

1 | 2024

# LISTINO PREZZI

PRICE LIST  
PREISLISTE  
TARIF  
LISTA DE PRECIOS  
ПРАЙС-ЛИСТ

# HEat. smART.





# Indice

Home HE 400	p.4
Mantegna	p.8
Giotto	p.16
Leonardo	p.24
Caravaggio	p.34
Michelangelo	p.42
Donatello	p.52
Tiepolo	p.62
Tiziano	p.72
Giorgione	p.82
Pizzaform	p.88
Canova	p.92
Venere	p.96
Bernini	p.100
Utensili per pizzeria - Tools for pizzeria Pizzeria Zubehör - Ustensiles pour pizzeria Utensilios para pizzeria - Инвентарь для пиццерии	p.102
Attivazione della garanzia on-line - Ordine ricambi on-line Warranty online activation - Online spare parts order Online Aktivierung der Garantie - Online Ersatzteilbestellung Activation de la garantie online - Commande de pièces détachées online Activación de la garantía online - Pedido de recambios online Активация гарантии онлайн - Заказ запасных частей онлайн	p.108
Validità del listino/Condizioni di fornitura Price list validity period/Provision conditions Gültigkeit der Preisliste/Lieferbedingungen Validité du Tarif/Conditions de fourniture Validez de la lista/Condiciones de suministro Срок действия прайс-листа/Условия поставки	p.109

# Home HE 400



home HE 400

CUPPONE

home HE 400

CUPPONE



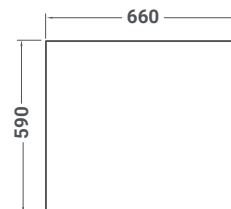
### Forno elettrico domestico

Domestic electric oven  
Elektrischer Haushaltsofen  
Four électrique domestique  
Horno eléctrico domestico  
бытовая электрическая духовка



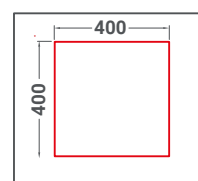
H 395 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 85 mm

**Dim. camera di cottura**  
Cooking chamber dimensions  
Maße der Backkammer  
Dimensions de la chambre de cuisson  
Dimensiones cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			HE400/1			
			TM	TMN	TS	TSN
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	<b>Nr</b>	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	<b>Nr</b>	20	20	20	20
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 230-1	AC 230-1	AC 230-1	AC 230-1
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW max</b>	2,8	2,8	2,8	2,8
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	<b>kWh</b>	1,7	1,7	1,7	1,7
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>kg</b>	46,5	50,5	49,5	53,5
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	735 735 620	735 735 620	735 735 620	735 735 620
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>kg</b>	56	60	59	63
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1162,00 €</b>	<b>1262,00 €</b>	<b>1862,00 €</b>	<b>1962,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.

# Home HE 400

## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

	TM	TMN	TS	TSN
 <b>Schermo antiscottature</b> Anti-burn screen - Verbrennungsschutz - Écran anti-brûlure - Pantalla anti-quemaduras Экран против ожогов	●	●	●	●
 <b>Porta con doppio vetro panoramico</b> Double glazed glass door - Tür mit doppelter Panoramaverglasung - Porte avec double vitre panoramique Puerta con doble cristal panorámico - Дверца с двойным панорамным стеклом	●	●	●	●
 <b>Illuminazione interna con lampada alogena 12V</b> Chamber lighting 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	●	●	●	●
 <b>Sfiato vapori di cottura</b> Steam vents - Abzug der Backdämpfe - Soupape vapeurs Evacuación de vapores - Отдушина для паров от приготовления	●	●	●	●
 <b>Piano di cottura in mattoni di cordierite</b> 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	●	-	●	-
 <b>Piano di cottura in pietra refrattaria adatta a cotture ad alte temperature</b> Cooking surface in refractory stone suitable for cooking at high temperatures - Backfläche aus Schamottsteinen geeignet zum Backen bei hohen Temperaturen - Surface de cuisson en pierre réfractaire adaptée à la cuisson à haute température Superficie de cocción en piedra refractaria apta para cocinar a altas temperaturas - Поверхность для приготовления из огнеупорного камня подходит для высоких температур	-	●	-	●
 <b>Resistenze differenziate cielo-platea</b> Top/Floor differentiated heating elements - Ober- und Unterhitze - Résistances haut/plateau autonomes - Resistencias diferenciadas inferior y superior - Отдельные тэны свода и пода	●	●	●	●
 <b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée - Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты	●	●	●	●
 <b>Sistema di raffreddamento</b> Cooling fan - Kühlventilator - Ventilateur de refroidissement Ventilador de refrigeración - Вентилятор охлаждения	●	●	●	●
 <b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности	●	●	●	●
 <b>Temperatura differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling and floor temperature - Differenzierte Ober- und Unterhitze - Différente température haut et plateau - Temperatura diferenciada superior e inferior - Отдельная температура свода и пода	●	●	-	-
 <b>Temperatura e potenza differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling / floor temperature and power - Differenzierte Ober- und Untertemperatur und -leistung Différentes température et puissance haut et plateau - Temperatura y potencia diferenciadas inferior y superior Отдельная температура и мощность свода и под	-	-	●	●
 <b>Funzione economy</b> Economy functions - Economy Funktion - Fonction économique Función económica - Функция экономии	-	-	●	●
 <b>Pirolisi</b> Pyrolysis - Pyrolysis - Pyrolyse - Pirólisis - Пиролиз	-	-	●	●
 <b>Programmazione cotture</b> Cooking programming - Programmierung der Backzeit - Programmation de cuisson Programación de cocción - Программирование приготовления	-	-	●	●
 <b>Ricettario</b> Cookbook - Kochbuch - Programmation de cuisson - Livre de cuisine - Libro de cocina - Кулинарная книга	-	-	●	●
 <b>Timer settimanale</b> Weekly timer - Wöchentliches Timer - Timer hebdomadaire - Temporizador semanal - Ежедневный таймер	-	-	●	●
 <b>Avvisatore acustico fine cottura</b> End of cooking buzzer - Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs - Signal acoustique de fin de cuisson - Avisador acústico de fin de cocción - Звуковой сигнал окончания приготовления	-	-	●	●

**Facciata**

Front - Vorderseite - Facade  
Frontal - Фронтальная сторона



Modello - Model - Model - Modèle - Modelo - Модель			HE400/FB	HE400/FG	HE400/FN	HE400/FP	HE400/FR	HE400/FY
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	675 465 130	675 465 130	675 465 130	675 465 130	675 465 130	675 465 130
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>98,00 €</b>	<b>98,00 €</b>	<b>98,00 €</b>	<b>98,00 €</b>	<b>98,00 €</b>	<b>98,00 €</b>

**Supporto (con porta pale e piano laterale)**

Support including peel holder and lateral shelf  
Untergestell inkl. Schaufelhalterung und seitliche Ablage  
Support comprenant porte-pelle et étagère lateral  
Soporte incluido de porta palas y estanteria lateral  
В комплект поставки входят кронштейны для лопат и приставной столик.



Modello - Model - Model - Modèle - Modelo - Модель			HE400/SPB	HE400/SPG	HE400/SPN	HE400/SPP	HE400/SPR	HE400/SPY
	<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1224 593 1126	1224 593 1126	1224 593 1126	1224 593 1126	1224 593 1126	1224 593 1126
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	kg	31,5	31,5	31,5	31,5	31,5	31,5
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	730 730 1280	730 730 1280	730 730 1280	730 730 1280	730 730 1280	730 730 1280
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	38	38	38	38	38	38
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>548,00 €</b>	<b>548,00 €</b>	<b>548,00 €</b>	<b>548,00 €</b>	<b>548,00 €</b>	<b>548,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

**Dotazioni OPTIONAL**

Optional equipment - Zubehör - Équipement optionnel - Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

HE400/PC	Pietra cordierite 40x40 - Cordierite stone - Cordierit Stein - Brique en cordiérite - Piedra de cordierita - кордиеритовый кирпич	<b>76,00 €</b>
HE400/PN	Pietra per alte temperature 40x40 / Stone for high temperature - Hochtemperaturstein - Pierre pour haute température Piedra de alta temperatura - высокотемпературный камень	<b>176,00 €</b>
A/KPMC*	Kit pale / Peels kit - Kit Schaufeln - Kit pelles - Kit palas - Набор лопат	<b>292,00 €</b>
A/PIL36MC	Pala per infornare cm 36 - Peel to put pizza in the oven cm 36 - Schaufel zum Einschieben cm 36 - Pelle à enfourner cm 36 Pala para poner la pizza en el horno cm 36 - Лопата для укладки в печь диам.36	<b>184,00 €</b>
A/PCL20MC	Pala per cuocere cm.20 - Peel to bake and spin pizza cm 22 - Kochschaufel cm. 22, - Pelle pour cuire cm 22 Pala para cocer cm 22 - Лопата для выпечки диам.22	<b>63,00 €</b>
A/SFN15MC	Spazzolone 15x5 - Brush 15x5 - Faserbuerste 15x5 - Brosse 15x5 - Cepillo 15x5 - Щетка 15x5	<b>63,00 €</b>
A/RTP11	Rotella tagliapizza d.11 - Pizza-cutting wheel 11 cm - Pizzaschneider 11 cm - Roulette coupe pizza 11 cm Ruedecilla cortapizza 11 cm - Колесо для резки пиццы 11 cm	<b>33,00 €</b>
A/RSFN15	Ricambio spazzolone 15x5 - Spare part for brush 15x5 - Ersatzteil für Faserbuerste 15x5 - Pièce de rechange de brosse 15x5 Recambio cepillo 15x5 - Запасная щетка 15x5	<b>23,00 €</b>
A/CP4030H10	Cassetta plastica 40x30x10 - Plastic box for dough balls 40x30x10 - Pizzakugelnbox 40x30x10 - Boite en plastique 40x30x10 Caja de plástico 40x30x10 - Пластиковая коробка 40x30x10	<b>15,00 €</b>

\* Include A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Includes A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11  
Beinhaltet A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Comprend A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11  
Incluye A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Включает A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11

HEat.  
smART.



# Mantegna



# Mantegna

## Forno elettrico monocamera

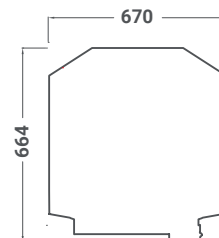
Single chamber electric oven  
Einkammer-Elektro-Pizzaofen  
Four électrique 1 chambre  
Horno eléctrico de una cámara  
Электрическая однокамерная печь



DG

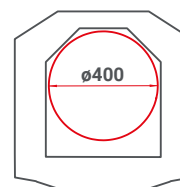
H 605 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 120 mm

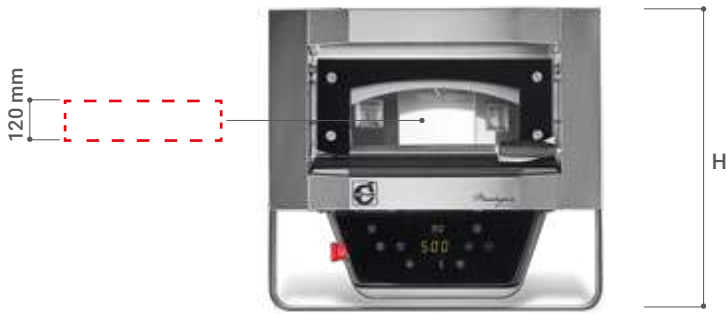
**Dim. camera di cottura**  
Cooking chamber dimensions  
Maße der Backkammer  
Dimensions de la chambre de cuisson  
Dimensiones cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			MN40/1DG
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	1 (Ø 400 mm)
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	20 (Ø 400 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 230-1
	<b>Absorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	2,8
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consumption moyenne - Consumo medio Среднее потребление	<b>kWh</b>	1,7
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	74
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	730 730 798
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	87,5
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>DG 3.590,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.





<p>H 605 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	
<p>H 120 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	
<b>MN40/1DG-P</b>	
1 (Ø 400 mm)	
27 (Ø 400 mm)	
AC 230-1 / AC 3 N 400	
4	
2,4	
74	
730 730 798	
87,5	
<b>3.650,00 €</b>	













# Mantegna

## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

		MN
	<b>Platea rotante</b> Rotating flame - Drehgestell - Châssis tournant Bastidor Giratorio - Вращающаяся рама	●
	<b>Massima temperatura di utilizzo 500°C</b> Maximum operating temperature of 500°C - Maximale Betriebstemperatur von 500°C - Température de fonctionnement maximale de 500°C - Temperatura máxima de trabajo de 500°C - Максимальная рабочая температура 500°C	●
	<b>Facciata in acciaio inox</b> Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl - Façade en acier inox Frontal en acero inoxidable - Фронтальная сторона из нержавеющей стали	●
	<b>Porta con vetro panoramico</b> Panoramic glass door - Tür mit Panoramaverglasung - Porte avec vitre panoramique Puerta con cristal panorámico - Дверца с панорамным стеклом	●
	<b>Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta</b> Removable tempered glass for the heat protection on the door - Austauschbare Hitzeschutzverglasung Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte - Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble - Съёмное теплозащитное закаленное стекло на двери	●
	<b>Apertura e chiusura con molla a compressione</b> 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	●
	<b>Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura</b> 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	●
	<b>Camera di cottura in acciaio inox</b> Stainless steel cooking chamber - Backkammer aus Edelstahl - Chambre de cuisson en acier inox Cámara de cocción en acero inoxidable - Камера приготовления из нержавеющей стали	●
	<b>Piano di cottura in pietra refrattaria adatta a cotture ad alte temperature</b> Cooking surface in refractory stone suitable for cooking at high temperatures - Backfläche aus Schamottsteinen geeignet zum Backen bei hohen Temperaturen - Surface de cuisson en pierre réfractaire adaptée à la cuisson à haute température - Superficie de cocción en piedra refractaria apta para cocinar a altas temperaturas - Поверхность для приготовления из огнеупорного камня подходит для высоких температур	●
	<b>Illuminazione interna con lampada alogena 12v</b> 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	●
	<b>Resistenze differenziate cielo-platea (MN40/1DG)</b> Top/Floor differentiated heating elements (MN40/1DG) - Ober- und Unterhitze (MN40/1DG) Résistances haut/plateau autonomes (MN40/1DG) - Resistencias diferenciadas inferior y superior (MN40/1DG) Отдельные тэны свода и пода (MN40/1DG)	●
	<b>Resistenze potenziate (MN40/1DG-P)</b> Powered heating elements (MN40/1DG-P) - Verstärkte heizwiderstände (MN40/1DG-P) Résistances renforcées (MN40/1DG-P) - Resistencias potenciada (MN40/1DG-P) - Усиленные тэны (MN40/1DG-P)	●
	<b>Ventola di raffreddamento</b> Cooling fan - Kühlventilator - Ventilateur de refroidissement Ventilador de refrigeración - Вентилятор охлаждения	●
	<b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты	●



		MN
	<b>Scheda capacitiva retroilluminata</b> Backlit capacitive board - Hintergrundbeleuchtetes intuitives Display - Carte capacitive rétro-éclairée - Tablero capacitivo retroiluminado - Емкостная плата с подсветкой	●
	<b>Funzione economy</b> Economy functions - Economy Funktion - Fonction économique Función económica - Функция экономии	●
	<b>Recupero veloce integrato</b> Fast recovery function - Wärmerückgewinnung Funktion - Récupération rapide intégrée Recuperación rápida integrada - Функция быстрого восстановления	●
	<b>Pirolisi</b> Pyrolysis - Pyrolysis - Pyrolyse Pirólisis - Пиролиз	●
	<b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности	●
	<b>Avisatore acustico fine cottura</b> End of cooking buzzer - Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs - Signal acoustique de fin de cuisson Avisador acústico de fin de cocción - Звуковой сигнал окончания приготовления	●
	<b>Raccoglibriciole</b> Crumb collector - Krümel sammelschale - Ramasseur de miettes - Recogemigas - Лоток для крошек	●
	<b>Sfiato vapori di cottura</b> Steam vents - Abzug der Backdämpfe - Soupape vapeurs Evacuación de vapores - Отдушина для паров от приготовления	●
	<b>Programmazione cotture</b> Cooking programming - Programmierung der Backzeit - Programmation de cuisson Programación de cocción - Программирование приготовления	●
	<b>Accensione forno programmabile con conto alla rovescia</b> Countdown switching on system - Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer bis 99 Stunden Allumage du four programmable avec compte à rebours - Encender el horno con programable cuenta atrás Программируемое включение печи с обратным отсчетом	●

## Dotazioni OPTIONAL

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

A/KPMC*	Kit pale / Peels kit - Kit Schaufeln - Kit pelles - Kit palas - Набор лопат	<b>292,00 €</b>
---------	---	-----------------

\* Include A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Includes A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11  
 Beinhaltet A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Comprend A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11  
 Incluye A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Включает A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11

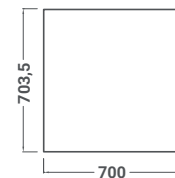
## Supporto in acciaio inox con finiture cassetti in acciaio verniciato

Support in stainless steel with drawer finishes in painted steel  
 Untergestell aus Edelstahl mit Schubläden aus lackiertem Stahl  
 Support en acier inoxydable avec finitions des tiroirs en acier peint  
 Soporte en acero inoxidable con acabados de cajón en acero pintado  
 Подставка изготовлена из нержавеющей стали, ящики из окрашенной стали



**Supporto incluso di portapale, cassetti e ruote**  
 Support including peel holder, drawers and wheels  
 Untergestell inkl. Schaufelhalterung, Schubläden und Räder  
 Support comprenant porte-pelle, tiroirs et roues  
 Soporte incluido de porta palas, cajones y ruedas  
 Подставка оснащена кронштейнами для лопат, выдвижными ящиками и колесами

**Dimensioni esterne**  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



H 1000 mm

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

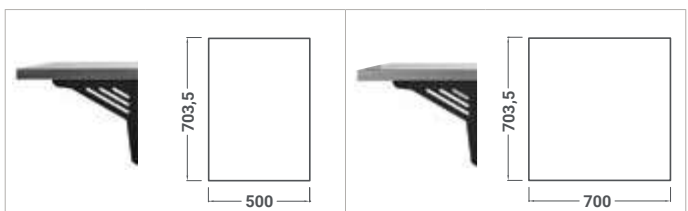
**SMN40-RS**

	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	82
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	770 770 1210
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	102
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1.820,00 €</b>

## KIT PIANI

Shelves kit  
 Kit Böden  
 Kit d'étagères  
 Kit de estanterías  
 Комплект поверхностей

**Dimensioni esterne**  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

**KIT 500**

**KIT 700**

	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	8	10
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	710 510 60	710 710 60
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	9	11
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>294,00 €</b>	<b>328,00 €</b>



HEat.  
smART.



