Index

Forni Elettrici
Electric Ovens / Elektro-Pizzaöfen
Fours électriques / Hornos eléctricos
Электрические печи

Caravaggio p. 04 - 09

Michelangelo p. 10 - 17

Donatello p. 18 - 25

Tiepolo p. 26 - 33

Tiziano p. 34 - 41

HEat.
smART.


CUPPONE
Caravaggio
TS

Caravaggio

Il primo forno elettrico **angolare.**

The first angular electric oven
Der erste Elektro-Eckpizzaofen
Le premier four électrique angulaire
El primer horno eléctrico angular
Первая электрическая угловая печь

HEat.
smART.

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются





Sistema di controllo TS e CD
TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Porta con doppio vetro panoramico
Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



Raccoglibriciole
Crumb collector
Krümel Sammelschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек



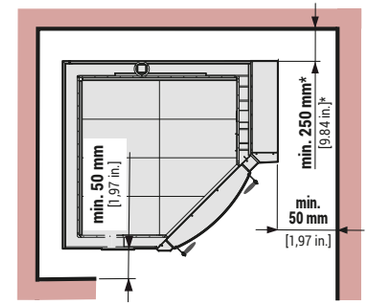
Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали

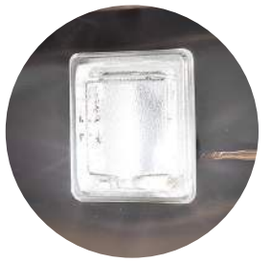
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente
Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием





Forma pentagonale adatta per il posizionamento del forno in un angolo
Pentagonal shape suitable for positioning the oven in a corner
Fünfeckige Form für die Aufstellung des Backofens in einer Ecke
Forme pentagonale permettant de positionner le four dans un coin
Forma pentagonal adaptada para colocar el horno en una esquina
Пятиугольная форма, позволяющая установить печь в углу

HEat.
smART.



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
Internal lightening system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления





Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Gruppo comandi separato
Separate control unit
Separate Steuereinheit
Groupe commandes séparé
Grupo de comandos separados
Раздельный узел управления

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud Cuppone
Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung
Connexion au Cloud Cuppone - Conexion a cloud Cuppone
Подключение к облаку Cuppone

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Caravaggio

Forno elettrico angolare

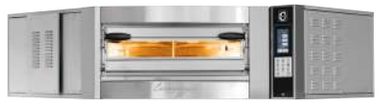
Electrical corner oven - Elektro-Eckpizzaofen
Four angulaire électrique - Horno eléctrico ángulo
Угловая электрическая печь



TS



CD



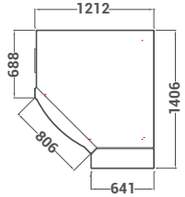






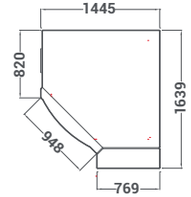
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



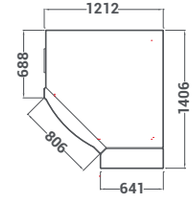
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



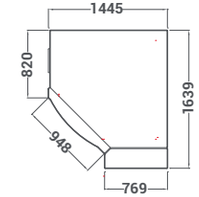
H 777 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



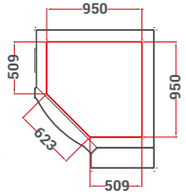
H 777 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



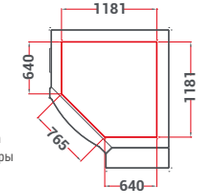
H 140 mm

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



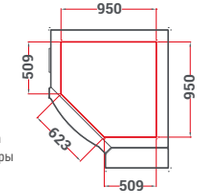
H 140 mm

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



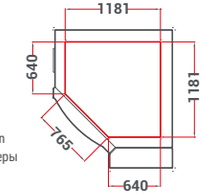
H 140 mm

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



H 140 mm

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



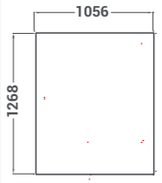
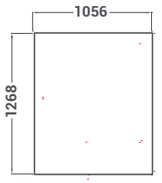
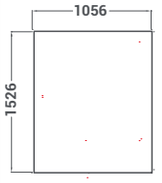
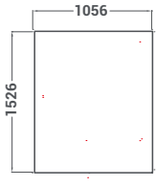
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			CR535/1	CR835/1	CR535/2	CR835/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	5 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400X600 mm)	8 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 3 (☐ tray 400X600 mm)	5+5 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400X600 mm)	8+8 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 3+3 (☐ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	50 (Ø 350) 18 (Ø 500) 14 (☐ tray 400X600 mm)	80 (Ø 350) 36 (Ø 500) 21 (☐ tray 400X600 mm)	100 (Ø 350) 36 (Ø 500) 28 (☐ tray 400X600 mm)	160 (Ø 350) 72 (Ø 500) 42 (☐ tray 400X600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	9,7	11,8	9,7 + 9,7	11,8+ 11,8
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	5,8	7,1	5,8 + 5,8	7,1 + 7,1
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	230	270	450	520
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	270	312	494	570

