge

Auszüge in verschiedenen Höhen und Breiten, individuell nach Ihren Bedürfnissen.



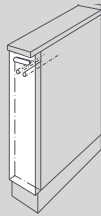
Tiba Form-Unterbauelemente im Überblick

Fachbreite
150 mm bis
195 mm



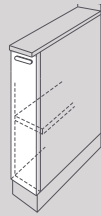
TU150

Tuchfach offen mit zwei Tuchträger (als Brandschutzeinheit geprüft)



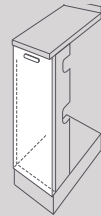
TU15

Tuchfach geschlossen mit zwei Tuchträgern



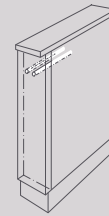
T15

Tablarfach mit einem verstellbaren Tablar



OF15

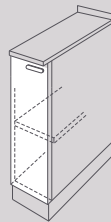
Türe ohne Fach für Anschlusselemente oder Installationen



TU195

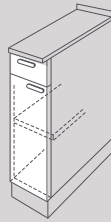
Tuchfach offen mit zwei Tuchträger

Fachbreite
275 mm



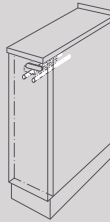
T27

Tablarfach mit einem verstellbaren Tablar



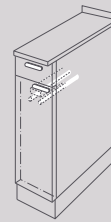
T271

Tablarfach mit einem verstellbaren Tablar und 1/6 Schublade



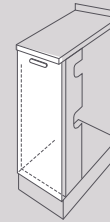
TU27

Tuchfach mit zwei ausziehbaren Tuchträgern



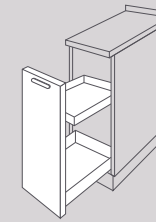
TU271

Tuchfach mit Schublade und zwei Tuchträgern



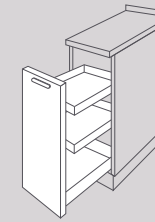
OF27

Türe ohne Fach für Anschlusselemente oder Installationen



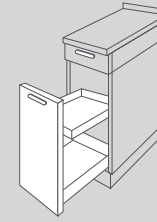
A272

Auszugselement mit einer Innenschublade



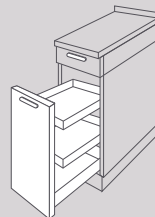
A273

Auszugselement mit zwei Innenschubladen



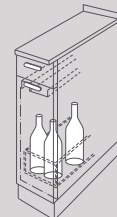
A272S

1/6 und 5/6 Auszugselemente mit einer Innenschublade



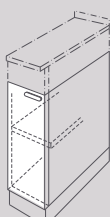
A273S

1/6 und 5/6 Auszugselemente mit zwei Innenschubladen



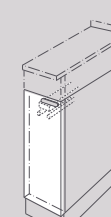
FL271

5/6 Flaschenfach mit 1/6 Besteckschublade



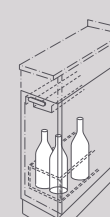
RT27

Rechaudtablarfach mit einem Tablar



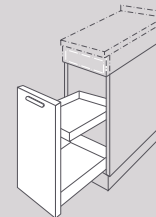
RTU27

Rechaudtuchfach mit zwei Tuchträgern



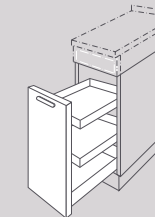
RFL27

5/6 Rechaudflaschenfach mit Gewürzkorb



RA272

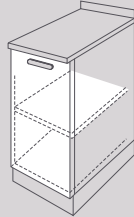
Rechaud Auszug mit einem Innenauszug



RA273

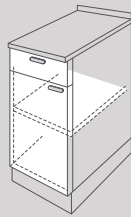
Rechaud Auszug mit zwei Innenauszügen

Fachbreite
450 mm



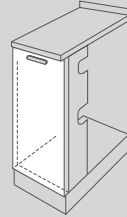
T45

Tablarfach mit einem verstellbaren Tablar



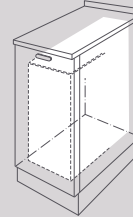
T451

Tablarfach mit einem verstellbaren Tablar und 1/6 Schublade



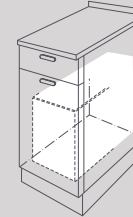
OF45

Türe ohne Fach, für Anschlusselemente oder Installationen



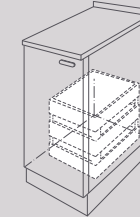
HK45

Holz-kiste ausziehbar auf extrastarken Kugellagerschienen



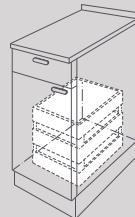