# Giotto



# Giotto

## Forno elettrico monocamera a platea rotante

Single chamber electric oven with rotating cooking plate

Einkammer-Elektro-Pizzaofen mit drehbarer Backplatte

Four électrique 1 chambre à sole tournante

Horno eléctrico de una cámara con solera giratoria

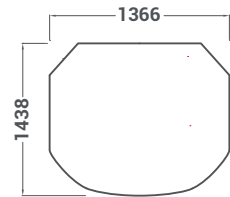
Электрическая однокамерная печь с вращающимся подом



TS

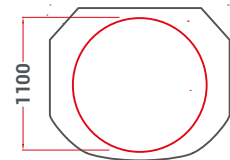
H 1697 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 180 mm

**Dim. camera di cottura**  
Cooking chamber dimensions  
Maße der Backkammer  
Dimensions de la chambre de cuisson  
Dimensiones cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			GT110/1TS
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	8 (Ø 300 mm) 7 (Ø 350 mm) 3 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	80 (Ø 300 mm) 60 (Ø 350 mm) 25 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	16,2
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	9,7
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	517
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1430 1200 2060
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	588
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>TS 17.395,00 €</b>

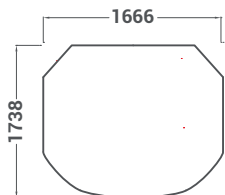
L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота  
(\*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande  
Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.





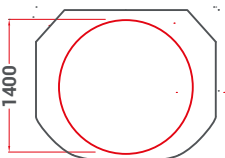
H 1697 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 180 mm

**Dim. camera di cottura**  
Cooking chamber dimensions  
Maße der Backkammer  
Dimensions de la chambre de cuisson  
Dimensiones cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



**GT140/1TS**

14 (Ø 300 mm)  
10 (Ø 350 mm)  
5 (Ø 500 mm)  
4 (□ tray 400x600 mm)

140 (Ø 300 mm)

110 (Ø 350 mm)

35 (Ø 500 mm)

24 (□ tray 400x600 mm)

AC 3 N 400\*

19,9

11,9

636

1730  
1320  
2210

722

**19.401,00 €**



**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

## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение



		TS
	<b>Costruzione in acciaio inox</b> Stainless steel construction - Konstruktion aus Edelstahl - Structure en acier inox Construcción de acero inoxidable - Структура из нержавеющей стали	●
	<b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты	●
	<b>Doppia illuminazione interna con lampade alogene</b> Dual internal lightening system with halogen lamps - Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenlampe Double éclairage interne avec ampoules halogènes - Iluminación interior con dos lámparas halógenas Двойное освещение галогенной лампой внутри камеры	●
	<b>Porta con vetro panoramico</b> Panoramic glass door - Tür mit Panoramaverglasung - Porte avec vitre panoramique Puerta con cristal panorámico - Дверца с панорамным стеклом	●
	<b>Apertura e chiusura con molla a compressione</b> 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	●
	<b>Platea rotante</b> Rotating flame - Drehgestell - Châssis tournant Bastidor Giratorio - Вращающаяся рама	●
	<b>Controllo direzione e velocità di rotazione piano cottura</b> Control of the direction and the speed of the cooking plate rotation - Kontrolle der Drehrichtung und Geschwindigkeit der Backfläche - Contrôle du sens et de la vitesse de rotation de la plaque de cuisson - Control de la dirección y velocidad de rotación de la placa de cocción - Контроль за направлением и скоростью вращения поверхности приготовления	●
	<b>Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura</b> 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	●
	<b>Sfiato vapori di cottura regolabile</b> Adjustable steam vents - Regulierbarer Abzug der Backdämpfe - Soupape vapeurs réglable Evacuación de vapores regulable - Отдушина для паров от приготовления с регулированием	●
	<b>Piano di cottura in mattoni di cordierite</b> 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	●
	<b>Sistema di controllo touch screen</b> Touch screen control system - Touchscreen Kontrollsystem - Système de contrôle Touch Screen Sistema de control Touch Screen - Система управления с сенсорным экраном	●
	<b>Temperatura differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling and floor temperature - Differenzierte Ober- und Unterhitze - Différente température haut et plateau Temperatura diferenciada superior e inferior - Отдельная температура свода и пода	0% ↓ 100%
	<b>Resistenze differenziate cielo-platea</b> Top/Floor differentiated heating elements - Ober-und Unterhitze - Résistances haut/plateau autonomes Resistencias diferenciadas inferior y superior - Отдельные тэны свода и пода	●
	<b>Pirolisi</b> Pyrolysis - Pyrolysis - Pyrolyse Pirolisis - Пиролиз	●
	<b>Funzione economy</b> Economy functions - Economy Funktion - Fonction économique Función económica - Функция экономии	●



		TS
	<b>Recupero veloce integrato</b> Fast recovery function - Wärmerückgewinnung Funktion - Récupération rapide intégrée Recuperación rápida integrada - Функция быстрого восстановления	●
	<b>Programmazione cotture</b> Cooking programming - Programmierung der Backzeit - Programmation de cuisson Programación de cocción - Программирование приготовления	●
	<b>Avvisatore acustico fine cottura</b> End of cooking buzzer - Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs - Signal acoustique de fin de cuisson Avisador acústico de fin de cocción - Звуковой сигнал окончания приготовления	●
	<b>Timer settimanale</b> Weekly timer - Wöchentliches Timer - Timer hebdomadaire Temporizador semanal - Ежедневный таймер	●
	<b>Agenda</b> Agenda - Agenda - Agenda Agenda - График работы	●
	<b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности	●
	<b>Ventole di raffreddamento</b> Cooling fanS - Kühlventilator - Ventilateurs de refroidissement Ventiladores de refrigeración - Вентилятор охлаждения	●
	<b>Sistema di controllo elettromeccanico di emergenza</b> Electromechanical emergency control system - Elektromechanisches Notsteuersystem Système de commande électromécanique - Sistema de control de emergencia electromecánico Аварийная электромеханическая система управления	●
	<b>Accessibilità frontale facilitata a tutti i componenti elettrici</b> Easy access to all electrical components - Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten Accès facilité à tous les composants électromécanique - Fácil acceso a todos los componentes eléctricos Легкий доступ ко всем электрическим компонентам	●
	<b>Possibilità di ruotare il forno per consentire transito attraverso le porte</b> Possibility to pivot the oven so that it can pass through standard size doorways - Möglichkeit, den Ofen zu drehen, um durch die Türen zu passen - Possibilité de faire pivoter le four pour faciliter le passage à travers les portes - Posibilidad de girar el horno permitiendo el paso a través de las puertas - Возможность поворачивания печи для прохода через дверные проемы	●

## Dotazioni OPTIONAL

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

<b>Kit napoli (pietre 25mm + resistenze potenziate)</b> - Napoli kit (25mm stones + powered heating elements) Kit Napoli (25mm Steine + verstärkte Heizwiderstände) - Kit Napoli (pierres 25mm + résistances renforcées) Kit Napoli (piedras 25 mm + resistencias potenciada) - комплект Napoli (камни 25mm + усиленные тэны)	GT110/1TS (18KW)	<b>1.250,00 €</b>
	GT140/1TS (23KW)	<b>1.600,00 €</b>
<b>Collegamento a Cloud Cuppone</b> - Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung Connexion au Cloud Cuppone - Conexión a cloud Cuppone - Подключение к облаку Cuppone	A/CAMERA/DECK/BACKKAMMER CHAMBRE / CÁMARA / KAMERA	<b>400,00* €</b>
 <b>Resistenze potenziate</b> - Powered heating elements - Verstärkte Heizwiderstände Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.	-	<b>250,00 €</b>
 <b>A/PPSX - A/PPDX</b> <b>Portapale</b> - Peel holder - Schaufelhalter - Support pour pelles Soporte para palas - Подставка для лопат	-	<b>170,00 €</b>

\* NON SOGGETTO A SCONTO / NO SUBJECT TO DISCOUNT / NICHT RABATTIERUNGSFÄHIG / NE PAS SUJET À RÉMISE/NO SUJETO A DESCUENTO / НЕ ПОДЛЕЖИТ СКИДКЕ

## Cappa

Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка

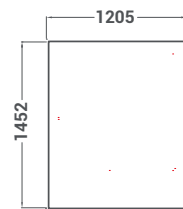


### Gestione cappa integrata

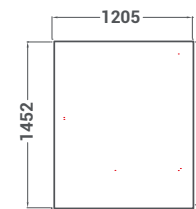
Integrated hood control  
Integrierte Steuerung der Haube  
Gestion hotte intégrée  
Gestión de la campana integrada  
Интегрированное управление вытяжкой



**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 408 mm



H 408 mm

**Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель**

**KGNT**

**KGAS**

	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	<b>m<sup>3</sup>/h</b>	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	0,009	0,13
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	53	58
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1480 430 1350	1480 430 1350
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>Kg</b>	78	83
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>2.705,00 €</b>	<b>3.091,00 €</b>

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses  
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным aspirатором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

CUPPONE



GIOTTO



HEat.  
smART.



# Leonardo





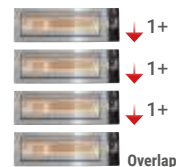
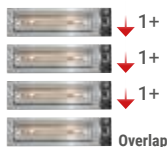
# Leonardo

## Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven  
Elektro-Backofen stapelbar  
Four électrique superposable  
Horno eléctrico superponible  
Электрическая печь с

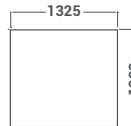


TS



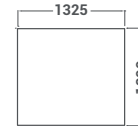
H 400 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



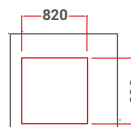
H 470 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



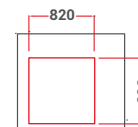
H 180 mm

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



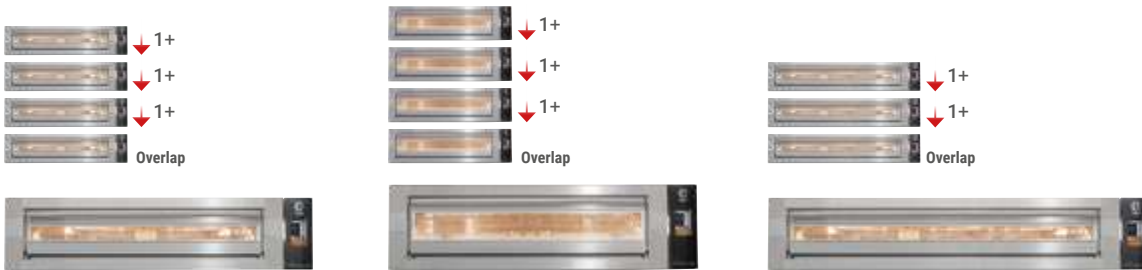
H 250 mm

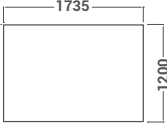
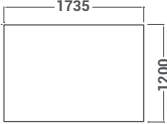
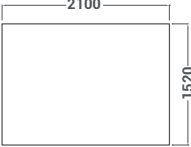
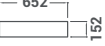
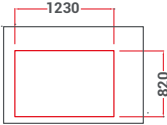
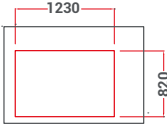
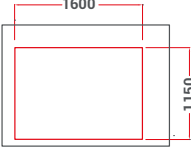
**Dim. camera di cottura**  
Cooking chamber dim.  
Maße der Backkammer  
Dimen.chambre de cuis.  
Dimen. cámara de cocción  
Размеры пекарной  
камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		LN2T/1TS - LN2T/1TSM**	LN2T/1TSH - LN2T/1TSHM**
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 2 (□ tray 400X600 mm) 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm)	Nr 2 (□ tray 400X600 mm) 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr 12 (□ tray 400x600 mm) 32 (Ø 350 mm) 10 (Ø 500 mm)	Nr 12 (□ tray 400x600 mm) 28 (Ø 350 mm) 9 (Ø 500 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 11,8	kW max 11,8
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 7,1	kWh 7,1
	<b>Peso netto con piano in pietre</b> Net weight with stone deck Nettogewicht mit Steinplatte Poids net avec le plateau en pierre Peso neto con tapa de piedra Вес нетто с поверхностью из камня	Kg 207	Kg 222
	<b>Peso netto con piano in lamiera</b> Net weight with sheet metal deck Nettogewicht mit Blechplatte Poids net avec plateau en tôle Peso neto con tapa de chara Вес нетто с поверхностью из листового металла	Kg 193	Kg 208
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 1415 1365 605	L mm P mm H mm 1415 1365 675
	<b>Peso lordo con piano in pietre</b> Gross weight with stone deck Bruttogewicht mit Steinplatte Poids brut avec le plateau en pierre Peso bruto con tapa de piedra Вес брутто с поверхностью из камня	Kg 244	Kg 259
	<b>Peso lordo con piano in lamiera</b> Gross weight with sheet metal deck Bruttogewicht mit Blechplatte Poids brut avec plateau en tôle Peso bruto con tapa de chara Вес брутто с поверхностью из листового металла	Kg 230	Kg 245
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>TS</b>	<b>7.086,00 €</b>
			<b>7.285,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота  
M\*\*: Piano di cottura in lamiera - Sheet metal cooking deck - Blechkochplatte - Plateau de cuisson en tôle - Tapa de cocción de chara - Выпекающая поверхность из листового металла  
(\*): 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.