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



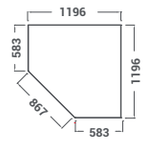
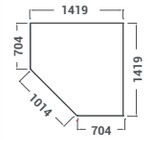
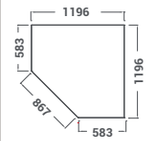
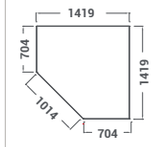
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры			 H **390** mm	 H **390** mm	 H **390** mm	 H **390** mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			**KCR535NT**	**KCR535AS**	**KCR835NT**	**KCR835AS**
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m^3/h**	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	0.007	0,13	0.007	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	37	42	44	49
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	60	65	74	79

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Подставка - Конструкция из similinox



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры			 H **1100** mm	 H **1100** mm	 H **900** mm	 H **900** mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			**SCR535/1**	**SCR835/1**	**SCR535/2**	**SCR835/2**
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	75	95	70	90
	Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	80	100	75	95

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции			**RS**	**PS**
				
			Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	**Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...535/1-535/2)** Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...535/1-535/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...535/1-535/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...535/1-535/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...535/1-535/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...535/1-535/2)
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто	**Kg**	5 (set)	

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опциий
Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio) - Support for triple oven H 550 mm on request (same price as double stand) - Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell) Support pour four triple H 550 mm sur demande (Même prix que le support double) - Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido (mismo precio que el soporte doble) - Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

Michelangelo

Design e tecnologia per **tutti i tipi di cottura.**

Design and technology for all types of cooking
Design und Technologie für alle Backarten
Design et technologie pour tous les types de cuisson
Diseño y tecnología para todo tipo de cocción
Дизайн и технологии для любых способов приготовления

HEat.
smART.


CUPPONE
OFF
ON
temp
20 °C
MANUAL
Michelangelo
TS

Michelangelo

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



TS



CD

Sistema di controllo TS e CD
TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Apertura e chiusura con molla a compressione
Opening and closing system with compression spring
Öffnungs und Schließsystem mit Druckfeder
Système d'ouverture et fermeture avec
ressort de compression
Sistema de apertura y cierre con muelle a compresión
Открывание и закрывание с пружиной сжатия



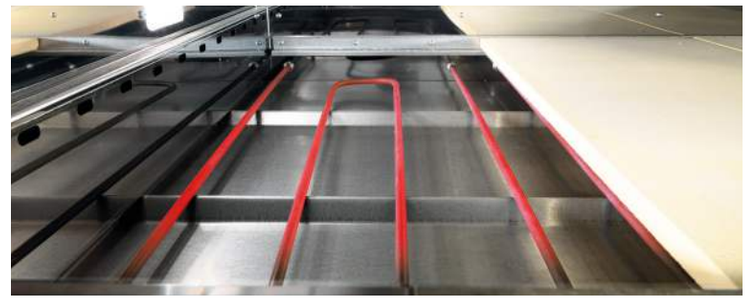
Porta con doppio vetro panoramico
Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente
Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с
электронным регулированием



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura
Integrated heat recovery system in the cooking chambe
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système integré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea
Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
Internal lightening system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V
Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри
камеры

HEat.
smART.



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей
из кордиерита



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Facciata in acciaio inox
Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox - Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали





Ventola di raffreddamento
Cooling fan - Kühlventilator
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud Cuppone
Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung
Connexion au Cloud Cuppone - Conexion a cloud Cuppone
Подключение к облаку Cuppone

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Michelangelo

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

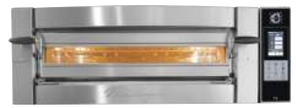
Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки

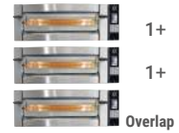


TS

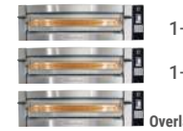


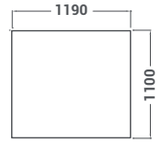
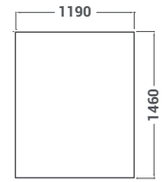
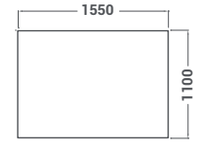
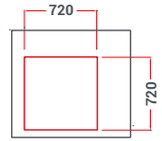
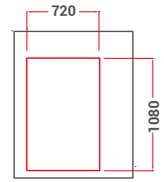
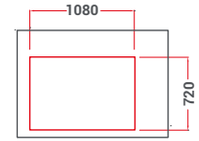
CD









H 440 mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры			
H 140 mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры			

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			**ML435/1**	**ML635/1**	**ML635L/1**	**ML935/1**
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400X600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400X600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400X600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (☐ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	36 (Ø 350 mm) 11 (Ø 500 mm) 7 (☐ tray 400x600 mm)	66 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (☐ tray 400x600 mm)	60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 mm)	99 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (☐ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5,8	8,4	8,6	12,6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	3,5	5,0	5,2	7,6
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	169	218	212	283
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	189	244	237	316

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь



TS



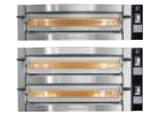
CD





Overlap

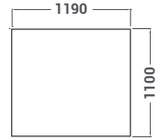




Overlap

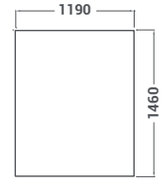
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



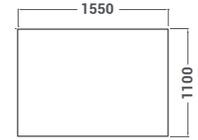
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



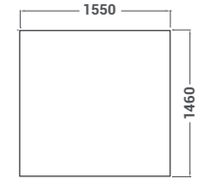
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



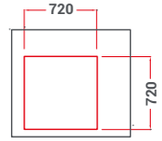
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



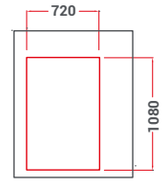
H 140 mm

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



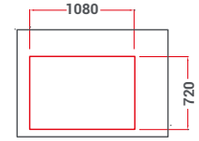
H 140 mm

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



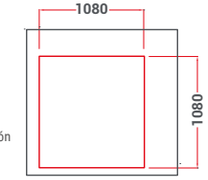
H 140 mm

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



H 140 mm

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



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400X600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400X600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400X600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (☐ tray 400X600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	72 (Ø 350 mm)	132 (Ø 350 mm)	120 (Ø 350 mm)	198 (Ø 350 mm)
		22 (Ø 500 mm)	44 (Ø 500 mm)	40 (Ø 500 mm)	88 (Ø 500 mm)
		14 (☐ tray 400x600 mm)	28 (☐ tray 400x600 mm)	24 (☐ tray 400x600 mm)	56 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5.8 + 5.8	8.4 + 8.4	8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	7,0	10,0	10,4	15,2
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	302	380	378	473
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	324	406	405	508

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



Michelangelo

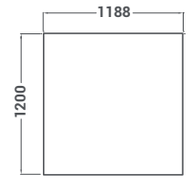
Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

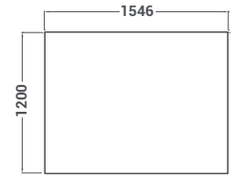




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KML 435NT	KML 435AS	KML 635NT	KML 635AS	KML 635LNT	KML 635LAS	KML 935NT	KML 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m³/h**	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	0.007	0,13	0.007	0,13	0.012	0,13	0.012	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	41	45	41	45	46	51	46	51
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	64	68	64	68	77	82	77	82

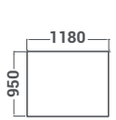
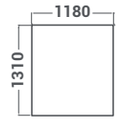
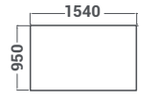
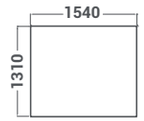
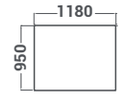
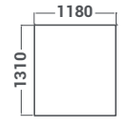
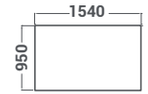
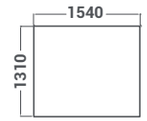
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота.

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Подставка - Конструкция из similinox






Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры								
	H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			SML435/1	SML635/1	SML635L/1	SML935/1	SML435/2	SML635/2	SML635L/2	SML935/2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	54	66	64	78	50	62	60	74
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	58	70	68	83	54	66	64	79

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
			
		Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	**Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2)** Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто	**Kg**	4 (set)	

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

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцииù

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

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

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

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

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

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

Donatello

Tecnologia digitale alla portata di tutti.

Digital technology for everyone
Digitale Technologie für alle
La technologie numérique à la portée de tous
Tecnología digital al alcance de todos
Цифровая технология, доступная всем

HEat.
smART.