HK451

Holz-kiste ausziehbar mit 1/6 Schublade



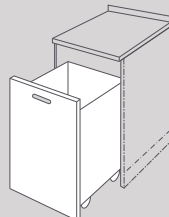
HKE45

Holz-kiste EXPO mit Holzharasse



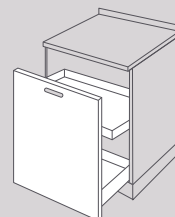
HKE451

Holz-kiste EXPO mit Holzharasse und 1/6 Schublade



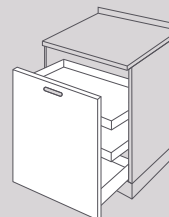
HKF45

Holz-kiste fahrbar auf drehbaren Rollen



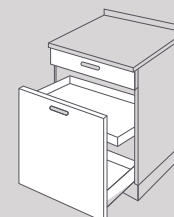
A452

Auszugselement mit einer Innenschublade



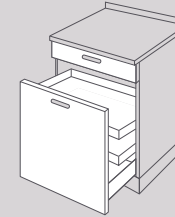
A453

Auszugselement mit zwei Innenschubladen



A452S

1/6 und 5/6 Auszugselemente mit einer Innenschublade

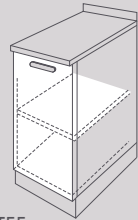


A453S

1/6 und 5/6 Auszugselemente mit zwei Innenschubladen

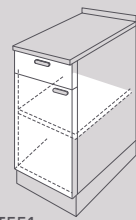
Tiba Form-Unterbauelemente im Überblick

Fachbreite
550 mm



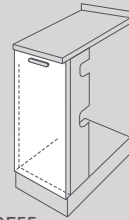
T55

Tablarfach mit einem verstellbaren Tablar



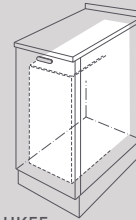
T551

Tablarfach mit einem verstellbaren Tablar und 1/6 Schublade



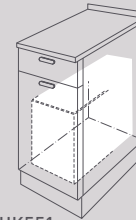
OF55

Türe ohne Fach, für Anschlusselemente oder Installationsen



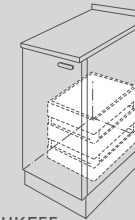
HK55

Holz-kiste ausziehbar auf extrastarken Kugellagerschienen



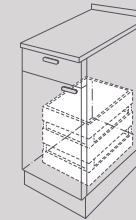
HK551

Holz-kiste ausziehbar mit 1/6 Schublade



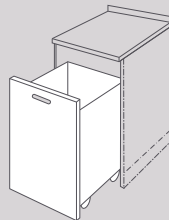
HKE55

Holz-kiste EXPO mit Kunststoffbehälter auf Innenauszug



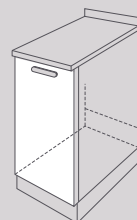
HKE551

Holz-kiste EXPO mit Kunststoffbehälter und 1/6 Schublade



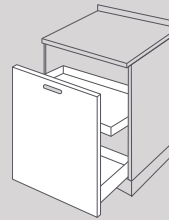
HKF55

Holz-kiste fahrbar auf drehbaren Rollen



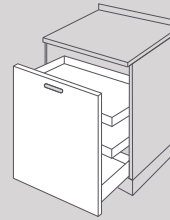
K55

Kesselfach leer



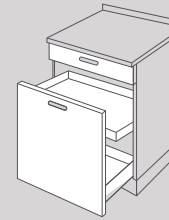
A552

Auszugselement mit einer Innenschublade



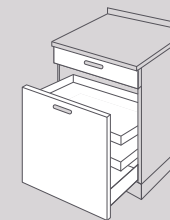
A553

Auszugselement mit zwei Innenschubladen



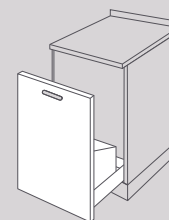
A552S

1/6 und 5/6 Auszugselemente mit einer Innenschublade



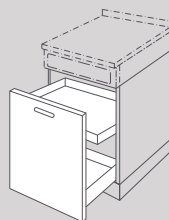
A553S

1/6 und 5/6 Auszugselemente mit zwei Innenschubladen



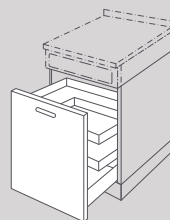
AMB55

Auszugselement mit Müllboy Bio 35 l + 8 l



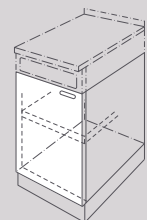
RA552

Rechaud-Auszug mit einem Innenauszug



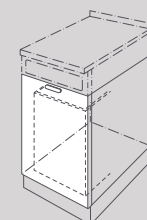
RA553

Rechaud-Auszug mit zwei Innenauszügen



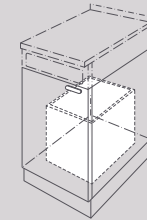
RT55

Rechaud-Tablarfach mit einem Tablar



RHK55

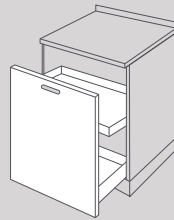
Rechaud-Holz-kiste ausziehbar



RHKE55

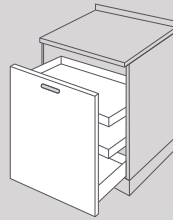
Rechaud-Holz-kiste mit Kunststoffbehälter