<p><b>H 400 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 	<p><b>H 470 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 	<p><b>H 400 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 	<p><b>H 203 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 
<p><b>H 180 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 	<p><b>H 250 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 	<p><b>H 180 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 	<p><b>Vaporiera</b> Steam generator Bedampfung Cuit-vapeur Generador de vapor Парогенератор</p>
<p><b>LN3T/1TS - LN3T/1TSM**</b></p>	<p><b>LN3T/1TSH - LN3T/1TSHM**</b></p>	<p><b>LN650/1TS - LN650/1TSM**</b></p>	<p><b>VPR</b></p>
<p>3/4 (□ tray 400X600 mm) 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)</p>	<p>3/4 (□ tray 400X600 mm) 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)</p>	<p>5 (□ tray 400X600 mm) 12 (Ø 350 mm) 6 (Ø 500 mm)</p>	<p>-</p>
<p>18-24 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>18-24 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>30 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>-</p>
<p>60 (Ø 350 mm)</p>	<p>54 (Ø 350 mm)</p>	<p>120 (Ø 350 mm)</p>	<p>-</p>
<p>20 (Ø 500 mm)</p>	<p>18 (Ø 500 mm)</p>	<p>60 (Ø 500 mm)</p>	<p>-</p>
<p>AC 3 N 400</p>	<p>AC 3 N 400</p>	<p>AC 3 N 400</p>	<p>AC 230</p>
<p>16,2</p>	<p>16,2</p>	<p>18</p>	<p>1,5</p>
<p>9,7</p>	<p>9,7</p>	<p>10,8</p>	<p>-</p>
<p>247</p>	<p>262</p>	<p>387</p>	<p>12,5</p>
<p>226</p>	<p>241</p>	<p>347</p>	<p>-</p>
<p>1825 1365 605</p>	<p>1825 1365 605</p>	<p>2190 1685 605</p>	<p>680 180 230</p>
<p>287</p>	<p>302</p>	<p>448</p>	<p>14</p>
<p>266</p>	<p>281</p>	<p>408</p>	<p>-</p>
<p><b>8.000,00 €</b></p>	<p><b>8.341,00 €</b></p>	<p><b>10.434,00 €</b></p>	<p><b>2.174,00 €</b></p>

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













## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение


		TS
	<b>Facciata in acciaio inox</b> Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl - Façade en acier inox Frontal en acero inoxidable - Фронтальная сторона из нержавеющей стали	●
	<b>Porta con doppio vetro panoramico</b> Double glazed glass door - Tür mit doppelter Panoramaverglasung Porte avec double vitre panoramique - Puerta con doble cristal panorámico Дверца с двойным панорамным стеклом	●
	<b>Apertura e chiusura con molla a compressione</b> 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	●
	<b>Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura</b> 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	●
	<b>Camera di cottura in acciaio inox</b> Stainless steel cooking chamber - Backkammer aus Edelstahl - Chambre de cuisson en acier inox Cámara de cocción en acero inoxidable - Камера приготовления из нержавеющей стали	●
	<b>Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura</b> Integrated heat recovery system in the cooking chamber - Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer Système intégré 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	●
	<b>Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v</b> 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	●
	<b>Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente</b> 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	●
	<b>Piano di cottura in mattoni di cordierite o lamiera bugnata</b> Cooking surface with refractory Cordierite bricks or metal plate - Backfläche aus Cordierit Steine oder geprägtes Blech Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite ou tôle gaufrées - Superficie de cocción con material refractario de corderita o chapa estampada - Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей или из рифленого листового проката	●
	<b>Resistenze differenziate cielo-platea (LN650)</b> Top/Floor differentiated elements (LN650) - Ober- und Unterhitze - Résistances haut/plateau autonomes (LN650) Resistencias diferenciadas inferior y superior (LN650) - Отдельные тэны свода и пода (LN650)	●
	<b>Barriera di calore a potenza regolabile sulla porta</b> Heat barrier with adjustable power on the door - Einstellbare Wärmesperre an der Tür Barrière de chaleur à puissance ajustable sur la porte - Barrera de calor con potencia ajustable en la puerta Регулируемая мощность теплового барьера на двери	●
	<b>Gruppo comandi separato</b> Separate control unit - Separate Steuereinheit - Groupe commandes séparé Grupo de comandos separados - Раздельный узел управления	●
	<b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты	●
	<b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности	●



		TS
	<b>Ventola di raffreddamento</b> Cooling fan - Kühlventilator - Ventilateur de refroidissement Ventilador de refrigeración - Вентилятор охлаждения	●
	<b>Sistema di controllo touch screen</b> Touch screen control system - Touchscreen Kontrollsystem - Système de contrôle Touch Screen Sistema de control Touch Screen - Система управления с сенсорным экраном	●
	<b>Potenza differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling and floor power - Differenzierte Ober-und Unterhitze - Différente puissance haut et plateau Potencia diferenciada superior e inferior - Отдельная мощность свода и пода	0% ↓ 100%
	<b>Pirolisi</b> Pyrolysis - Pyrolysis - Pyrolyse - Pirólisis - Пиролиз	●
	<b>Funzione economy</b> Economy functions - Economy Funktion - Fonction économique - Función económica - Функция экономии	●
	<b>Recupero veloce integrato</b> Fast recovery function - Wärmerückgewinnung Funktion - Récupération rapide intégrée Recuperación rápida integrada - Функция быстрого восстановления	●
	<b>Programmazione cotture</b> Cooking programming - Programmierung der Backzeit - Programmation de cuisson Programación de cocción - Программирование приготовления	●
	<b>Avvisatore acustico fine cottura</b> End of cooking buzzer - Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Signal acoustique de fin de cuisson - Avisador acústico de fin de cocción - Звуковой сигнал окончания приготовления	●
	<b>Timer settimanale</b> Weekly timer - Wöchentliches Timer - Timer hebdomadaire Temporizador semanal - Ежедневный таймер	●
	<b>Agenda</b> Agenda - Agenda - Agenda - Agenda - График работы	●

## Dotazioni OPTIONAL

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

<b>Collegamento a Cloud Cuppone</b> - Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung Connexion au Cloud Cuppone - Conexión a cloud Cuppone - Подключение к облаку Cuppone		A CAMERA/DECK/BACKKAMMER CHAMBRE / CÁMARA / КАМЕРА	<b>400,00* €</b>
	<b>Telaio d'infornamento</b> - Setters for deck ovens - Eischubband Tapis de enfournement pour fours - Bastidor para enhornar - Рама для посадки в печь		
	A/TEL2T3T (L 400 mm)		<b>387,00 €</b>
	A/TEL3T (L 580 mm)		<b>470,00 €</b>
	A/TEL650 (L 500 mm)		<b>531,00 €</b>

\* NON SOGGETTO A SCONTO / NO SUBJECT TO DISCOUNT / NICHT RABATTIERUNGSAFÄHIG / NE PAS SUJET À RÉMISE/NO SUJETO A DESCUENTO / НЕ ПОДЛЕЖИТ СКИДКЕ

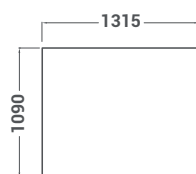
# Leonardo

## Capra

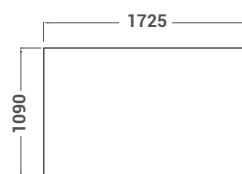
Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка



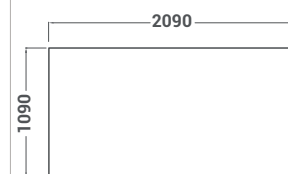
**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 390 mm



H 390 mm



H 390 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KLN2TNT	KLN2TAS	KLN3TNT	KLN3TAS	KLN650NT	KLN650AS
	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m <sup>3</sup> /h	-	700	-	700	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	0.007	0,13	0.012	0,13	0.012	0,13
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	39	44	47	52	54	59
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1355 1130 580	1355 1130 580	1765 1130 580	1765 1130 580	2130 1130 580	2130 1130 580
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>Kg</b>	69	74	78	83	91	96
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1.655,00 €</b>	<b>2.257,00 €</b>	<b>1.874,00 €</b>	<b>2.437,00 €</b>	<b>2.110,00 €</b>	<b>2.630,00 €</b>

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses  
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным aspirатором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

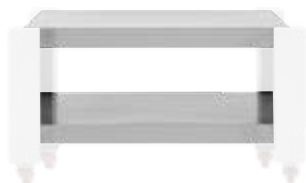
**Supporto con ruote - Costruzione in similinox**

Stand with wheels - Similinox structure  
 Untergestell mit Rädern - Konstruktion aus Similinox  
 Support avec roues - Construction en Similinox  
 Soporte con ruedas - Construcción en Similinox  
 Подставка с колёсами - Конструкция из similinox



H1 = 450-530-610-690-770-850-930-1010-1090-1170 mm

H2 = **Altezza da piano di cottura a piano d'appoggio**  
 Height from hob to worktop  
 Von Backfläche zur Abstellfläche  
 Hauteur de la plaque de cuisson au plan de travail  
 Altura del plano de cocción al plano del soporte  
 От поверхности приготовления до опорной поверхности


**KIT PIANI**

Shelves kit  
 Kit Böden  
 Kit d'étagères  
 Kit de estanterías  
 Комплект поверхностей

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			PLN2T	PLN3T	PLN650
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	41	53	79
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1196 975 277	1606 975 277	1972 1296 277
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	45	59	87
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>560,00 €</b>	<b>691,00 €</b>	<b>1.009,00 €</b>


**KIT GAMBE + RUOTE CONSIGLIATO**

Recommended legs + wheels kit - Empfohlene Kit Beine + Räder  
 Kit pieds + roues recommandé - Kit recomendado de piernas + ruedas  
 Рекомендуемый комплект ножки + колеса

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		mm	Per 3 o 4 camere For 3 or 4 chambers Für 3 oder 4 Backkammer Pour 3 ou 4 chambres Para 3 o 4 cámaras de cocción Для 3 или 4 пекарной				Per 2 camere For 2 chambers Für 2 Backkammer Pour 2 chambres Para 2 cámaras de cocción Для 2 пекарной			Per 1 camera For 1 chamber Für 1 Backkammer Pour 1 chambre Para 1 cámara de cocción Для 1 пекарной				
			GLN 450*	GLN 530*	GLN 610*	GLN 690*	GLN 770*	GLN 850*	GLN 930*	GLN 1010*	GLN 1090*	GLN 1170*		
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	22	23,5	26	27,5	29	31	32,5	34	35,5	37		
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	391 1028 277				391 1428 277							
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	24	25,5	28	29,5	31	33	34,5	36	37,5	39		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>855,00 €</b>						<b>855,00 €</b>					

## Kit Portateglie

Trayholders kit  
Blechenhalterungskit  
Kit porte-plateaux  
Kit portabandejas  
Комплект направляющих для противней



Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель	PTLN2T	PTLN3T	PTLN2T	PTLN3T	PTLN2T	PTLN3T
	H 770		H 850		H 930	
Per 2 camere For 2 chambers Für 2 Backkammer Pour 2 chambres Para 2 cámaras de cocción Для 2 пекарной	GLN 770		GLN 850		GLN 930	
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>450,00 €</b>	<b>470,00 €</b>	<b>550,00 €</b>	<b>570,00 €</b>	<b>650,00 €</b>	<b>670,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота





HEat.  
smART.





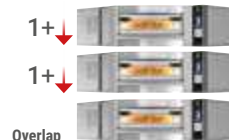
# Caravaggio



# Caravaggio

## Forno elettrico angolare

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



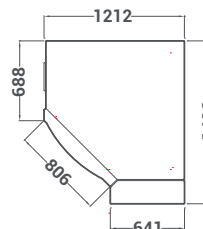
TS



CD

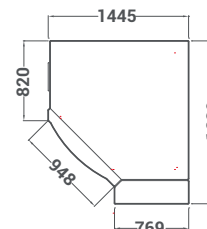
H 430 mm

**Dimensioni esterne**  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



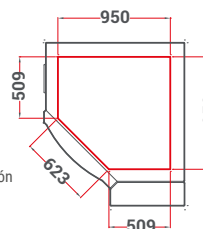
H 430 mm

**Dimensioni esterne**  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



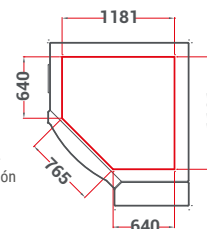
H 140 mm

**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
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	Nr 8 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 3 (□ tray 400X600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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)	Nr 80 (Ø 350) 36 (Ø 500) 21 (□ tray 400X600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 9,7	kW max 11,8
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 5,8	kWh 7,1
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 230	Kg 270
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 1370 1450 615	L mm P mm H mm 1600 1680 615
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 270	Kg 312
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>TS</b> <b>7.447,00 €</b>	<b>TS</b> <b>8.054,00 €</b>
		<b>CD</b> <b>6.527,00 €</b>	<b>CD</b> <b>6.931,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.





<p>H 777 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 777 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>CR535/2</b>	<b>CR835/2</b>
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)
100 (Ø 350)	160 (Ø 350)
36 (Ø 500)	72 (Ø 500)
28 (□ tray 400X600 mm)	42 (□ tray 400X600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
9,7 + 9,7	11,8+ 11,8
5,8 + 5,8	7,1 + 7,1
450	520
1370 1450 960	1600 1680 960
494	570
<b>13.443,00 €</b>	<b>14.492,00 €</b>
<b>11.444,00 €</b>	<b>12.254,00 €</b>



**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

# Caravaggio

## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение











	TS	CD
 <p><b>Facciata in acciaio inox</b> Rounded stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeter Form Façade en acier inox de forme arrondie - Frontal en acero inoxidable redondeada Фронтальная сторона из округленной нержавеющей стали</p>	●	●
 <p><b>Porta con doppio vetro panoramico</b> Double glazed glass door - Tür mit doppelter Panoramaverglasung Porte avec double vitre panoramique - Puerta con doble cristal panorámico Дверца с двойным панорамным стеклом</p>	●	●
 <p><b>Apertura e chiusura con molla a compressione</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Camera di cottura in acciaio inox</b> Stainless steel cooking chamber - Backkammer aus Edelstahl Chambre de cuisson en acier inox - Cámara de cocción en acero inoxidable Камера приготовления из нержавеющей стали</p>	●	●
 <p><b>Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura</b> Integrated heat recovery system in the cooking chamber - Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer Système intégré 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</p>	●	●
 <p><b>Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v</b> 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 - Внутреннее освещение с двумя галогенными лампами 12V</p>	●	●
 <p><b>Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite</b> Cooking surface with refractory Cordierite bricks - Backfläche aus Cordierit Stein Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite - Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita - Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита</p>	●	●
 <p><b>Resistenze differenziate cielo-platea</b> Top/Floor differentiated elements - Ober- und Unterhitze Résistances haut/plateau autonomes - Resistencias diferenciadas inferior y superior Отдельные тэны свода и пода</p>	●	●
 <p><b>Gruppo comandi separato</b> Separate control unit - Separate Steuereinheit Groupe commandes séparé - Grupo de comandos separados Раздельный узел управления</p>	●	●
 <p><b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad Термостат безопасности</p>	●	●
 <p><b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle Isolation en laine de roche évaporée - Aislamiento de lana de roca evaporad Изоляция из минеральной ваты</p>	●	●
 <p><b>Avvisatore acustico fine cottura</b> End of cooking buzzer - Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Signal acoustique de fin de cuisson - Avisador acústico de fin de cocción Звуковой сигнал окончания приготовления</p>	●	●

## Comparazione tra versione CD e TS

Comparison between the CD and the TS version - Vergleich zwischen CD-und TS-Version


Comparaison entre la version CD et la version TS - Comparación entre la versión CD y la versión TS

Сравнение моделей CD и TS

	TS	CD
 <b>Sistema di controllo touch screen</b> Touch screen control system - Touchscreen Kontrollsystem Système de contrôle Touch Screen - Sistema de control Touch Screen Система управления с сенсорным экраном	●	-
 <b>Sistema di controllo con commutatori digitali</b> Control system with digital switches - Steuerung mit digitalem Umschalter Système de contrôle avec les commutateurs digitales - Sistema de control con interruptores digitales Система управления с цифровыми переключателями	-	●
 <b>Potenza differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling and floor power - Differenzierte Ober-und Unterhitze Différente puissance haut et plateau - Potencia diferenciada superior e inferior Отдельная мощность свода и пода	0% ↓ 100%	OFF MIN (33%) MAX (100%)
 <b>Accensione forno programmabile con conto alla rovescia</b> Countdown switching on system - Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer bis 99 Stunden Allumage du four programmable avec compte à rebours - Encender el horno con programable cuenta atrás Программируемое включение печи с обратным отсчетом	-	●
 <b>Timer settimanale</b> Weekly timer - Wöchentliches Timer Timer hebdomadaire - Temporizador semanal Еженедельный таймер	●	-
 <b>Pirolisi</b> Pyrolysis - Pyrolysis Pyrolyse - Pirólisis Пиролиз	●	-
 <b>Funzione economy</b> Economy functions - Economy Funktion Fonction économique - Función económica Функция экономии	●	-
 <b>Recupero veloce integrato</b> Fast recovery function - Wärmerückgewinnung Funktion Récupération rapide intégrée - Recuperación rápida integrada Функция быстрого восстановления	●	-
 <b>Programmazione cotture</b> Cooking programming - Programmierung der Backzeit Programmation de cuisson - Programación de cocción Программирование приготовления	●	-
 <b>Agenda</b> Agenda - Agenda Agenda - Agenda График работы	●	-

## Dotazioni OPTIONAL

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

	TS	CD
<b>Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola</b> - 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	<b>75,00 €</b>	
<b>Collegamento a Cloud Cuppone</b> - Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung Connexion au Cloud Cuppone - Conexión a cloud Cuppone - Подключение к облаку Cuppone	A CAMERA / DECK BACKKAMMER CHAMBRE CÁMARA / KAMERA <b>400,00* €</b>	-
 <b>Resistenze potenziare</b> - Powered heating elements - Verstärkte Heizwiderstände Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.	A CAMERA / DECK BACKKAMMER CHAMBRE CÁMARA / KAMERA <b>200,00 €</b>	-

\* NON SOGGETTO A SCONTO / NO SUBJECT TO DISCOUNT / NICHT RABATTIERUNGSFÄHIG / NE PAS SUJET À RÉMISE/NO SUJETO A DESCUENTO / НЕ ПОДЛЕЖИТ СКИДКЕ

# Caravaggio

## Capra

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
	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m <sup>3</sup> /h	-	700	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	0.007	0,13	0.007	0,13
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	37	42	44	49
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1200 1400 580	1200 1400 580	1400 1560 580	1400 1560 580
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>Kg</b>	60	65	74	79
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1.802,00 €</b>	<b>2.821,00 €</b>	<b>2.055,00 €</b>	<b>3.073,00 €</b>

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses  
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным aspirатором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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	
<b>Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель</b>		<b>SCR535/1</b>	<b>SCR835/1</b>	<b>SCR535/2</b>	<b>SCR835/2</b>	
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	75	95	70	90
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1450 1500 190	1450 1500 190	1450 1500 190	1450 1500 190
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	80	100	75	95
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1.031,00 €</b>	<b>1.060,00 €</b>	<b>1.031,00 €</b>	<b>1.060,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

<b>Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции</b>		<b>RS</b>	<b>PS</b>
		<b>Applicazione ruote</b> Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	<b>Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...535/1-535/2)</b> 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 pétrin (non ...535/1-535/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...535/1-535/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильной машины (отсутствует в ...535/1-535/2)
	<b>Peso netto</b> - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	5 (set)
<b>Prezzo - Price - Preis Prix - Precio - Цена</b>			<b>570,00 €</b>
			<b>313,00 €</b>

**Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций**

**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).

HEat.  
smART.