CUPPONE

Donatello

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали





Sfiato vapori di cottura regolabile
Adjustable steam vents
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable
Evacuación de vapores regulable
Регулируемая отдушина для паров от приготовления



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura
Integrated heat recovery system in the cooking chambe
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système integré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea
Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

HEat.
smART.



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Porta con vetro panoramico
Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом



Maniglia porta
Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления





Pannello comandi cappa
Hood control panel
Bedienfeld Haube
Panneau de commandes de la hotte
Panel de control campana
Панель управления вытяжкой



Ventola di raffreddamento
Cooling fan
Kühlventilator
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Donatello

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки



D



CD



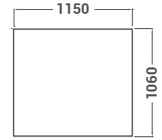
1+
1+
Overlap



1+
1+
Overlap

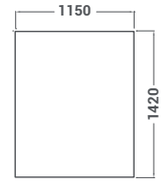
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



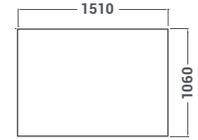
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



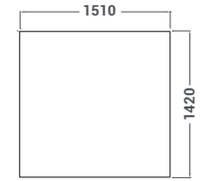
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



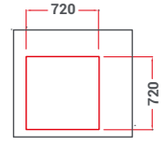
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



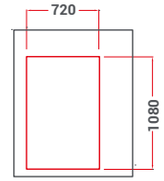
H 140 mm

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



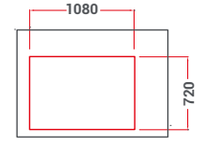
H 140 mm

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



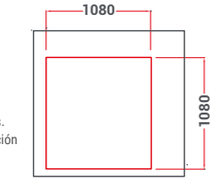
H 140 mm

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



H 140 mm

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



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	32 (Ø 350 mm) 10 (Ø 500 mm) 6 (☐ tray 400x600 mm)	60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 mm)	54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (☐ tray 400x600 mm)	90 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	3,5	5,0	5,2	7,6
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	147	187	190	250
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	167	211	215	282

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь



D



CD





1+

Overlap



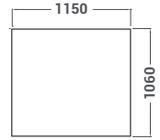


1+

Overlap

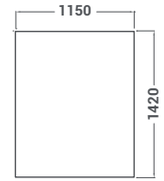
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



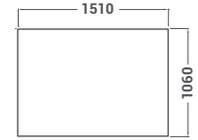
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



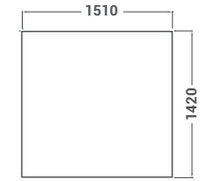
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



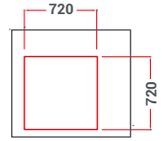
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



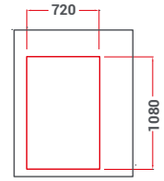
H 140 mm

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



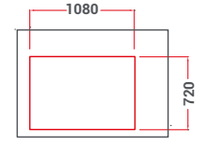
H 140 mm

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



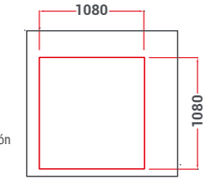
H 140 mm

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



H 140 mm

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



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	64 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 mm)	120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (☐ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (☐ tray 400x600 mm)	180 (Ø 350 mm) 80 (Ø 500 mm) 48 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5.8 + 5.8	8.4 + 8.4	8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	7,0	10,0	10,4	15,2
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	252	330	324	430
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	273	356	350	465

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Donatello

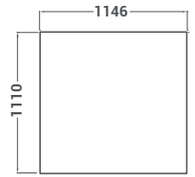
Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

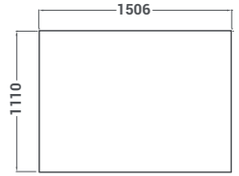




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KDN 435NT	KDN 435AS	KDN 635NT	KDN 635AS	KDN 635LNT	KDN 635LAS	KDN 935NT	KDN 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m³/h**	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	57	62	57	62	75	80	75	80

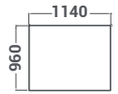
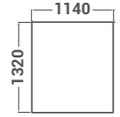
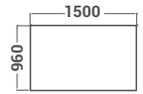
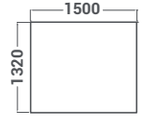
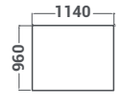
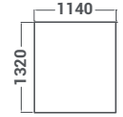
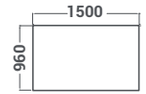
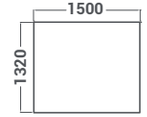
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Подставка - Конструкция из similinox






Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры								
	H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель	**SDN435/1**	**SDN635/1**	**SDN635L/1**	**SDN935/1**	**SDN435/2**	**SDN635/2**	**SDN635L/2**	**SDN935/2**
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто **Kg**	54	64	63	77	50	60	59	73
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто **Kg**	58	68	67	82	54	64	63	78

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции	**RS**	**PS**
		
	Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	**Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1- 435/2)** Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ... 435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ... 435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто **Kg**	4 (set)	-

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

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцииù

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

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

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

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

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

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

Tiepolo

Il forno elettrico **semplice, efficace e indistruttibile.**

The electric oven simple, effective and indestructible
Der einfache, wirkungsvolle und unzerstörbare Elektro-Pizzaofen
Le four électrique simple, efficace et indestructible
El horno eléctrico simple, eficaz e indestructible
Простая, эффективная и износоустойчивая электрическая печь

HEat.
smART.


OFF
ON

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



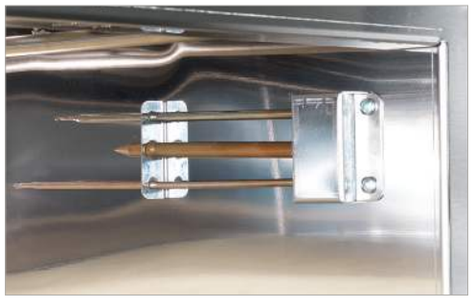
Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Porta con vetro panoramico
Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera
Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromàtre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



Termostato di sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea
Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

HEat.
smART.



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Maniglia porta
Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Sistema di controllo meccanico
Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления





Pannello comandi cappa
Hood control panel
Bedienfeld Haube
Panneau de commandes de la hotte
Panel de control campana
Панель управления вытяжкой



Ventola di raffreddamento
Cooling fan
Kühlventilator
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Kit maniglia TP - Handle kit - Griff-kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка

Tiepolo

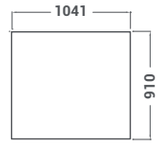
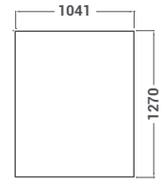
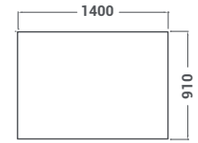
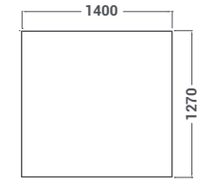
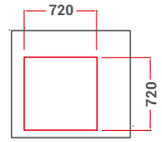
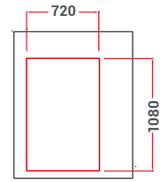
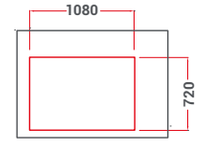
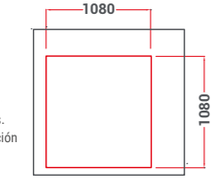
Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки







	TP435/1CM	TP635/1CM	TP635L/1CM	TP935/1CM
H 410 mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры				
H 140 mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры				
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	28 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm) 6 (☐ tray 400x600 mm)	54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (☐ tray 400x600 mm)	50 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 8 (☐ tray 400x600 mm)	81 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	3,2	4,7	4,8	7,0
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	122	160	159	207
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	139	180	179	235

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь







1+

Overlap



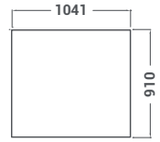


1+

Overlap

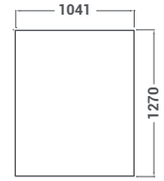
H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



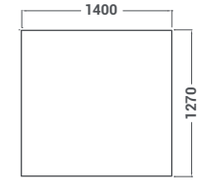
H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



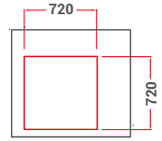
H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



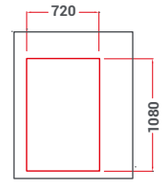
H 140 mm

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



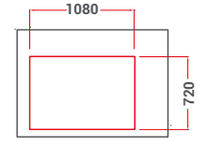
H 140 mm

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



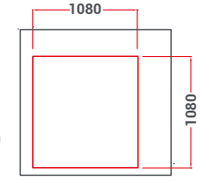
H 140 mm

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



H 140 mm

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



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/ 2CM	TP635/2CM	TP635L/2CM	TP935/2CM
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (☐ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (☐ tray 400x600 mm)	100 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm) 16 (☐ tray 400x600 mm)	162 (Ø 350 mm) 72 (Ø 500 mm) 40 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5.3 + 5.3	7.8 + 7.8	7.9 + 7.9	11.7 + 11.7
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	6,4	9,4	9,5	14,0
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	209	271	278	385
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	227	292	300	410