Fachbreite
600 mm bis
650 mm



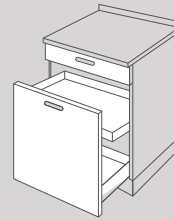
A652

Auszugselement
mit einer
Innenschublade



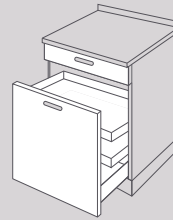
A653

Auszugselement
mit zwei
Innenschubladen



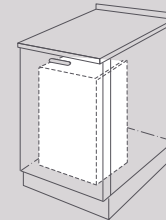
A652S

1/6 und 5/6
Auszugselemente
mit einer
Innenschublade



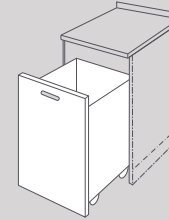
A653S

1/6 und 5/6
Auszugselemente
mit zwei
Innenschubladen



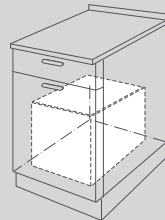
HK65

Holz-kiste
ausziehbar auf
extrastarken
Kugellagerschie-
nen



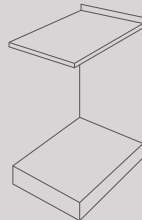
HKF65

Holz-kiste fahrbar
auf drehbaren
Rollen



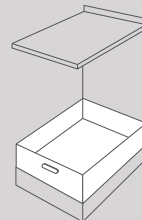
HK651

Holz-kiste
ausziehbar mit 1/6
Schublade



AN60

Apparatenische
mit/ohne
Einpressung oder
Ausschnitt



AN60S

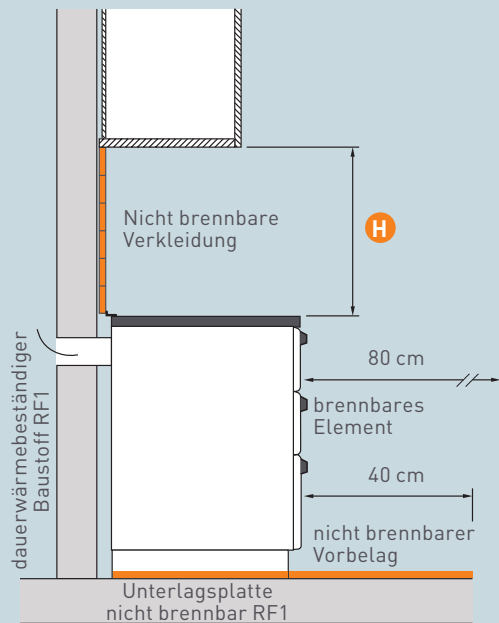
Apparatenische
mit Geräteschub-
lade

Hinweise zum Einbau von Holzherden

Beachten Sie beim Einbau eines Tiba-Holzkochherds stets die örtlichen feuerpolizeilichen Vorschriften

Abstände nach oben, Distanz **H**

- **zu Dampfabzügen aus nicht brennbarem Material:**
50 cm bei allen Herden
- **zu brennbarem Material:**