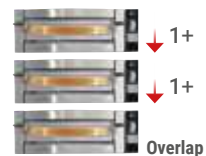
# Michelangelo



# 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 печь  
возможностью ярусной установки

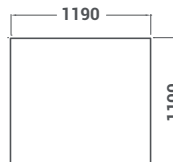


TS

CD

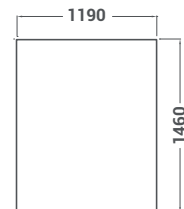
H 440 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



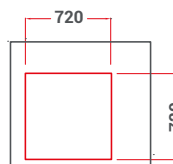
H 440 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



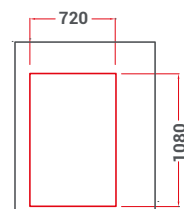
H 140 mm

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



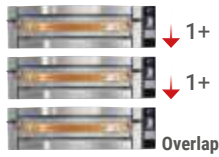
H 140 mm

**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
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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)	Nr 66 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5,8	kW max 8,4
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,5	kWh 5,0
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 169	Kg 218
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 1200 1200 620	L mm P mm H mm 1200 1560 620
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 189	Kg 244
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>TS</b>	<b>5.261,00 €</b>	<b>6.765,00 €</b>
	<b>CD</b>	<b>4.235,00 €</b>	<b>5.696,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



<p><b>H 440 mm</b></p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 440 mm</b></p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p><b>H 140 mm</b></p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p><b>H 140 mm</b></p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>ML635L/1</b>	<b>ML935/1</b>
<p>6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)</p>	<p>9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400X600 mm)</p>
60 (Ø 350 mm)	99 (Ø 350 mm)
20 (Ø 500 mm)	44 (Ø 500 mm)
12 (□ tray 400x600 mm)	28 (□ tray 400x600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
8,6	12,6
5,2	7,6
212	283
1560 1200 620	1560 1560 620
237	316
<b>7.035,00 €</b>	<b>7.380,00 €</b>
<b>5.958,00 €</b>	<b>6.299,00 €</b>



**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

## 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

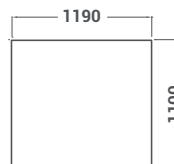


TS

CD

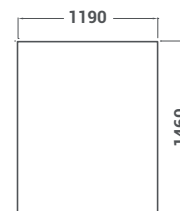
H 780 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



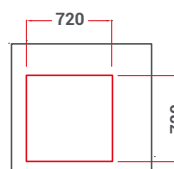
H 780 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



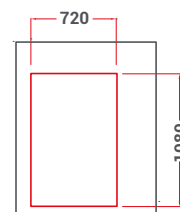
H 140 mm

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



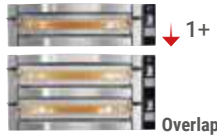
H 140 mm

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



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/2	ML635/2
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400X600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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) 22 (Ø 500 mm) 14 (□ tray 400x600 mm)	Nr 132 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5.8 + 5.8	kW max 8.4 + 8.4
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consumation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 7,0	kWh 10,0
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 302	Kg 380
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 1200 1200 960	L mm P mm H mm 1200 1560 960
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 324	Kg 406
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>TS</b> <b>8.650,00 €</b>	<b>TS</b> <b>11.222,00 €</b>
		<b>CD</b> <b>6.655,00 €</b>	<b>CD</b> <b>9.155,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



<p><b>H 780 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 780 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>ML635L/2</b>	<b>ML935/2</b>
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)
120 (Ø 350 mm)	198 (Ø 350 mm)
40 (Ø 500 mm)	88 (Ø 500 mm)
24 (□ tray 400x600 mm)	56 (□ tray 400x600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
10,4	15,2
378	473
1560 1200 960	1560 1560 960
405	508
<b>12.193,00 €</b>	<b>13.261,00 €</b>
<b>10.097,00 €</b>	<b>11.133,00 €</b>



**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

## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

	TS	CD
 <p><b>Facciata in acciaio inox</b> Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl - Façade en acier inox Frontal en acero inoxidable - Фронтальная сторона из нержавеющей стали</p>	●	●
 <p><b>Porta con doppio vetro panoramico</b> Double glazed glass door - Tür mit doppelter Panoramaverglasung Porte avec double vitre panoramique - Puerta con doble cristal panorámico Дверца с двойным панорамным стеклом</p>	●	●
 <p><b>Apertura e chiusura con molla a compressione</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Camera di cottura in acciaio inox</b> Stainless steel cooking chamber - Backkammer aus Edelstahl - Chambre de cuisson en acier inox Cámara de cocción en acero inoxidable - Камера приготовления из нержавеющей стали</p>	●	●
 <p><b>Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura</b> Integrated heat recovery system in the cooking chamber - Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer Système intégré 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</p>	●	●
 <p><b>Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite</b> Cooking surface with refractory Cordierite bricks - Backfläche aus Cordierit Stein Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite - Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита</p>	●	●
 <p><b>Resistenze differenziate cielo-platea</b> Top/Floor differentiated elements - Ober- und Unterhitze - Résistances haut/plateau autonomes Resistencias diferenciadas inferior y superior - Отдельные тэны свода и пода</p>	●	●
 <p><b>Gruppo comandi separato</b> Separate control unit - Separate Steuereinheit - Groupe commandes séparé Grupo de comandos separados - Раздельный узел управления</p>	●	●
 <p><b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности</p>	●	●
 <p><b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты</p>	●	●
 <p><b>Ventola di raffreddamento</b> Cooling fan - Kühlventilator - Ventilateur de refroidissement Ventilador de refrigeración - Вентилятор охлаждения</p>	●	●



## Comparazione tra versione TS e CD

Comparison between the TS and the CD version - Vergleich zwischen TS-und CD-Version


Comparaison entre la version TS et la version CD - Comparación entre la versión TS y la versión CD

Сравнение моделей TS и CD

	TS	CD
 <b>Sistema di controllo touch screen</b> Touch screen control system - Touchscreen Kontrollsystem - Système de contrôle Touch Screen Sistema de control Touch Screen - Система управления с сенсорным экраном	●	-
 <b>Sistema di controllo con commutatori digitali</b> Control system with digital switches - Steuerung mit digitalem Umschalter Système de contrôle avec les commutateurs digitales - Sistema de control con interruptores digitales Система управления с цифровыми переключателями	-	●
 <b>Potenza differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling and floor power - Differenzierte Ober-und Unterhitze - Différente puissance haut et plateau - Potencia diferenciada superior e inferior - Отдельная мощность свода и пода	0% ↓ 100%	OFF MIN (33%) MAX (100%)
 <b>Accensione forno programmabile con conto alla rovescia</b> Countdown switching on system - Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer Allumage du four programmable avec compte à rebours - Encender el horno con programable cuenta atrás Программируемое включение печи с обратным отсчетом	-	●
 <b>Pirolisi</b> Pyrolysis - Pyrolysis - Pyrolyse - Pirólisis - Пиролиз	●	-
 <b>Funzione economy</b> Economy functions - Economy Funktion - Fonction économique Función económica - Функция экономии	●	-
 <b>Recupero veloce integrato</b> Fast recovery function - Wärmerückgewinnung Funktion Récupération rapide intégrée - Recuperación rápida integrada Функция быстрого восстановления	●	-
 <b>Programmazione cotture</b> Cooking programming - Programmierung der Backzeit Programmation de cuisson - Programación de cocción Программирование приготовления	●	-
 <b>Avvisatore acustico fine cottura</b> End of cooking buzzer - Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Signal acoustique de fin de cuisson - Avisador acústico de fin de cocción Звуковой сигнал окончания приготовления	●	●
 <b>Timer settimanale</b> Weekly timer - Wöchentliches Timer - Timer hebdomadaire Temporizador semanal - Ежедневный таймер	●	-
 <b>Agenda</b> Agenda - Agenda - Agenda - Agenda - График работы	●	-

## Dotazioni OPTIONAL

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

	TS	CD
<b>Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola</b> - 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	<b>75,00 €</b>	
<b>Collegamento a Cloud Cuppone</b> - Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung Connexion au Cloud Cuppone - Conexión a cloud Cuppone - Подключение к облаку Cuppone	A CAMERA / DECK BACKKAMMER CHAMBRE CÁMARA / KAMERA <b>400,00* €</b>	-
 <b>Resistenze potenziare</b> - Powered heating elements - Verstärkte Heizwiderstände Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.	A CAMERA / DECK BACKKAMMER CHAMBRE CÁMARA / KAMERA <b>200,00 €</b>	-

\* NON SOGGETTO A SCONTO / NO SUBJECT TO DISCOUNT / NICHT RABATTIERUNGSFÄHIG / NE PAS SUJET À RÉMISE/NO SUJETO A DESCUENTO / НЕ ПОДЛЕЖИТ СКИДКЕ

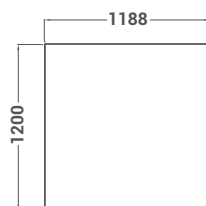
# Michelangelo

## Capra

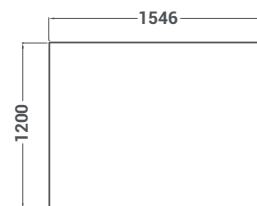
Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка



**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KML435 NT	KML435 AS	KML635 NT	KML635 AS	KML635L NT	KML635L AS	KML935 NT	KML935 AS
	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m <sup>3</sup> /h	-	700	-	700	-	700	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	<b>Absorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	0,007	0,13	0,007	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	41	45	41	45	46	51	46	51
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>Kg</b>	64	68	64	68	77	82	77	82
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix</b> Precio - Цена			<b>1.613,00 €</b>	<b>2.011,00 €</b>	<b>1.654,00 €</b>	<b>2.050,00 €</b>	<b>1.839,00 €</b>	<b>2.236,00 €</b>	<b>1.878,00 €</b>	<b>2.275,00 €</b>

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses  
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным aspirатором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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			SML 435/1	SML 635/1	SML 635L/1	SML 935/1	SML 435/2	SML 635/2	SML 635L/2	SML 935/2
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	54	66	64	78	50	62	60	74
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1150 900 190	1150 1300 190	1500 800 190	1500 1300 190	1150 900 190	1150 1300 190	1500 800 190	1500 1300 190
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	58	70	68	83	54	66	64	79
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>856,00 €</b>	<b>942,00 €</b>	<b>957,00 €</b>	<b>1.043,00 €</b>	<b>856,00 €</b>	<b>942,00 €</b>	<b>957,00 €</b>	<b>1.043,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
		<b>Applicazione ruote</b> Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	<b>Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2)</b> 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 тестомесильной машины (отсутствует в ...435/1-435/2)
	<b>Peso netto</b> - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	4 (set)
<b>Prezzo - Price - Preis Prix - Precio - Цена</b>		<b>398,00 €</b>	<b>313,00 €</b>

### Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций

**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



# 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 печь  
возможностью ярусной установки

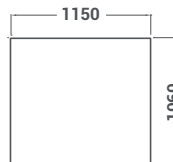


D

CD

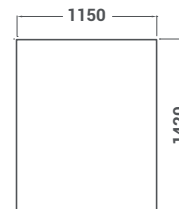
H 430 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



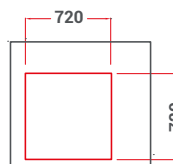
H 430 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



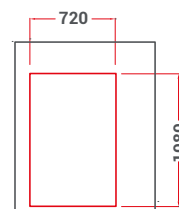
H 140 mm

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



H 140 mm

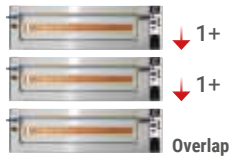
**Dim. camera di cottura**  
Cooking chamber dim.  
Maße der Backkammer  
Dimen. chambre de cuis.  
Dimen. cámara de cocción  
Размеры пекарной  
камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/1	DN635/1
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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)	Nr 60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5,8	kW max 8,4
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,5	kWh 5,0
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 147	Kg 187
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 1200 1200 620	L mm P mm H mm 1200 1560 620
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 167	Kg 211
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>D</b>	<b>3.620,00 €</b>	<b>4.694,00 €</b>
	<b>CD</b>	<b>2.770,00 €</b>	<b>3.844,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.





<p><b>H 430 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 430 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>DN635L/1</b>	<b>DN935/1</b>
6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400x600 mm)
54 (Ø 350 mm)	90 (Ø 350 mm)
18 (Ø 500 mm)	40 (Ø 500 mm)
10 (□ tray 400x600 mm)	24 (□ tray 400x600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
8,6	12,6
5,2	7,6
190	250
1560 1200 620	1560 1560 620
215	282
<b>5.042,00 €</b>	<b>5.858,00€</b>
<b>4.193,00 €</b>	<b>5.009,00 €</b>



**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

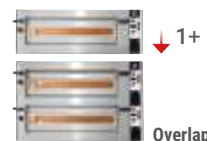
**Massima temperatura di utilizzo 450°C**

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

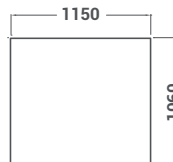
## Forno elettrico bicamera monoblocco

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



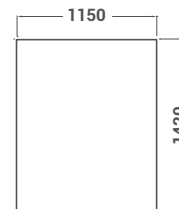
H 780 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



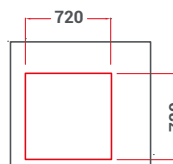
H 780 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



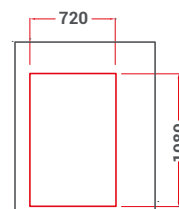
H 140 mm

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



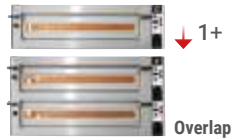
H 140 mm

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



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/2	DN635/2
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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)	Nr 120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5.8 + 5.8	kW max 8.4 + 8.4
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consumation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 7,0	kWh 10,0
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 252	Kg 330
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 1200 1200 960	L mm P mm H mm 1200 1560 960
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 273	Kg 356
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>D</b>	<b>6.536,00 €</b>	<b>8.158,00 €</b>
	<b>CD</b>	<b>4.837,00 €</b>	<b>6.458,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



<p><b>H 780 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 780 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>DN635L/2</b>	<b>DN935/2</b>
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)
108 (Ø 350 mm)	180 (Ø 350 mm)
36 (Ø 500 mm)	80 (Ø 500 mm)
20 (□ tray 400x600 mm)	48 (□ tray 400x600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
10,4	15,2
324	430
1560 1200 960	1560 1560 960
350	465
<b>8.861,00 €</b>	<b>10.560,00 €</b>
<b>7.160,00 €</b>	<b>8.863,00 €</b>