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



Tiepolo

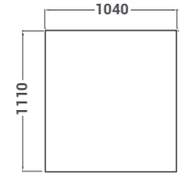
Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

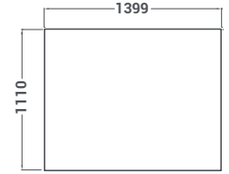




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KTP 435NT	KTP 435AS	KTP 635NT	KTP 635AS	KTP 635LNT	KTP 635LAS	KTP 935NT	KTP 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m³/h**	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	57	62	57	62	75	80	75	80

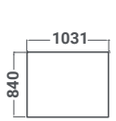
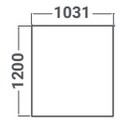
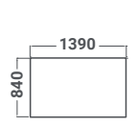
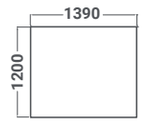
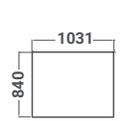
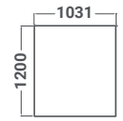
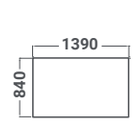
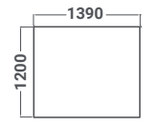
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Подставка - Конструкция из similinox






Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры								
	H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель	**STP435/1**	**STP635/1**	**STP635L/1**	**STP935/1**	**STP435/2**	**STP635/2**	**STP635L/2**	**STP935/2**
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто **Kg**	46	55	52	66	42	51	48	62
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто **Kg**	50	59	56	71	46	55	52	67

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции	**RS**	**PS**
		
	Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	**Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1- 435/2)** Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ... 435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ... 435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто **Kg**	4 (set)	

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

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцииù

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

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

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

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

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

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

Tiziano

Il piccolo forno elettrico **adatto a tutti gli spazi.**

The small electric oven suitable for all spaces
Der kleine Elektro-Pizzaofen für alle Raumanforderungen
Le petit four électrique adapté à tous les espaces
El pequeño horno eléctrico adaptado a todos los espacios
Маленькая электрическая печь для помещений любой площади

HEat.
smART.


CUPPONE
Tiziano

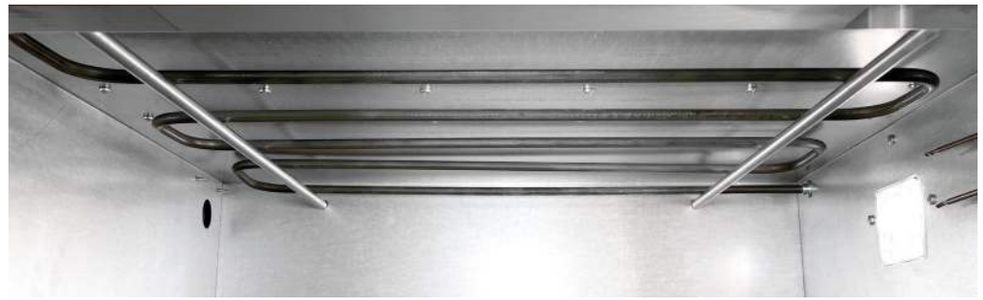
Tiziano

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются

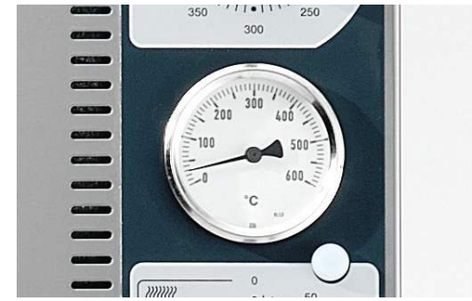


Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in lamiera alluminata
Cooking chamber in aluminium-plated sheet
Backkammer aus aluminiertem Blech
Chambre de cuisson en tôle aluminée
Cámara de cocción en chapa de aluminio
Камера приготовления из листового проката с алюминиевым покрытием

Sfiato vapori di cottura
Steam vents
Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs
Evacuación de vapores
Отдушина для паров от приготовления



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera
Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromàtre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



Termostato di sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

HEat.
smART.