50 cm bei Herden mit runder Schnellkochplatte und Glaskeramik, 120 cm bei Herden mit Einfülldeckel (Einfuerung von oben)



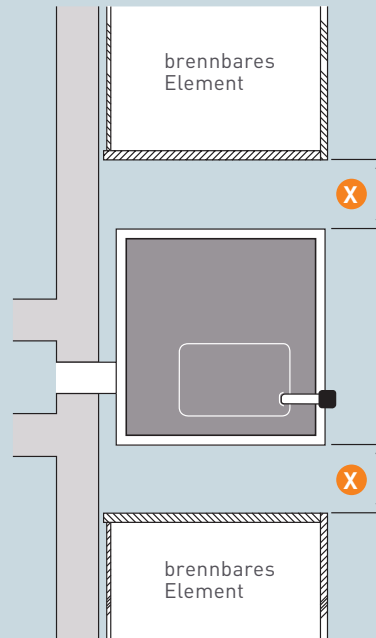
Abstände seitlich, Distanz **X**

Holz- und Heizungsherde:

- Brandschutzeinheit KZW100 0 cm
- Tuchfach TU150 0 cm
- freier Raum 30 / 40 cm
- zu Hochschränken 40 cm

Fuego 0 cm

Lokale Brandschutzrichtlinien sind zu beachten!



Aussenluftanschluss

Bei Räumen mit dichten Fenstern und Türen oder mit Abluftanlagen kann die Verbrennungsluftzufuhr ungenügend sein. Abgase (CO) können in den Raum ausströmen und Personen gefährden.

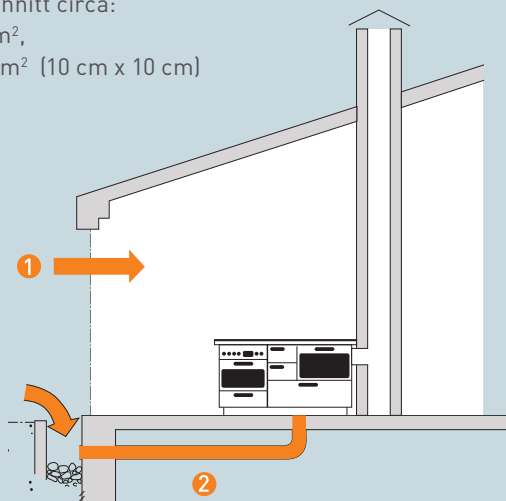
Die Verbrennungsluft ist in diesen Fällen durch spezielle Kanäle oder Lüftungsöffnungen dem Herd zuzuführen. Der optionale Aussenluftanschluss ist einzuplanen.

- 1 Aussenluftzufuhr durch Lüftungsöffnung (Fenster, Türen)
- 2 Aussenluft wird durch eine isolierte Zuluftleitung direkt in den Herd geführt

Richtwert Verbrennungsluftbedarf

Verbrennungsluftquerschnitt circa:

- 10 x Nennleistung in cm^2 ,
- Aber mindestens 100 cm^2 (10 cm x 10 cm)



Kaminanschluss Heizungsherde

Variante mit Kachelsitzbank

Model Alpen 806: Höhe mindestens 8 Meter.
Direktzug vom Herd in den Kamin muss vorhanden sein.