**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

## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение







	D	CD
 <p><b>Facciata in acciaio inox</b> Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl - Façade en acier inox Frontal en acero inoxidable - Фронтальная сторона из нержавеющей стали</p>	●	●
 <p><b>Porta con vetro panoramico</b> Door with panoramic glass - Tür mit Panoramaverglasung - Porte avec vitre panoramique Puerta con cristal panorámico - Дверца с панорамным стеклом</p>	●	●
 <p><b>Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Camera di cottura in acciaio inox</b> Stainless steel cooking chamber - Backkammer aus Edelstahl - Chambre de cuisson en acier inox Cámara de cocción en acero inoxidable - Камера приготовления из нержавеющей стали</p>	●	●
 <p><b>Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura</b> Integrated heat recovery system in the cooking chamber - Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer Système intégré 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</p>	●	●
 <p><b>Illuminazione interna con lampada alogena 12v</b> 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</p>	●	●
 <p><b>Sfiato vapori di cottura regolabile</b> Adjustable steam vents - Regulierbarer Abzug der Backdämpfe - Soupape vapeurs réglable Evacuación de vapores regulable - Регулируемая отдушина для паров от приготовления</p>	●	●
 <p><b>Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite</b> Cooking surface with refractory Cordierite bricks - Backfläche aus Cordierit Stein Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite - Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита</p>	●	●
 <p><b>Resistenze differenziate cielo-platea</b> Top/Floor differentiated elements - Ober- und Unterhitze - Résistances haut/plateau autonomes Resistencias diferenciadas inferior y superior - Отдельные тэны свода и пода</p>	●	●
 <p><b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты</p>	●	●
 <p><b>Pannello comandi separato</b> Separate control panel - Separate Steuereinheit - Panneau commandes séparé Panel de comandos separados - Раздельный узел управления</p>	●	●
 <p><b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности</p>	●	●
 <p><b>Ventola di raffreddamento</b> Cooling fan - Kühlventilator - Ventilateur de refroidissement Ventilador de refrigeración - Вентилятор охлаждения</p>	●	●

## Comparazione tra versione D e CD

Comparison between the D and the CD version - Vergleich zwischen D-und CD-Version


Comparaison entre la version D et la version CD - Comparación entre la versión D y la versión CD

Сравнение моделей D и CD

	D	CD
 <b>Sistema di controllo digitale</b> Digital control system - Digitales Kontrollsystem - Système de contrôle numérique Sistema de control digital - Цифровая система управления	●	-
 <b>Sistema di controllo con commutatori digitali</b> Control system with digital switches - Steuerung mit digitalem Umschalter Système de contrôle avec les commutateurs digitales - Sistema de control con interruptores digitales Система управления с цифровыми переключателями	-	●
 <b>Potenza differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling and floor power - Differenzierte Ober-und Unterhitze - Différente puissance haut et plateau Potencia diferenciada superior e inferior - Отдельная мощность свода и пода	0% ↓ 100%	OFF MIN (33%) MAX (100%)
 <b>Avvisatore acustico fine cottura</b> End of cooking buzzer - Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Signal acoustique de fin de cuisson - Avisador acústico de fin de cocción Звуковой сигнал окончания приготовления	●	●
 <b>Accensione forno programmabile con conto alla rovescia</b> Countdown switching on system - Einschaltung des Pizaofens mit Rückwärtstimer Allumage du four programmable avec compte à rebours - Encender el horno con programable cuenta atrás Программируемое включение печи с обратным отсчетом	●	●
 <b>Programmazione cotture</b> Cooking programming - Programmierung der Backzeit Programmation de cuisson - Programación de cocción Программирование приготовления	●	-

## Dotazioni OPTIONAL

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

	D	CD
<b>Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola</b> - 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	<b>75,00 €</b>	
 <b>Resistenze potenziate</b> - Powered heating elements - Verstärkte Heizwiderstände Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.	<b>200,00 €</b>	-

A CAMERA / DECK  
 BACKKAMMER CHAMBRE  
 CÁMARA / КАМЕРА

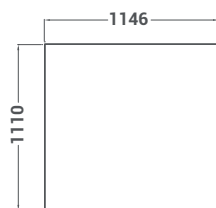
# Donatello

## Capra

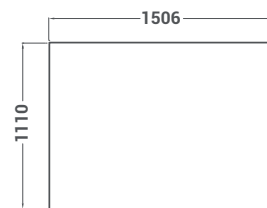
Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка



**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KDN435 NT	KDN435 AS	KDN635 NT	KDN635 AS	KDN635L NT	KDN635L AS	KDN935 NT	KDN935 AS	
	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m <sup>3</sup> /h	-	700	-	700	-	700	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	35	40	35	40	43	48	43	48
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>Kg</b>	57	62	57	62	75	80	75	80
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix</b> Precio - Цена			<b>1.509,00 €</b>	<b>1.904,00 €</b>	<b>1.547,00 €</b>	<b>1.945,00 €</b>	<b>1.745,00 €</b>	<b>2.143,00 €</b>	<b>1.787,00 €</b>	<b>2.184,00 €</b>

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses  
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным aspirатором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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 1100 mm	H 1100 mm	H 900 mm	H 900 mm	H 900 mm	H 900 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		SDN 435/1	SDN 635/1	SDN 635L/1	SDN 935/1	SDN 435/2	SDN 635/2	SDN 635L/2	SDN 935/2	
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	54	64	63	77	50	60	59	73
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	58	68	67	82	54	64	63	78
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>821,00 €</b>	<b>904,00 €</b>	<b>920,00 €</b>	<b>1.003,00 €</b>	<b>821,00 €</b>	<b>904,00 €</b>	<b>920,00 €</b>	<b>1.003,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
		<b>Applicazione ruote</b> Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	<b>Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2)</b> 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 pétrin (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)
	<b>Peso netto</b> - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	4 (set)
<b>Prezzo - Price - Preis Prix - Precio - Цена</b>			<b>398,00 €</b>
			<b>313,00 €</b>

**Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций**

**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).

HEat.  
smART.



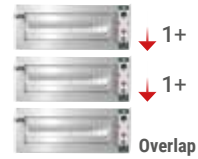
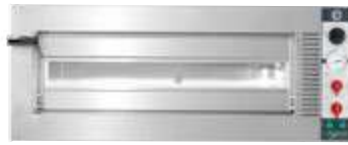
# Tiepolo



# Tiepolo

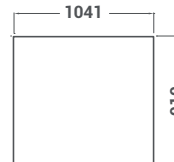
## Forno elettrico monocamera sovrapponibile

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



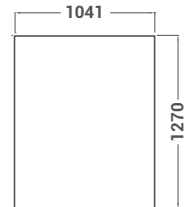
H 410 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



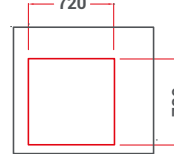
H 410 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



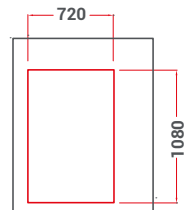
H 140 mm

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



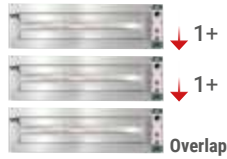
H 140 mm

**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		TP435/1CM	TP635/1CM
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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)	Nr 54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5,3	kW max 7,8
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,2	kWh 4,7
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 122	Kg 160
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 1094 1060 590	L mm P mm H mm 1094 1414 590
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 139	Kg 180
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>2.158,00 €</b>	<b>3.020,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



<p><b>H 410 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 410 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>TP635L/1CM</b>	<b>TP935/1CM</b>
6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400x600 mm)
50 (Ø 350 mm)	81 (Ø 350 mm)
16 (Ø 500 mm)	36 (Ø 500 mm)
8 (□ tray 400x600 mm)	20 (□ tray 400x600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
7,9	11,7
4,8	7,0
159	207
1454 1060 590	1454 1414 590
179	235
<b>3.298,00 €</b>	<b>3.903,00 €</b>



CE

**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

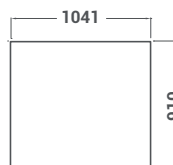
## Forno elettrico bicamera monoblocco

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



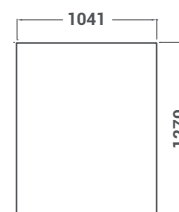
H 730 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



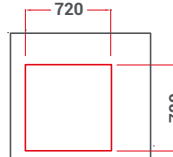
H 730 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



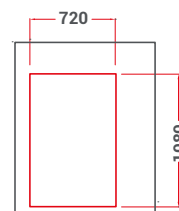
H 140 mm

**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



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/ 2CM	TP635/2CM
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	<b>Nr</b> 4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	<b>Nr</b> 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	<b>Nr</b> 56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	<b>Nr</b> 108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW max</b> 5.3 + 5.3	<b>kW max</b> 7.8 + 7.8
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	<b>kWh</b> 6,4	<b>kWh</b> 9,4
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b> 209	<b>Kg</b> 271
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> 1094 <b>P mm</b> 1060 <b>H mm</b> 920	<b>L mm</b> 1094 <b>P mm</b> 1414 <b>H mm</b> 920
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b> 227	<b>Kg</b> 292
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>3.773,00 €</b>	<b>5.032,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.





Overlap

<p>H 730 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 730 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>TP635L/2CM</b>	<b>TP935/2CM</b>
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)
100 (Ø 350 mm)	162 (Ø 350 mm)
32 (Ø 500 mm)	72 (Ø 500 mm)
16 (□ tray 400x600 mm)	40 (□ tray 400x600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
7.9 + 7.9	11.7 + 11.7
9,5	14,0
278	385
1454 1060 920	1454 1414 920
300	410
<b>5.638,00 €</b>	<b>6.924,00 €</b>



CE

**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



## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

	<b>Facciata in acciaio inox</b> Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl - Façade en acier inox Frontal en acero inoxidable - Фронтальная сторона из нержавеющей стали	●
	<b>Porta con vetro panoramico</b> Door with panoramic glass - Tür mit Panoramaverglasung - Porte avec vitre panoramique Puerta con cristal panorámico - Дверца с панорамным стеклом	●
	<b>Camera di cottura in acciaio inox</b> Stainless steel cooking chamber - Backkammer aus Edelstahl - Chambre de cuisson en acier inox Cámara de cocción en acero inoxidable - Камера приготовления из нержавеющей стали	●
	<b>Illuminazione interna con lampada alogena 12v</b> 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	●
	<b>Sfiato vapori di cottura</b> Steam vents - Abzug der Backdämpfe - Soupape vapeurs Evacuación de vapores - Отдушина для паров от приготовления	●
	<b>Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite</b> Cooking surface with refractory Cordierite bricks - Backfläche aus Cordierit Steine - Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite - Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita - Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита.	●
	<b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты	●
	<b>Resistenze differenziate cielo-platea</b> Top/Floor differentiated elements - Ober- und Unterhitze - Résistances haut/plateau autonomes Resistencias diferenciadas inferior y superior - Отдельные тэны свода и пода	●
	<b>Sistema di controllo meccanico</b> Mechanical control system - Mechanisches Kontrollsystem - Système de contrôle mécanique Sistema de control mecánico - Механическая система управления	●
	<b>Potenza differenziata cielo/platea</b> Differentiated ceiling and floor power - Differenzierte Ober- und Unterhitze - Différente puissance haut et plateau Potencia diferenciada superior e inferior - Отдельная мощность свода и пода	OFF MIN (33%) MAX (100%)
	<b>Pirometro di visualizzazione temperatura della camera</b> Chamber temperature pyrometer display - Thermometer zum ablesen der Backkammertemperatur - Pyromètre de visualisation de la température dans la chambre - Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara - Пиrometer отображения температуры камеры	●
	<b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности	●
	<b>Ventola di raffreddamento</b> Cooling fan - Kühlventilator - Ventilateur de refroidissement Ventilador de refrigeración - Вентилятор охлаждения	●

## Dotazioni OPTIONAL

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

<b>Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola</b> - 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		<b>75,00 €</b>
	<b>Resistenze potenziate (su richiesta)</b> - Powered heating elements (on request) Verstärkte Heizwiderstände (auf anfrage) - Résistances renforcées (sur demande) Resistencias potenciada (bajo pedido) - Усиленные тэны (по запросу)	ACAMERA/DECK/BACKKAMMER CHAMBRE / CÁMARA / КАМЕРА <b>150,00 €</b>
	<b>Kit maniglia TP</b> - handle kit - Griff-Kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка	<b>37,00 €</b>



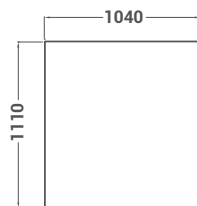
# Tiepolo

## Capra

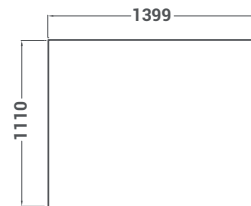
Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка



**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KTP435 NT	KTP435 AS	KTP635 NT	KTP635 AS	KTP635L NT	KTP635L AS	KTP935 NT	KTP935 AS
	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m <sup>3</sup> /h	-	700	-	700	-	700	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	35	40	35	40	43	48	43	48
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	57	62	57	62	75	80	75	80
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix Precio - Цена</b>			<b>1.402,00 €</b>	<b>1.799,00 €</b>	<b>1.443,00 €</b>	<b>1.839,00 €</b>	<b>1.641,00 €</b>	<b>2.037,00 €</b>	<b>1.679,00 €</b>	<b>2.077,00 €</b>

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses  
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным aspirатором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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	1031		1390		1031		1390	
	840	1200	840	1200	840	1200	840	1200
	H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			STP 435/1	STP 635/1	STP 635L/1	STP 935/1	STP 435/2	STP 635/2	STP 635L/2	STP 935/2
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	46	55	52	66	42	51	48	62
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	50	59	56	71	46	55	52	67
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>759,00 €</b>	<b>836,00 €</b>	<b>851,00 €</b>	<b>930,00 €</b>	<b>759,00 €</b>	<b>836,00 €</b>	<b>851,00 €</b>	<b>930,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
	<b>Peso netto</b> - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	-
<b>Prezzo - Price - Preis Prix - Precio - Цена</b>		<b>398,00 €</b>	<b>313,00 €</b>

### Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций

**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).







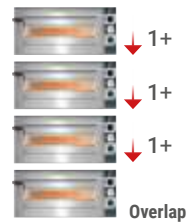
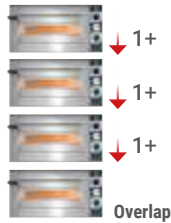
# Tiziano



# Tiziano

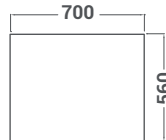
## Forno elettrico monocamera sovrapponibile

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



H 390 mm

**Dimensioni esterne**  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



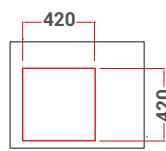
H 390 mm

**Dimensioni esterne**  
 External dimensions  
 Außenmaße  
 Dimensions externes  
 Dimensiones externas  
 Внешние размеры



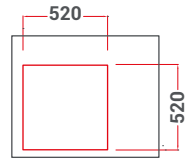
H 140 mm

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



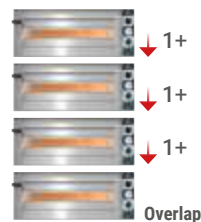
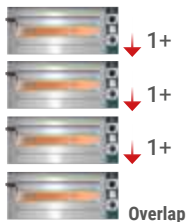
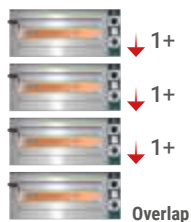
H 140 mm

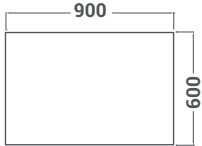
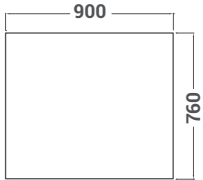
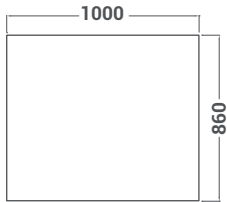
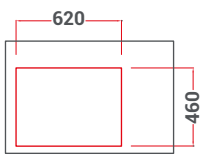
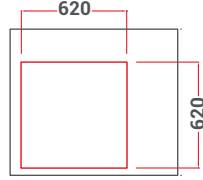
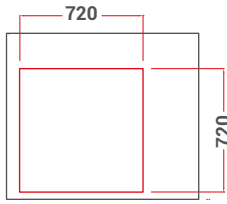
**Dim. camera di cottura**  
 Cooking chamber dim.  
 Maße der Backkammer  
 Dimen. chambre de cuis.  
 Dimen. cámara de cocción  
 Размеры пекарной  
 камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TZ420/1M	TZ425/1M
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	Nr 4 (Ø 250 mm) 1 (Ø 500 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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) 9 (Ø 400 mm) - -	Nr 36 (Ø 250 mm) - 9 (Ø 500 mm) -
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 230*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 2,1	kW max 3,8
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 1,3	kWh 2,3
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 52	Kg 66
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm 810 735 540	L mm P mm H mm 810 735 540
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 64	Kg 78
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>1.167,00 €</b>	<b>1.289,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



<p>H 390 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 	<p>H 390 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 	<p>H 390 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p> 
<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 	<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 	<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p> 
<b>TZ230/1M</b>	<b>TZ430/1M</b>	<b>TZ435/1M</b>
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)
18 (Ø 300 mm)	24 (Ø 300 mm)	24 (Ø 300 mm)
9 (Ø 450 mm)	-	24 (Ø 350 mm)
-	9 (Ø 500 mm)	9 (Ø 500 mm)
6 (□ tray 400x600 mm)	6 (□ tray 400x600 mm)	6 (□ tray 400x600 mm)
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
3,1	4,6	5,2
1,9	2,8	3,2
70	84	104
930 850 540	930 850 540	1030 950 540
84	98	120
<b>1.332,00 €</b>	<b>1.437,00 €</b>	<b>1.592,00 €</b>