Rimozione filtri cappa
Hood filter removal
Abnehmen der Haubenfilter
Retrait des filtres de la hotte
Retirada de los filtros de la campana
Извлечение фильтров вытяжки



Maniglia porta
Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита





Sistema di controllo meccanico
Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления



Porta con vetro panoramico
Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Resistenze potenziate (su richiesta) - Powered heating elements (on request)
Verstärkte heizwiderstände (auf anfrage) - Résistances rénforcées (sur demande)
Resistencias potenciada (bajo pedido) - Усиленные тэны (по запросу

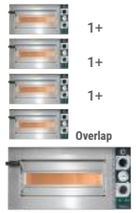
Kit maniglia TZ - Handle kit - Griff-kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка

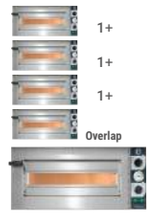
Piedini regolabili - Adjustable feet - Einstellfuss - Pieds réglables
Patas regulables - Регулируемая ножка

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки

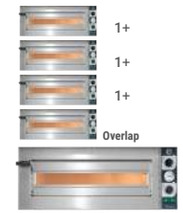






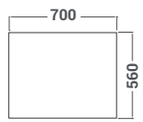






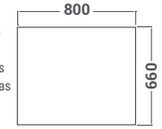
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



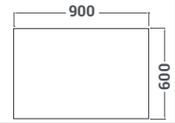
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



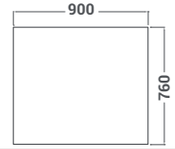
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



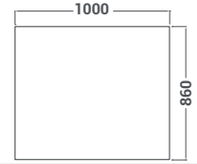
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



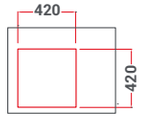
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



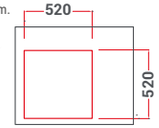
H 140 mm

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



H 140 mm

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



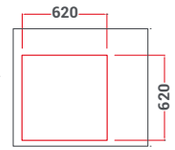
H 140 mm

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



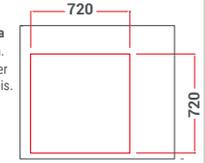
H 140 mm

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



H 140 mm

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



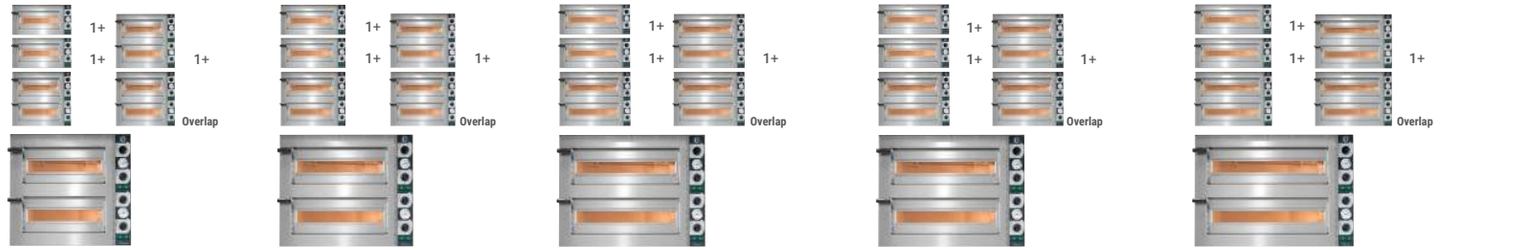
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 200 mm) 1 (Ø 400 mm)	4 (Ø 250 mm) 1 (Ø 500 mm)	2 (Ø 300 mm) 1 (Ø 450 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	4 (Ø 300 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	36 (Ø 200 mm)	36 (Ø 250 mm)	18 (Ø 300 mm)	24 (Ø 300 mm)	24 (Ø 300 mm)
		9 (Ø 400 mm)	-	9 (Ø 450 mm)	-	24 (Ø 350 mm)
		-	9 (Ø 500 mm)	-	9 (Ø 500 mm)	9 (Ø 500 mm)
		-	-	6 (☐ tray 400x600 mm)	6 (☐ tray 400x600 mm)	6 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	2,1	3,8	3,1	4,6	5,2
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	52	66	70	84	104
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	64	78	84	98	120

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота - (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь





Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
	H 690 mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		700 × 560	800 × 660	900 × 600	900 × 760	1000 × 860
	H 140 mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		420 × 420	520 × 520	620 × 460	620 × 620	720 × 720
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 200 mm) 1+1 (Ø 400 mm)	4+4 (Ø 250 mm) 1+1 (Ø 500 mm)	2+2 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 450 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	72 (Ø 200 mm)	72 (Ø 250 mm)	36 (Ø 300 mm)	48 (Ø 300 mm)	-
			18 (Ø 400 mm)	-	18 (Ø 450 mm)	-	48 (Ø 350 mm)
			-	18 (Ø 500 mm)	-	18 (Ø 500 mm)	18 (Ø 500 mm)
			-	-	12 (☐ tray 400x600 mm)	12 (☐ tray 400x600 mm)	12 (☐ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	91	114	121	147	178
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	105	128	136	162	195