Variante ohne Kachelsitzbank

Model Alpen 806: Höhe mindestens 7 Meter.

Querschnitt (cm): 18 /18 oder 20/20

Durchmesser (cm): 18 oder 20

Kamin muss dicht und isoliert sein, Falschluchtquellen sind zu beseitigen, es sind gedämmte Abgasanlagen zu verwenden.

Kaminanschluss Holzherde

Variante mit Kachelsitzbank

- Höhe mindestens 6 Meter.

Variante ohne Kachelsitzbank

- Höhe mindestens 4 Meter.

Querschnitt (cm): 18 /18 oder 20/20

Durchmesser (cm): 18 oder 20

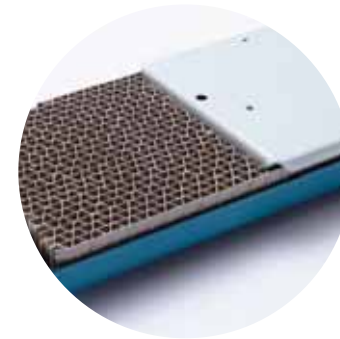
Es sind gedämmte Abgasanlagen vor zu ziehen.

Tiba Stahlküchen

*Design für den Alltag -
Dauerhaft schön*



Tiba
STAHLKÜCHEN



Ruhig und stabil

Um unsere Stahlküchen noch stabiler zu machen, werden alle Küchenfronten mit einem Wabenkern verklebt und bei 5 Tonnen Druck gepresst. Dadurch entstehen äusserst leichte und dennoch stabile Küchenfronten.



Lösungsmittel? Her damit!

Emaile ist wie Glas – Fett und Schmutz kann nicht in die Oberfläche eindringen. Dank der Emaille-Beschichtung können Sie die Küche sogar, wenn es hart auf hart kommt, mit Lösungsmitteln, Nitro-Verdünner oder Benzin reinigen.

Design auch für Morgen

Bei der Gestaltung unserer Küchen steht die Zeitlosigkeit an oberster Stelle. Klare Linien, Funktionalität und die Haptik der Stahloberflächen verleihen jeder Tiba Stahlküche etwas Besonderes. Unsere Küchen werden ausschliesslich auf Mass gefertigt, denn jeder Raum hat andere Ansprüche.

Mehr Informationen zu unseren Stahlküchen finden Sie im Tiba Stahlküchen-Katalog oder unter www.tiba-stahlkuechen.ch.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

In Bubendorf, Flawil, Cazis,
Wangen an der Aare und Saint-Sulpice

1 Tiba AG

Hauptstrasse 147, 4416 Bubendorf

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

Tel. DE +49 (0)3222 1091 623

Öffnungszeiten in Bubendorf

Montag bis Freitag: 8.00 – 12.00 Uhr, 13.30 – 17.00 Uhr

Samstag*: 9.00 – 12.00 Uhr

ÖV-Haltestelle: Steingasse (Bus Nr.70/71)

2 Tiba AG

Habis Center, Waldau 1, 9230 Flawil

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

Öffnungszeiten in Flawil

Montag bis Freitag: 8.00 – 12.00 Uhr, 13.30 – 17.30 Uhr

3 Tiba AG

Industriezone 21, 7408 Cazis

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

Öffnungszeiten in Cazis

Montag bis Freitag: 8.00 – 12.00 Uhr, 13.30 – 17.00 Uhr

4 Tiba AG

Schenkstrasse 13, 3380 Wangen an der Aare

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

Öffnungszeiten in Wangen an der Aare

Fachberatung von Montag bis Samstag
nach Voranmeldung

5 Tiba SA

Route Cantonale 110, 1025 Saint-Sulpice

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

Öffnungszeiten in Saint-Sulpice

Fachberatung von Montag bis Samstag
nach Voranmeldung



* Für eine ausführliche Fachberatung bitten wir Sie, einen Termin von Montag bis Freitag zu vereinbaren.



Tiba
HERDE

Technische Änderungen vorbehalten 70.56KD 06.19 2.0

Tiba