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

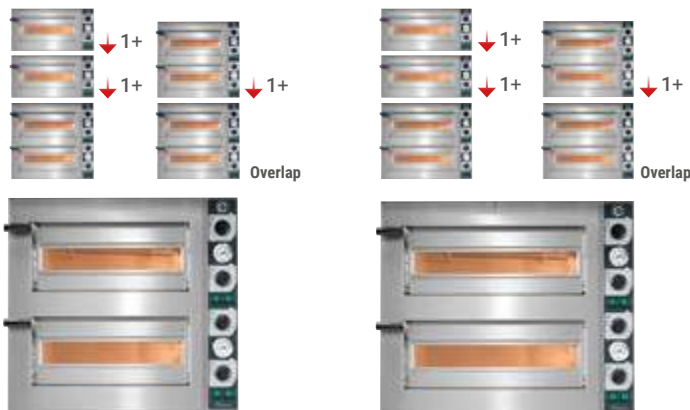
Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



# Tiziano

## Forno elettrico bicamera monoblocco

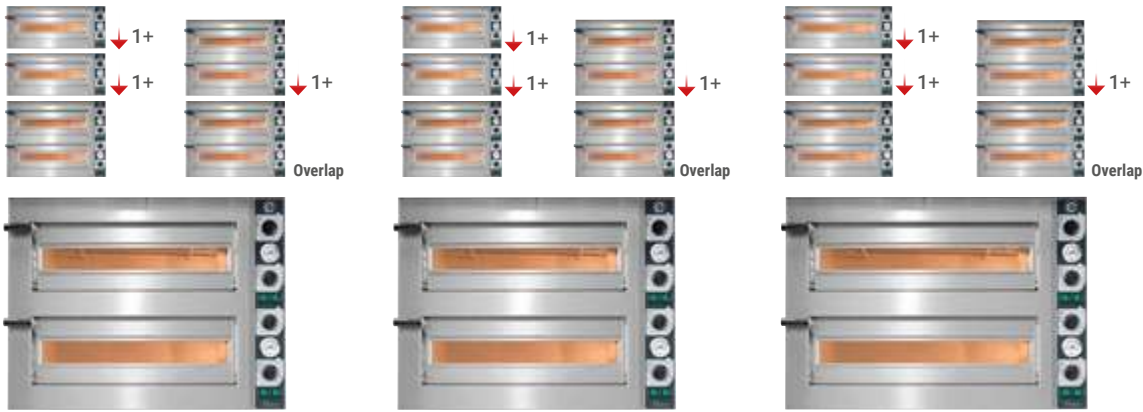
Double chambers electric oven  
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock  
Four électrique 2 chambres monobloc  
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras  
Электрическая двухкамерная  
моноблочная печь



<p>H 690 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 690 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TZ420/2M	TZ425/2M
	<p><b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	Nr	4+4 (Ø 200 mm) 1+1 (Ø 400 mm)	4+4 (Ø 250 mm) 1+1 (Ø 500 mm)
	<p><b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)</p>	Nr	72 (Ø 200 mm) 18 (Ø 400 mm) - -	72 (Ø 250 mm) - 18 (Ø 500 mm) -
	<p><b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	<p><b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление</p>	kW max	4,2	7,6
	<p><b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh	2,6	4,6
	<p><b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg	91	114
	<p><b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой</p>	L mm P mm H mm	810 735 840	810 735 840
	<p><b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	Kg	105	128
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1.999,00 €</b>	<b>2.317,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



<p>H 690 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 690 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 690 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>TZ230/2M</b>	<b>TZ430/2M</b>	<b>TZ435/2M</b>
<p>2+2 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 450 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>4+4 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)</p>
<p>36 (Ø 300 mm) 18 (Ø 450 mm) -</p>	<p>48 (Ø 300 mm) - 18 (Ø 500 mm)</p>	<p>- 48 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm)</p>
<p>12 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>12 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>12 (□ tray 400x600 mm)</p>
AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
6,2	9,2	10,4
3,8	5,6	6,4
121	147	178
930 850 840	930 850 840	1030 950 840
136	162	195
<b>2.401,00 €</b>	<b>2.627,00 €</b>	<b>2.934,00 €</b>

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






## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

	<b>Facciata in acciaio inox</b> Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl - Façade en acier inox Frontal en acero inoxidable - Фронтальная сторона из нержавеющей стали	●
	<b>Porta con vetro panoramico</b> Door with panoramic glass - Tür mit Panoramaverglasung - Porte avec vitre panoramique Puerta con cristal panorámico - Дверца с панорамным стеклом	●
	<b>Camera di cottura in lamiera alluminata</b> Cooking chamber in aluminium-plated sheet - Backkammer aus aluminierterm Blech Chambre de cuisson en tôle aluminée - Cámara de cocción en chapa de aluminio Камера приготовления из листового проката с алюминиевым покрытием	●
	<b>Illuminazione interna con lampada alogena 12v</b> 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	●
	<b>Sfiato vapori di cottura</b> Steam vents - Abzug der Backdämpfe - Soupape vapeurs Evacuación de vapores - Отдушина для паров от приготовления	●
	<b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты	●
	<b>Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite</b> Cooking surface with refractory Cordierite bricks - Backfläche aus Cordierit Stein Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite - Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита	●
	<b>Resistenze differenziate cielo-platea</b> Top/Floor differentiated elements - Ober- und Unterhitze - Résistances haut/plateau autonomes Resistencias diferenciadas inferior y superior - Отдельные тэны свода и пода	●
	<b>Controllo differenziato della temperatura camera/platea</b> Differentiated control for chamber and floor temperature - Differenzierte Kontrolle der Temperatur der Kammer und der Unterhitze Contrôle autonome de la température de la chambre et de la résistance de sole - Sistema de control mecánico con ajuste individual de potencias de cielo y solera - Отдельный контроль температуры камеры / пода	●
	<b>Pirometro di visualizzazione temperatura della camera</b> Chamber temperature pyrometer display - Thermometer zum ablesen der Backkammertemperatur Pyromètre de visualisation de la température dans la chambre - Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara Пирометр отображения температуры камеры	●
	<b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности	●

## Dotazioni OPTIONAL

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

	<b>Resistenze potenziate (su richiesta)</b> - Powered heating elements (on request) Verstärkte Heizwiderstände (auf anfrage) - Résistances renforcées (sur demande) Resistencias potenciada (bajo pedido) - Усиленные тэны (по запросу)	ACAMERA/DECK/BACKKAMMER CHAMBRE / CÁMARA / KAMERA	<b>60,00 €</b>
	<b>Kit maniglia TZ</b> - Handle kit - Griff-Kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка		<b>37,00 €</b>
	<b>Piedini regolabili</b> - Adjustable feet - Einstellfuss - Pieds réglables - Patas regulables - Регулируемая ножка		<b>100,00 €</b>





# Tiziano

## Capra

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
<b>Modello - Model - Modell - Modèle</b> <b>Modelo - Модель</b>			<b>KTZ420NT</b>	<b>KTZ425NT</b>	<b>KTZ230NT</b>	<b>KTZ430NT</b>	<b>KTZ435NT</b>
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	11	13	14	15	17
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	860 1150 190	860 1150 190	860 1150 190	1150 1220 190	1150 1220 190
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>Kg</b>	13	15	17	18	21
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix</b> <b>Precio - Цена</b>			<b>305,00 €</b>	<b>355,00 €</b>	<b>379,00 €</b>	<b>406,00 €</b>	<b>469,00 €</b>

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без aspirатора

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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			STZ 425/1	STZ 230/1	STZ 430/1	STZ 435/1	STZ 425/2	STZ 230/2	STZ 430/2	STZ 435/2
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>Kg</b>	22	23	26	28	20	21	24	27
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	860 1150 190	860 1150 190	1150 1220 190	1150 1220 190	860 1150 190	860 1150 190	1150 1220 190	1150 1220 190
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>Kg</b>	25	27	30	33	23	24	28	31
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>454,00 €</b>	<b>482,00 €</b>	<b>494,00 €</b>	<b>530,00 €</b>	<b>454,00 €</b>	<b>482,00 €</b>	<b>494,00 €</b>	<b>530,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

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

HEat.  
smART.



# Giorgione



# Giorgione

## Forno a gas monocamera sovrapponibile

Controllo elettronico della temperatura  
Superimposable single chamber gas oven  
Electronic temperature control

Einkammer-Gas-Pizzaofen stapelbar  
Elektronische Temperatursteuering

Four à gaz 1 chambre superposable  
Contrôle électronique de la température

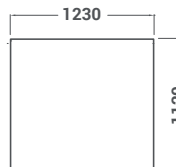
Horno a gas de una cámara superponible  
Control electrónico de la temperatura

Газовая однокамерная печь с  
возможностью ярусной установки  
Электронный контроль температуры



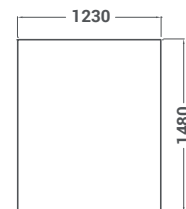
H 810 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



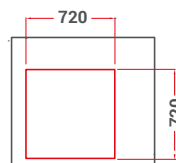
H 810 mm

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



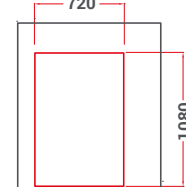
H 185 mm

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



H 185 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			GR435/1D	GR635/1D
	<b>Capacità di cottura pizze</b> 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)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> 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) 8 (Ø 500 mm)	48 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230
	<b>Portata termica</b> Heat output - Wärmeleistung - Debit thermique Capacidad térmica - Теплоемкость	kW max кВт макс	15	18,5
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,15	0,15
	<b>Consumo Gas liquido (G30)</b> Liquid Gas consumption (G30) - Verbrauch Flüssigas (G30) Consumption Gas liquide (G30) - Consumo Gas líquido (G30) Потребление Жидкий газ (G30)	Kg/h кВт ч	1,18	1,45
	<b>Consumo Gas Metano gruppo H (G20)</b> Natural Gas (group H) consumption (G20) Verbrauch Erdgas Gruppe H (G20) Consumption Methane groupe H (G20) Consumo Methano grupo H (G20) Потребление Метан группы H (G20)	m³/h	1,58	1,95
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	176	219
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1265 1285 740	1265 1665 740
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	204	254
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>5.126,00 €</b>	<b>5.829,00 €</b>

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.





<p>H 810 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 810 mm</p> <p><b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 185 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 185 mm</p> <p><b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>
<b>GR635L/1D</b>	<b>GR935/1D</b>
6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm)
42 (Ø 350 mm)	72 (Ø 350 mm)
14 (Ø 500 mm)	32 (Ø 500 mm)
AC 230	AC 230
18,5	24,5
0,15	0,15
1,45	1,93
1,95	2,59
210	271
1605 1285 740	1605 1665 740
241	311
<b>6.058,00 €</b>	<b>6.851,00 €</b>



**Forno prodotto a gas metano. Altre tipologie di gas solo su richiesta**  
Natural gas oven. Other types of gas only on request  
Methangasofen. Andere Gasarten nur auf Anfrage  
Four à gaz naturel. Autres types de gaz uniquement sur demande  
Horno de gas natural. Otros tipos de gas solo bajo pedido  
Печь работает на метане. Другие виды газа только 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

## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

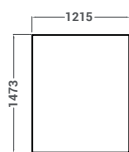
	<p><b>Facciata in acciaio inox</b> Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl - Façade en acier inox Frontal en acero inoxidable - Фронтальная сторона из нержавеющей стали</p>	●
	<p><b>Porta con vetro panoramico</b> Door with panoramic glass - Tür mit Panoramaverglasung - Porte avec vitre panoramique Puerta con cristal panorámico - Дверца с панорамным стеклом</p>	●
	<p><b>Doppia ventola di raffreddamento</b> Double cooling fan - Doppelter Entlüfter - Double ventilateur de refroidissement Doble ventilador de refrigeración - Двойной вентилятор охлаждения</p>	●
	<p><b>Schermo di protezione calore removibile sulla parte superiore della facciata</b> Removable heat protection screen on the upper facade - Abnehmbare Hitzeschutzblende Écran de protection thermique amovible sur la façade supérieure - Pantalla de protección térmica extraíble en la fachada superior - Съемный теплозащитный экран на верхнем фасаде</p>	●
	<p><b>Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta</b> Removable tempered glass for the heat protection on the door - Austauschbare Hitzeschutzverglasung Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte - Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble - Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери</p>	●
	<p><b>Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura</b> Heat seal between door and cooking chamber - Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson - Guarnición de aislamiento del calor entre puerta y cámara de cocción - Уплотнение между дверцей и камерой приготовления</p>	●
	<p><b>Camera di cottura in acciaio inox</b> Stainless steel cooking chamber - Backkammer aus Edelstahl - Chambre de cuisson en acier inox Cámara de cocción en acero inoxidable - Камера приготовления из нержавеющей стали</p>	●
	<p><b>Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v</b> 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</p>	●
	<p><b>Isolamento in lana di roccia</b> Evaporated rock wool insulation - Isolierung aus verdampfter Steinwolle - Isolation en laine de roche évaporée Aislamiento de lana de roca evaporada - Изоляция из минеральной ваты</p>	●
	<p><b>Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite</b> Cooking surface with refractory Cordierite bricks - Backfläche aus Cordierit Steine Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite - Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита</p>	●
	<p><b>Gruppo comandi separato</b> Separate control unit - Separate Steuereinheit - Groupe commandes séparé Grupo de comandos separados - Раздельный узел управления</p>	●
	<p><b>Controllo elettronico della temperatura</b> Electronic temperature control system - Elektronische Temperaturkontrolle - Contrôle électronique de la température Control electrónico de la temperatura - Электронный контроль за температурой</p>	●
	<p><b>Controllo elettronico di fiamma con interruttore reset</b> Electronic flame control with cut-off switch - Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter Contrôle électronique de la flamme avec bouton d'arrêt - Control electrónico de la llama con interruptor de bloqueo Электронный контроль пламени с блокирующим выключателем</p>	●
	<p><b>Termostato di sicurezza</b> Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité Termostato de seguridad - Термостат безопасности</p>	●

## Cappa

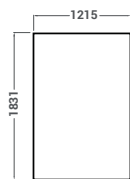
Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка



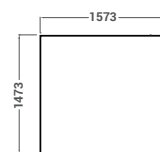
**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



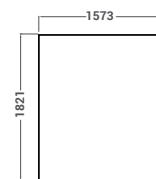
H 540 mm



H 540 mm



H 540 mm



H 540 mm

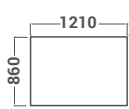
Modello - Model - Modell Modèle Modelo - Модель			<b>KGR435NT</b>	<b>KGR635NT</b>	<b>KGR635LNT</b>	<b>KGR935NT</b>
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	62	67	73	80
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1250 1300 430	1250 1660 430	1605 1300 430	1605 1660 430
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	86	96	100	105
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1.603,00 €</b>	<b>1.769,00 €</b>	<b>1.936,00 €</b>	<b>2.101,00 €</b>

## Supporto - Costruzione in similinox

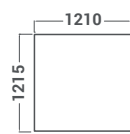
Support - Similinox structure  
Gestell - Konstruktion aus Similinox  
Support - Construction en Similinox  
Soporte - Construcción en Similinox  
Подставка - Конструкция из similinox



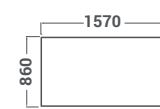
**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



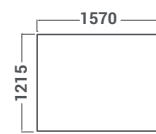
H 1100 mm | H 700 mm



H 1100 mm | H 700 mm



H 1100 mm | H 700 mm



H 1100 mm | H 700 mm

Modello - Model - Modell Modèle Modelo - Модель			<b>SGR 435/1</b>	<b>SGR 435/2</b>	<b>SGR 635/1</b>	<b>SGR 635/2</b>	<b>SGR 635L/1</b>	<b>SGR 635L/2</b>	<b>SGR 935/1</b>	<b>SGR 935/2</b>
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	54	46	65	57	62	54	76	69
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1150 1190 190	850 1150 190	1150 1190 190	1150 1190 190	1500 950 190	1500 950 190	1500 1450 190	1500 1450 190
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	58	49	69	61	67	59	82	75
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>814,00 €</b>	<b>814,00 €</b>	<b>897,00 €</b>	<b>897,00 €</b>	<b>911,00 €</b>	<b>911,00 €</b>	<b>992,00 €</b>	<b>992,00 €</b>

## Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции

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



	<b>Peso netto</b> - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	4 (set)
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>398,00 €</b>

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

# Pizzaform



**Formatrice a caldo per pizza**

Hot pizza forming machine  
Warmformmaschine für Pizza  
Mouleuse à chaud pour pizzas  
Formadora en caliente para pizza  
Формовочная машина для горячего раскатывания пицц