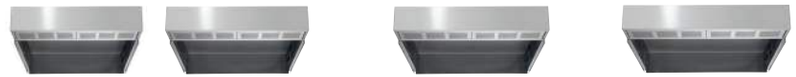
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота - (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

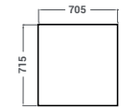
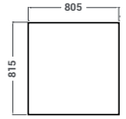
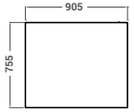
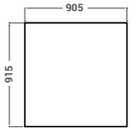
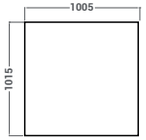


Tiziano

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

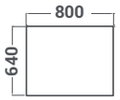
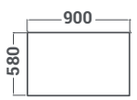
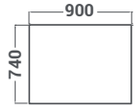
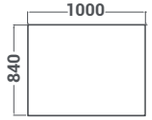
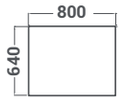
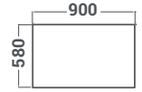
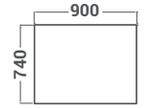
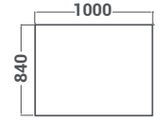


	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		 **H 170** mm	 **H 170** mm	 **H 170** mm	 **H 170** mm	 **H 170** mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			**KTZ420NT**	**KTZ425NT**	**KTZ230NT**	**KTZ430NT**	**KTZ435NT**
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	11	13	14	15	17
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	13	15	17	18	21

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Подставка - Конструкция
из similinox

Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры										
			H 1170 mm		H 1170 mm		H 970 mm		H 970 mm	
Modello - Model - Modell **Modèle - Modelo - Модель**			**STZ425/1**	**STZ230/1**	**STZ430/1**	**STZ435/1**	**STZ425/2**	**STZ230/2**	**STZ430/2**	**STZ435/2**
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	22	23	26	28	20	21	24	27
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	25	27	30	33	23	24	28	31

Opzioni - Optional - Option **Options - Opciones - Опции**	**Supporto per forno triplo a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio) (H 670 mm)**
	Support for triple oven on request (same price as double stand) (H 670 mm) Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell) (H 670 mm) Support pour four triple sur demande (Même prix que le support double) (H 670 mm) Soporte para horno triple bajo pedido (mismo precio que el soporte doble) (H 670 mm) Подставка для тройной печи по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт) (H 670 mm).

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

HEat.
smART.



Produttività oraria

HOURLY PRODUCTIVITY - STÜNDLICHE PRODUKTIVITÄT - PRODUCTIVITÉ HORAIRE
PRODUCTIVIDAD POR HORA - ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

La produttività oraria è da considerarsi indicativa e può variare a seconda della quantità di pasta, della temperatura di utilizzo del forno, dalla tipologia di teglia, dall'idratazione dell'impasto e dal tipo di cottura (diretta o indiretta).

The productivity per hour is to be considered indicative and can vary according to the quantity of dough, the use temperature of the oven, the type of tray, the hydration of the dough and the type of cooking (direct or indirect).

Die stündliche Produktivität ist als Richtwert zu betrachten und kann je nach Teigwarenmenge, Betriebstemperatur des Ofens, Pfannentyp, Teigfeuchtigkeit und Art des Backens (direkt oder indirekt) variieren.

La productivité horaire est à considérer à titre indicatif et peut varier selon la quantité de pâtes, la température d'utilisation du four, le type de poêle, l'hydratation de la pâte et le type de cuisson (directe ou indirecte).

La productividad horaria es indicativa y puede variar según la cantidad de la masa, la temperatura de uso del horno, el tipo de molde, la hidratación de la masa y el tipo de cocción (directa o indirecta).

Почасовая производительность является ориентировочной и может варьироваться в зависимости от количества теста, температуры использования печи, типа противеня, влажности теста и типа выпекания (прямое или непрямое).

CUPPONE

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente listino, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune.
The Firm declines every responsability for the possible inaccuracies on this price list and reserves the right to make appropriate changes in the product.
Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Preisliste und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen.
La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce Tarif et se réserve le droit d'éffectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles.
La empresa Cuppone no se responsabiliza por cualquier inexactitud en esta lista de precios, reservandose el derecho a introducir las modificaciones que considere oportunas.
Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящем прайс-листе и оставляет за собой право на внесение необходимых изменений.