**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры

H 770 mm	H 770 mm	H 860 mm	H 860 mm	H 860 mm

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		PZF/30DS (**DP)	PZF/35DS (**DP)	PZF/40DS (**DP)	PZF/45DS (**DP)	PZF/50DS (**DP)	
	<b>Altezza piano di lavoro</b> Work surface height - Höhe Arbeitsfläche Hauteur du plan de travail - Altura plano de trabajo Высота рабочей поверхности	mm	550	550	600	600	600
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	400 (Ø 30-34 cm)	400 (Ø 35-38 cm)	400 (Ø 40-43 cm)	400 (Ø 45-49 cm)	400 (Ø 50-52 cm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	<b>kWh</b>	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	136	143	201	210	217
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	790 550 970		620 780 1060		
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	151	158	218	227	234
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>6.076,00 €</b>	<b>6.151,00 €</b>	<b>7.875,00 €</b>	<b>7.974,00 €</b>	<b>8.075,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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. (\*\*) Piatti piani - Flat dishes - Flache Platten - Plateaux plats - Platos planos - Плоские плиты

**Supporto per formatrice a caldo**

Hot pizza forming machine support  
Gestell für Warmformmaschine  
Support pour mouleuse à chaud  
Soporte para formadora en caliente  
Основание для формовочной машины для горячего

**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры

H 775 mm












Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		SPZF	
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	58
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. - Außenmaße der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	660 730 930
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	72
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>			<b>1.298,00 €</b>



## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

	<p><b>Struttura In Acciaio Inox Inossidabile</b> Stainless steel equipment - Struktur aus Edelstahl - Appareil en acier inox Equipo en acero inoxidable - Структура из нержавеющей стали</p>	●
	<p><b>Piatti cromati (piani o svasati)</b> Chromium plates (flared and not) - Hartverchromte Pressteller (abgeschrägte oder nicht abgeschrägte) Plateaux chromés (évasés et non) - Platos cromados (abocinados o no) Хромированные прессующие тарелки (Скошенные пластины - Пластины БЕЗ скоса)</p>	●
	<p><b>Temperatura dei piatti controllata elettronicamente</b> Electronically controlled plates - Elektronische Kontrolle der Tellertemperatur Température des plats contrôlée électroniquement - Temperatura de los platos controlada electrónicamente Температура прессующих тарелок с электронным регулированием</p>	●
	<p><b>Perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta</b> Perfect uniformity in the shape and thickness of the pizza dough bases - Perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe - Forme et épaisseur du disque de pâte parfaitement uniformes - Perfecta uniformidad de forma y espesor de la masa de la pizza - Идеальная равномерность формы и толщины теста</p>	●
	<p><b>Nessuna precottura</b> No pre-cooking - Kein Vorkochen - Pas de pré-cuisson - No pre-cocción - Не готовить</p>	●
	<p><b>Possibilita' di variare lo spessore dei dischi di pasta</b> Possibility to vary the thickness of the pizza dough - Einstellmöglichkeit zur Änderung der Teigstärke Possibilité de varier facilement l'épaisseur des disques de pâte - Posibilidad de ajustar fácilmente el espesor de la masa de la pizza - Возможность менять толщину тестовых дисков</p>	●
	<p><b>Fino 400 pizze/ora</b> Up to 400 pizzas/hour - Bis zu 400 Pizzas/Stunde - Jusqu'à 400 pizzas/heure - Hasta 400 pizzas/hora До 400 пицц/час</p>	●
	<p><b>Dischi di pasta fino a 52 cm di diametro</b> Pizza dough measuring up to 52 cm diameter - Pizzateigscheiben bis 52 cm Durchmesser Disques de pâte à pizza jusqu'à 52 cm de diamètre - Pizza con diámetro de hasta 52 cm Диаметр пиццы до 52 см</p>	●
	<p><b>Bordo tradizionale grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati</b> Traditional edging thanks to the chromium edge plates Traditioneller Rand dank der besonderen Konformation der hartverchromten Pressteller Rebou traditionnel grâce aux specials plats chromés - Borde tradicional gracias a la configuración de los platos cromados Сохранением традиционного бортика благодаря форме хромированных пластин</p>	●





# Canova

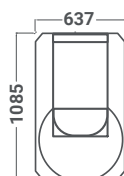


**Impastatrice a spirale**

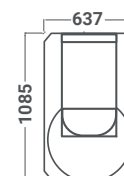
Spiral mixer  
Spiralteigknetmaschine  
Pétrin à spirale  
Amasadora a espiral  
Спиральная тестомесильная машина










**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 1325 mm



H 1325 mm

<b>Modello - Model - Model</b> <b>Modèle - Modelo - Модель</b>			<b>CNV45</b>	<b>CNV60</b>
	<b>Impasto finito</b> Mixture complete Fertiger Teig - Petrissage fini Amasado acabado - Готовое тесто	<b>Kg</b>	45	60
	<b>Volume della Vasca</b> Bowl volume - Wannenvolumen Volume de la cuve - Volume de la cubeta Объем бака	<b>L</b>	80	95
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 - 400	AC 3 - 400
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	3,4	3,4
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	372	375
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	750 1180 1610	750 1180 1610
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	457	460
<b>Prezzo - Price - Preis</b> <b>Prix - Precio - Цена</b>			<b>7.943,00 €</b>	<b>8.277,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

	<p><b>Copertura testata in termoformato</b> Header cover in thermoformed - Obere abdeckung aus thermogeformtem kunststoff Couverture carter supérieure en thermoformage - Remate en termoformato - Термоформованная крышка</p>	●
	<p><b>Riparo coprivasca in PETG trasparente</b> Bowl cover guard in transparent PETG - Wannenschutzabdeckung aus PETG, transparent Protège couvercle cuve en PETG transparent - Protección de la cubeta en PETG transparente Защитная крышка дежи из прозрачного PETG</p>	●
	<p><b>Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox</b> Bowl, spiral and contrast column in stainless steel - Wanne, Spirale und Leitstab aus Edelstahl Cuve, spirale et brise pâte en acier inoxydable - Cubeta, espiral y pivote en acero inoxidable Дежа, спираль и отсекаль из нержавеющей стали</p>	●
	<p><b>Rulli reggiflessione vasca</b> Bowl support rollers - Gegendruckrollen Wanne - Rouleaux de support de bol Rodillos de soporte de la cubeta - Ролики для предотвращения деформации дежи</p>	●
	<p><b>Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra (3 piedi fissi e uno regolabile)</b> Painted steel structure raised from the ground (3 fixed feet and 1 adjustable foot) Struktur aus lackiertem Stahl vom Boden erhoben (3 feste Füße und ein verstellbarer) Structure en acier peint surélevée du sol (3 pieds fixes et 1 pied réglable) Estructura de acero pintado levantada del suelo (3 patas fijas y 1 pata regulable) Окрашенная стальная конструкция, приподнятая над землей (3 фиксированных ножки и одна регулируемая)</p>	●
	<p><b>Inversione rotazione vasca</b> Inversion of the rotation of the bowl - Rückwärtslauf - Inversion de la rotation de la cuve Inversión de la rotación de la cubeta - Реверс вращения дежи</p>	●
	<p><b>Possibilità di rotazione della sola vasca</b> Possibility of rotation of the bowl only - Möglichkeit, nur die Wanne drehen zu lassen Possibilité de tourner uniquement la cuve - Posibilidad de rotación de la cubeta solamente Возможность вращения только дежи</p>	●
	<p><b>Possibilità di rotazione della sola spirale</b> Possibility of rotation of the spiral only - Möglichkeit, nur die Spirale drehen zu lassen Possibilité de tourner uniquement la spirale - Posibilidad de rotación de la espiral solamente Возможность вращения только спирали</p>	●
	<p><b>Doppia velocità</b> Double speed - Doppelte Geschwindigkeit - Double vitesse Doble velocidad - Двойная скорость</p>	●
	<p><b>Due motori</b> Two motors - Zwei Motoren - Deux moteurs Dos motores - Два мотора</p>	●
	<p><b>Possibilità di impostare il timer per la 1° e 2° velocità</b> Possibility to set the timer on the first and second speed Möglichkeit, den Timer für die 1. und 2. Geschwindigkeit einzustellen Possibilité de régler le timer sur la première et la deuxième vitesse Posibilidad de configurar el temporizador en la primera y segunda velocidad Возможность установки таймера на 1 и 2 скорость</p>	●
	<p><b>Trasmissione a cinghia</b> Belt transmission - Keilriemenantrieb - Transmission par courroie Transmisión de correa - Ременный привод</p>	●





# Venere



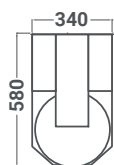


**Impastatrice a spirale**

Spiral mixer  
Spiralteigknetmaschine  
Pétrin à spirale  
Amasadora a espiral  
Спиральная тестомесильная машина

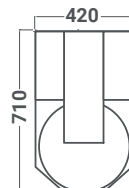


**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



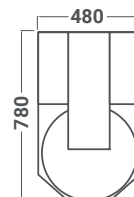
H 650 mm

**VNR/10KR**










H 740 mm

**VNR/20KR**



H 840 mm

**VNR/30KR**





<b>Modello - Model - Model</b> <b>Modèle - Modelo - Модель</b>			<b>VNR/10KR</b>	<b>VNR/20KR</b>	<b>VNR/30KR</b>
	<b>Impasto finito</b> Mixture complete Fertiger Teig - Petissage fini Amasado acabado - Готовое тесто	<b>Kg</b>	12	25	35
	<b>Volume della Vasca</b> Bowl volume - Wannenvolumen Volume de la cuve - Volume de la cubeta Объем бака	<b>L</b>	16	32	41
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50 Hz/ Гц)	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW</b> max	0,75	1,1	1,5
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	48	73	118
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L</b> mm <b>P</b> mm <b>H</b> mm	390 730 780	480 810 850	540 880 1000
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	56	85	130
<b>Prezzo - Price - Preis</b> <b>Prix - Precio - Цена</b>			<b>2195,00 €</b>	<b>2713,00 €</b>	<b>3534,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.



## Dotazioni STANDARD

Standard equipment - Standard Ausstattung - Équipement standard - Equipamiento de serie - Стандартное оснащение

	<b>Vasca e spirale in acciaio inox</b> Bowl and spiral in stainless steel - Wanne und Spirale aus Edelstahl - Cuve et spirale en acier inoxydable Cubeta y espiral en acero inoxidable - Дежа и спираль из нержавеющей стали	●
	<b>Struttura in acciaio verniciato</b> Painted steel structure - Struktur aus lackiertem Stahl - Structure en acier peint Estructura de acero pintado - Окрашенная стальная конструкция	●
	<b>Doppia velocità (mono motore)</b> Double speed (single motor) - Doppelte Geschwindigkeit (ein Motor) - Double vitesse (un moteur) Doble velocidad (un motor) - двойная скорость (один мотор)	●
	<b>Ruote piroettanti con freno</b> Castors with brake - Rad mit Feststellbremse - Roues pivotantes avec frein Ruedas giratorias con freno - поворотные колеса со стопором	●
	<b>Timer</b> Timer - Timer - Timer - Temporizador - Таймер	●
	<b>Griglia di protezione vasca acciaio inox AISI 304 brillantata</b> AISI 304 polished stainless steel bowl protection grid - Poliertes wannenschutzgitter aus edelstahl AISI 304 Grille de protection de la cuvette en acier inoxydable AISI 304 poli - Rejilla de protección de la cubeta en acero inoxidable AISI 304 pulido - Полированная защитная решетка из нержавеющей стали AISI 304	●
	<b>Trasmissione a cinghia/catena</b> Belt/Chain transmission - Keilriemenantrieb/ Kettenantrieb - Transmission par courroie/chaîne Transmisión de correa/cadena - Ременный /цепной привод	●



# Bernini



## Arrotondatrice

Rounder  
Abrundmaschine  
Bouleuse  
Redondeadora  
Округлитель



**Dimensioni esterne**  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры

<b>Modello - Model - Model</b> <b>Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>BRN280</b>	<b>BRN800</b>
	<b>Larghezza vassoio</b> Tray width - Fachbreite - Largeur du plateau Ancho de la bandeja - Ширина лотка	<b>L mm</b> 440	505
	<b>Pezatura dell'impasto</b> Dough size - Stückgröße des Teigs Poids de la pâte - Pesado de la masa Размер кусочков теста	<b>gr.</b> 20 - 300	20 - 900
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	<b>Nr. palline</b> 900 - 1000	900 - 1000
	<b>Alimentazione elettrica*</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц) AC 230	AC 230
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW max</b> 0,37	0,37
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b> 55	66
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	<b>L mm</b> 500 <b>P mm</b> 750 <b>H mm</b> 1000	500 750 1000
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b> 62	74
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>3.819,00 €</b>	<b>6.516,00 €</b>

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина 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.

**Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%. La maturazione in frigorifero deve essere fatta dopo la formatura delle palline.**

Use doughs with hydration from 50 to 65%. Leavening in the refrigerator must take place after forming the balls

Verwenden Sie Teige mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %. Die Reifezeit im Kühlschrank muss nach dem Formen der Kugeln erfolgen

Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %. La maturation au réfrigérateur doit avoir lieu après le façonnage des boules

Utilice masas con hidratación del 50 al 65%. La maduración en frigorífico debe realizarse después de formar las bolas

Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65%. Выдержка в холодильнике должна выполняться после формовки шариков











# Utensili per pizzeria

Tools for pizzeria  
Pizzeria Zubehör  
Ustensiles pour pizzeria  
Utensilios para pizzeria  
Инвентарь для пиццерии



# Utensili per pizzeria

Tools for pizzeria  
Pizzeria Zubehör  
Ustensiles pour pizzeria  
Utensilios para pizzeria  
Инвентарь для пиццерии

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		A/PIL36
<b>Pala per infornare cm. 36 - H 170cm</b> Peel to put pizza in the oven cm. 36 - H 170cm Schaufel zum Einschieben cm.36 - H 170cm Pelle à enfourner cm 36 – H 170cm Pala para poner pizza en el horno cm. 36 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.36 ДЛИНА 170		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>160,00 €</b>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		A/PIL50
<b>Pala per infornare cm. 50 - H 170cm</b> Peel to put pizza in the oven cm. 50 - H 170cm Schaufel zum Einschieben cm.50 - H 170cm Pelle à enfourner cm 50 – H 170cm Pala para poner pizza en el horno cm. 50 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.50 ДЛИНА 170		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>197,00 €</b>



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		A/PIF36
<b>Pala forata per infornare cm. 36 - H 170cm</b> Perforated peel to put pizza in the oven cm. 36 - H 170cm Gelochte Schaufel cm.36 zu Legierung - H 170cm Pelle à enfourner perforée cm 36 – H 170cm Pala agujereada para poner pizza en el horno cm. 36 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.36 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>173,00 €</b>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		A/PIF50
<b>Pala forata per infornare cm. 50 - H 170cm</b> Perforated peel to put pizza in the oven cm. 50 - H 170cm Gelochte Schaufel cm.50 zu Legierung - H 170cm Pelle à enfourner perforée cm 50 – H 170cm Pala agujereada para poner pizza en el horno cm. 50 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.50 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>210,00 €</b>



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		A/PCF22
<b>Pala per cuocere forata Ø cm. 22 inox - H 170cm</b> Perforated peel to bake and spin pizza Ø cm. 22 - Stainless steel - H 170cm Gelochte Backschaufel Ø cm. 22, rostfreier Stahl, mit Gleitteil - H 170cm Pelle pour cuire perforée Ø cm. 22 inox - H 170cm Pala para cocer agujereada Ø cm. 22 inox - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДИАМ.20 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>113,00 €</b>
		A/PCF30
<b>Pala per cuocere forata Ø cm. 30 inox - H 170cm</b> Perforated peel to bake and spin pizza Ø cm. 30 - Stainless steel - H 170cm Gelochte Backschaufel Ø cm. 30, rostfreier Stahl, mit Gleitteil - H 170cm Pelle pour cuire perforée Ø cm. 30 inox - H 170cm Pala para cocer agujereada Ø cm. 30 inox - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДИАМ.30 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>123,00 €</b>



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		A/PPM33
<b>Pala per pizza al metro in legno multistrato cm. 33x80</b> Wooden board for "One-Meter pizza", in wood cm. 33x80 Holzschaukel für Meter-Pizza cm. 33x80 Pelle pour pizza au mètre en bois contreplaqué cm. 33x80 Pala para "pizza de un metro" en madera aglomerada cm. 33x80 ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ В НАРЕЗКУ 33x80		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>76,00 €</b>
		A/PPM40
<b>Pala per pizza al metro in legno multistrato cm. 40x80</b> Wooden board for "One-Meter pizza", in wood cm. 40x80 cm. Holzschaukel für Meter-Pizza cm. 40x80 Pelle pour pizza au mètre en bois contreplaqué cm. 40x80 Pala para "pizza de un metro" en madera aglomerada cm. 40x80 ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ В НАРЕЗКУ 40x80		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>88,00 €</b>



# Utensili per pizzeria

Tools for pizzeria  
Pizzeria Zubehör  
Ustensiles pour pizzeria  
Utensilios para pizzeria  
Инвентарь для пиццерии

<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>	<b>A/SFN22</b>
<b>Spazzolone fibra naturale cm. 22x7 - H 170cm</b> Brush in natural fibre cm. 22x7 - H 170cm Naturfaserbuerste cm.22x7 - H 170cm Brosse en fibre naturelle cm. 22x7 - H 170cm Cepillo fibra natural cm. 22x7 - H 170cm ЩЕТКА ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНЫ 22X7 ДЛИНА 170	
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>85,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>	<b>A/RSF22</b>
<b>Ricambio spazzolone fibra naturale cm. 22x7</b> Spare part for brush in natural fibre cm. 22x7 Ersatzteil für Naturfaserbuerste cm.22x7 Pièce de rechange de brosse en fibre naturelle cm. 22x7 Recambio cepillo fibra natural, cm. 22x7 ЗАПАСНАЯ ЩЕТКА ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНЫ 22X7	
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>22,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>	<b>A/RTP10</b>
<b>Rotella tagliapizza Ø 10 cm. professionale diritta, inox</b> Straight stainless steel pizza-cutting wheel Ø 10 cm. – Professional Pizzaschneider Ø 10 cm, professionell, gerade, rostfreier Stahl Roulette coupe pizza Ø 10 cm. professionnelle droite, inox Ruedecilla cortapizza Ø 10 cm. profesional recta, inox КОЛЕСО ДЛЯ РЕЗКИ ПИЦЦЫ 10 CM	
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>66,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>	<b>A/BCS00</b>
<b>Bucasfaglia</b> Dough docker Teiglocher Pique pâte Perfora hojaldre РОЛИК-ПЕРФОРАТОР ДЛЯ ТЕСТА	
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>69,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>	<b>A/SPT10</b>
<b>Spatola cm. 10 inox</b> Spatula for dough in stainless steel cm. 10 Spatel cm.10 rostfreier Stahl Spatule cm. 10 inox Espátula cm. 10 inox ЛОПАТКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 10 CM	
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>	<b>17,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>A/SPT45</b>
<b>Spatola cm. 45 flessibile, inox</b> Stainless steel flexible spatula cm. 45 Biegbare Spatel cm. 45, rostfreier Stahl Spatule cm. 45 flexible inox Espátula cm. 45 flexible inox ЛОПАТКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 45 CM ГИБКАЯ		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>52,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>A/RSC12</b>
<b>Raschietto inox cm.12 inox</b> Stainless steel scraper cm. 12 Kratzer cm.12 rostfreier Stahl Racloir cm. 12 inox Rasqueta cm. 12 inox СКРЕБОК ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 12 CM		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>19,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>A/PTG25</b>
<b>Pinza per teglie cm. 25 inox</b> Stainless steel baking pans gripper cm. 25 Greifer für Backform cm.25 rostfreier Stahl Pince pour plaques cm. 25 inox Pinza para bandejas cm. 25 inox ЩИПЦЫ ДЛЯ ПРОТИВНЯ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 25 CM		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>43,00 €</b>



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>A/SPV05</b>
<b>Supporto verticale 5 posti H. 180 cm.</b> Vertical rack stainless steel 5 places – H. 180 cm. Vertikales Gestell 5 Plaetze H.180 cm. Support vertical inox 5 places H. 180 cm. Soporte vertical 5 enganches H. 180 cm. ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 5P		
<b>Prezzo - Price - Preis - Prix - Precio - Цена</b>		<b>242,00 €</b>





## Attivazione della garanzia on-line

WARRANTY ONLINE ACTIVATION - ONLINE AKTIVIERUNG DER GARANTIE - ACTIVATION DE LA GARANTIE ONLINE  
ACTIVACIÓN DE LA GARANTÍA ONLINE - АКТИВАЦИЯ ГАРАНТИИ ОНЛАЙН

A seguito dell'installazione dell'apparecchiatura Cuppone presso l'utente finale, la vostra Azienda o il vostro rivenditore autorizzato, dovrà attivare la garanzia di 1 anno completando tutte le informazioni richieste (dal numero di serie del prodotto ai dettagli dell'installatore) nella nostra pagina web dedicata. Se tale procedura non dovesse essere completata in tempo, il periodo di garanzia inizia ufficialmente dalla data di fattura Cuppone.

Vi preghiamo di visitare il nostro sito web.



Suite à l'installation de l'équipement Cuppone chez l'utilisateur final, votre entreprise ou votre revendeur officiel, vous devez activer la garantie d'un an en complétant toutes les informations demandées (du numéro de série du produit aux détails de l'installateur) dans notre page web dédiée. Si cette procédure ne sera pas complétée à temps, la période de garantie commencera officiellement à la date de facture Cuppone.

Visitez notre site.



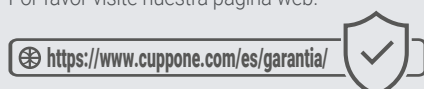
Following the installation of the Cuppone equipment at the end user's place, your company or your authorized dealer, have to activate the 1 year warranty filling all the information required (from the product serial number to the installation expert details) in our dedicated webpage. If the procedure is not completed on time, the warranty period officially starts from the Cuppone invoice date.

Please check it out in our website.



Después de la instalación del equipo Cuppone al sitio del usuario final, su empresa o su distribuidor autorizado, deberá activar la garantía de 1 año completando todas las informaciones requerida (de el número de serie del producto a los detalles del instalador) en nuestra página web dedicada. Si este procedimiento no se completa a tiempo, el período de garantía comenzará oficialmente a partir de la fecha de factura Cuppone.

Por favor visite nuestra pagina web.

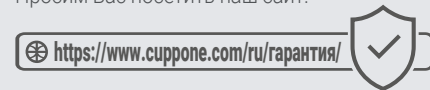


Nach der Installation des Cuppone-Geräts beim Endverbraucher, muss Ihr Unternehmen oder Ihr autorisierter Händler die 1-jährige Garantie aktivieren, indem Sie alle erforderlichen Informationen (von der Seriennummer des Produkts bis zu den Details des Installateurs) in der dafür vorgesehenen Internetseite einträgt. Wenn dieser Vorgang nicht rechtzeitig abgeschlossen wird, beginnt die Garantiezeit offiziell mit dem Rechnungsdatum von Cuppone. Bitte besuchen Sie unsere Webseite.



После установки оборудования Cuppone у конечного пользователя необходимо, чтобы ваша компания или авторизованный вами дилер активировал гарантию на 1 год. Для этого вам необходимо заполнить на нашем сайте анкету с необходимой информацией (от серийного номера изделия до сведений об установщике). Если эта процедура не будет завершена вовремя, официальной датой начала гарантийного срока будет считаться дата выставления счета Cuppone.

Просим Вас посетить наш сайт.



## Ordine ricambi on-line

ONLINE SPARE PARTS ORDER - ONLINE ERSATZTEILBESTELLUNG - COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES ONLINE  
PEDIDO DE RECAMBIOS ONLINE - ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ОНЛАЙН



E' attiva la possibilità di ordinare i pezzi di ricambio direttamente tramite il nostro sito.

It is active the possibility to order spare parts directly through our website.

Es gibt die Möglichkeit die Ersatzteile direkt über unsere Website zu bestellen.

La possibilité de commander les pièces de rechange directement via notre site est active.

Es gibt die Möglichkeit die Ersatzteile direkt über unsere Website zu bestellen.

действует возможность заказа запасных частей непосредственно через наш сайт.



## 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 противня, влажности теста и типа выпекания (прямое или не прямое).



# Validità del Listino - Condizioni di fornitura

Price list validity period / Provision conditions - Gültigkeit der Preisliste / Lieferbedingungen - Validité du Tarif / Conditions de fourniture

Validez de la lista / Condiciones de suministro - Срок действия прайс-листа / Условия поставки

## Validità del Listino

Il presente listino è valido dal 01/01/2024, annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni, può essere modificato senza preavviso ad insindacabile giudizio della ditta CUPPONE S.r.l.

### Condizioni di fornitura

**Resa del materiale:** Exw loaded - Silea (TV) incoterms 2020.

**Imballo standard:** Compreso.

**Imballi particolari verranno calcolati al costo.**

**I.v.a.:** Esclusa.

**Validità della garanzia:** Il Venditore è responsabile dei vizi che si manifestino entro un anno dalla attivazione della garanzia. L'operatività della garanzia è subordinata alla attivazione della stessa da effettuarsi tramite il sito internet [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) entro le 48 ore successive al momento in cui il Prodotto viene installato.

**Ordini:** Si accettano solo ordini trasmessi per iscritto.

**Voltaggi speciali:** I prezzi per prodotti con voltaggi e frequenze diverse da quelle Standard saranno stabiliti in fase di trattativa.

**Foro competente:** Tribunale di Milano (IT).

**Le presenti Condizioni sono pubblicate sui cataloghi cartacei del Venditore in forma ridotta, nonché sul sito internet [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) al quale si rimanda per il testo completo.**

## Price list validity period

The present price list is valid as from the 01/01/2024, it cancels out and replaces all previous versions; it can be modified without forewarning according to the unquestionable judgement of CUPPONE S.r.l.

### Provision conditions

**Material shipping:** Exw loaded - Silea (TV) incoterms 2020.

**Standard packaging:** Included.

**Special packaging will be calculated at cost.**

**VAT:** Excluded.

**Warranty validity:** The Seller is responsible for defects that occur within one year from the activation of the warranty. The validity of the Warranty is subject to activation on the website [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) within 48 hours after Product installation.

**Orders:** Only orders in writing will be accepted.

**Special voltages:** The prices for products with different voltages or frequencies from the standard will be agreed at the negotiation stages.

**Place of jurisdiction:** Milano (IT) Tribunal.

**The present General Conditions of Sale can be entirely referred to on the website [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com), and are also published (in their shortened version) within the Seller's catalogues.**

## Gültigkeit der Preisliste

Die vorliegende Preisliste ist gültig ab dem 01/01/2024 annulliert und ersetzt alle bisherigen Ausgaben und kann ohne vorherigen Hinweis nach Ermessen der Firma CUPPONE S.r.l. verändert werden.

### Lieferbedingungen

**Lieferung des Materials:** Exw loaded - Silea (TV) incoterms 2020.

**Standardverpackung:** Inbegriffen.

**Sonderverpackungen werden zum Selbstkostenpreis berechnet.**

**Zzgl.:** MwSt.

**Gültigkeit der Garantie:** Der Verkäufer haftet für alle Mängel, die innerhalb eines Jahres nach Aktivierung der Garantie auftreten. Die Wirksamkeit genannten Garantie unterliegt der Aktivierung der Garantie innerhalb von 48 Stunden nach der Installation des Produkts über die Website [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com).

**Bestellungen:** Es werden ausschließlich schriftlich eingereichte Bestellungen akzeptiert.

**Besondere Spannungen:** Die Preise für Produkte mit Spannungen und Frequenzen, die von den Standardwerten abweichen, werden in der Verhandlungsphase vereinbart.

**Zuständiges Gericht:** Der Gerichtsstand von Milano (IT).

**Die vorliegenden Bedingungen sind in den gedruckten Katalogen des Verkäufers in abgekürzter Form sowie auf der Website [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) veröffentlicht, auf die für den vollständigen Text verwiesen wird.**

## Validité du Tarif

Le présent tarif est valable depuis le 01/01/2024, annule et remplace toutes les précédentes éditions, peut être modifié sans préavis et de manière irrévocable par la société CUPPONE S.r.l.

### Conditions de fourniture

**Retour du matériel:** Exw loaded - Silea (TV) incoterms 2020.

**Emballage standard:** Compris.

**Emballage spécial sera calculé au coût.**

**T.v.a.:** Non comprise.

**Validité de la garantie:** Le Vendeur est responsable de tout défaut qui se présenterait dans un intervalle d'un an à compter de la date d'activation de la garantie. La validité de la Garantie est assujettie à la procédure d'activation sur le site Web [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) dans les 48 heures après l'installation du produit.

**Commandes:** Seules les commandes transmises par écrit sont reconnues.

**Voltages spéciaux:** Les prix pour les produits avec voltages et fréquences différents de ceux standard seront définis en phase de négociation.

**Tribunal compétent:** Tribunal de Milano (IT).

**Les présentes Conditions générales de vente peuvent être consultées dans leur intégrité sur le site Web [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) et sont également publiées (dans leur version abrégée) dans les catalogues du Vendeur.**

## Validez de la lista

Esta lista es válida a partir del 01/01/2024 anula y sustituye todas las ediciones anteriores y puede ser modificada sin previo aviso a total discreción de la empresa CUPPONE S.r.l.

### Condiciones de suministro

**Devolución del material:** Exw loaded - Silea (TV) incoterms 2020.

**Embalaje estándar:** incluido.

**Embalaje especial se calculará al costo.**

**I.v.a.:** no incluido.

**Validez de la garantía:** El Vendedor es responsable de los defectos que se produzcan en el plazo de un año desde la activación de la garantía. La efectividad de la garantía está sujeta a que su activación se realice a través del sitio web [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) dentro de las 48 horas sucesivas al momento en que se instale el Producto.

**Pedidos:** se aceptarán solo pedidos enviados por escrito.

**Voltajes especiales:** los precios para productos con voltages y frecuencias distintas de las estándar se establecerán durante la negociación.

**Tribunal competente:** Tribunal de Milano (IT).

**Estas Condiciones se publican en los catálogos en papel del Vendedor en forma reducida, así como en el sitio web [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) al que se hace referencia para el texto completo.**

## Срок действия прайс-листа:

Настоящий прайс-лист действителен с 01/01/2024 аннулирует и заменяет все предыдущие издания, может быть изменен без предварительного предупреждения по неоспариваемому мнению компании CUPPONE S.r.l.

### Условия поставки

**Сдача материала:** Exw loaded - Silea (TV) incoterms 2020.

**Стандартная упаковка:** Входит в стоимость.

**Специальные упаковки будут вычисляться по себестоимости.**

**НДС:** не включен.

**Действительность гарантии:** Продавец несет ответственность за дефекты, возникшие в течение года от даты начала гарантии. Гарантия, действует после её активации на сайте [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com) в течение 48 часов после установки продукта.

**Заказы:** Принимаются только заказы в письменной форме.

**Особые напряжения:** Цены на оборудование с напряжением и частотой, отличающимися от стандартных, оговариваются на этапе переговоров.

**Компетентный суд:** Суд Milano (IT).

**Настоящие «Общие условия продажи» в сокращенной форме опубликованы в печатных каталогах Продавца, полный текст доступен на веб-сайте [www.cuppone.com](http://www.cuppone.com).**

# Forni potenziati

Powered ovens - Potenzierte Öfen - Fours Rénforcés - Hornos potenciados - Печи с усиленной мощностью

	MODELLO MODEL MODEL MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	POTENZA (KW) SINGOLA CAMERA POWER (kW) SINGLE DECK LEISTUNG (kW) EINZEL BACKKAMMER PUISSANCE (kW) FOUR SIMPLE POTENCIA (kW) HORNO INDIVIDUAL МОЩНОСТЬ (КВт) ОДИНОЧНОЙ КАМЕРЫ	POTENZA (KW) DOPPIA CAMERA POWER (kW) DOUBLE DECK LEISTUNG (kW) DOPPELTE BACKKAMMER PUISSANCE (kW) FOUR DOUBLE POTENCIA (kW) HORNO DOBLE МОЩНОСТЬ (КВт) ДВОЙНОЙ КАМЕРЫ
GIOTTO	GT110	18,00	-
	GT140	22,00	-
LEONARDO	LN650-LN650/M	22,50	-
CARAVAGGIO	CR535	11,80	23,60
	CR835	14,80	29,60
MICHELANGELO	ML435	7,50	15,00
	ML635	10,80	21,60
	ML635L	11,04	22,08
	ML935	16,14	32,28
DONATELLO	DN435	7,50	15,00
	DN635	10,80	21,60
	DN635L	11,04	22,08
	DN935	16,14	32,28
TIEPOLO	TP435	6,48	12,96
	TP635	9,60	19,20
	TP635L	9,72	19,44
	TP935	14,40	28,80
TIZIANO	TZ230	3,80	7,60
	TZ420	2,60	5,20
	TZ425	4,60	9,20
	TZ430	5,60	11,20
	TZ435	6,40	12,80



La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente listino, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune.

The Firm declines every responsibility 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'effectuer 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.





**CUPPONE S.R.L.**

Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143 - F +39 0422 360993 - info@cuppone.com

**HEat.  
smART.**



**cuppone.com**