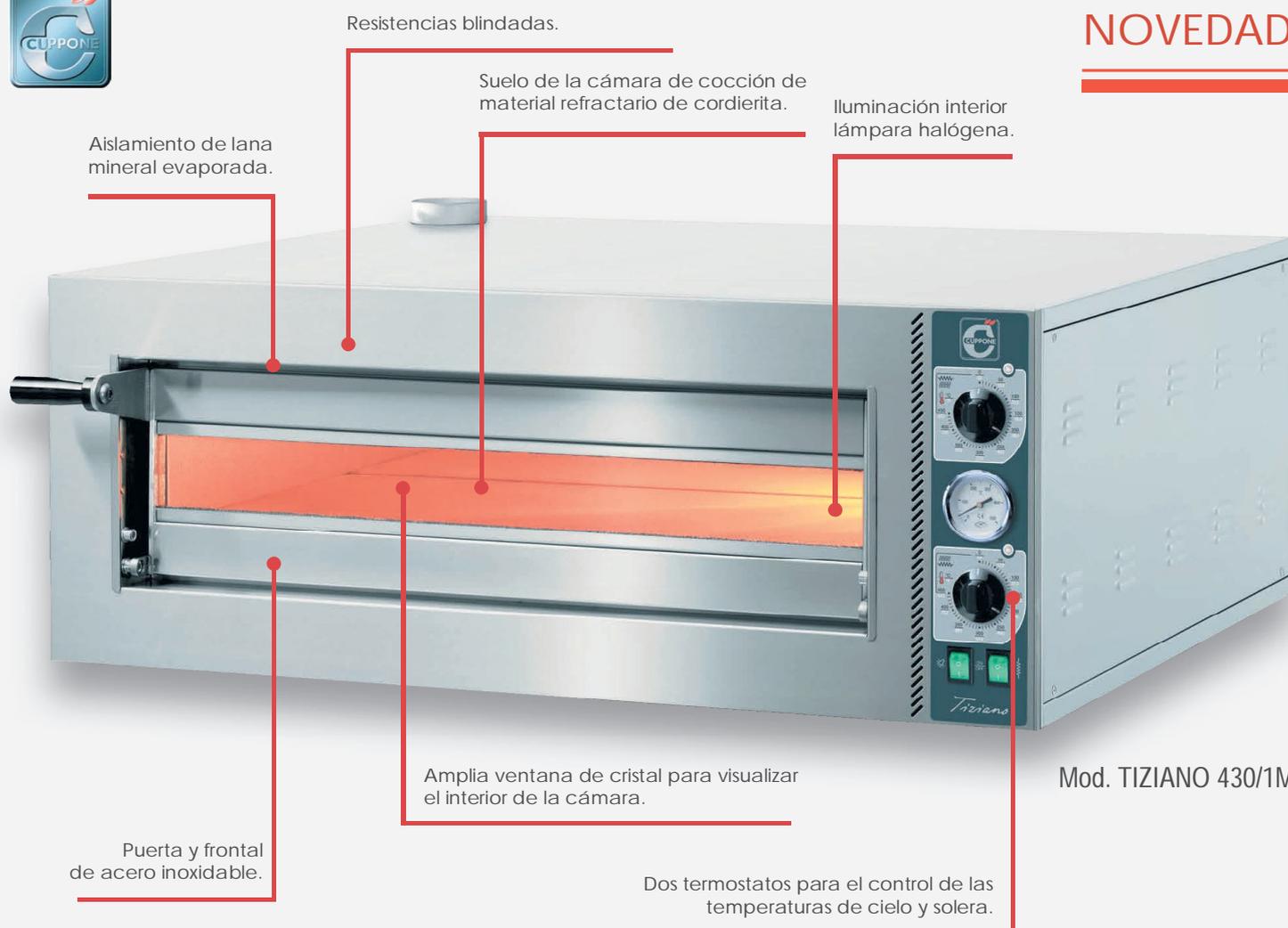




NOVEDAD



Resistencias blindadas.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.

Iluminación interior lámpara halógena.

Aislamiento de lana mineral evaporada.

Amplia ventana de cristal para visualizar el interior de la cámara.

Puerta y frontal de acero inoxidable.

Dos termostatos para el control de las temperaturas de cielo y solera.

Mod. TIZIANO 430/1M

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



Termómetro para la visualización de la temperatura.

TIZIANO		TZ 420/1M	TZ 425/1M	TZ 230/1M	TZ 430/1M	TZ 435/1M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	390	390	390	390	390
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Diámetro pizza	mm	200	250	300	300	350
Nº de pizzas		4	4	2	4	4
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400	400
Potencia	W	2100	3800	3100	4.600	5.200
Alimentación	V/fases	220/1	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. €		1.087	1.201	1.243	1.345	1.492

Mesa soporte		STZ 425/1P	STZ 230/1P	STZ 430/1P	STZ 435/1P
Ancho	mm	800	900	900	1.000
Fondo	mm	640	580	740	840
Alto	mm	1.170	1.170	1.170	1.170
P.V.P. €		375	398	411	442



NOVEDAD

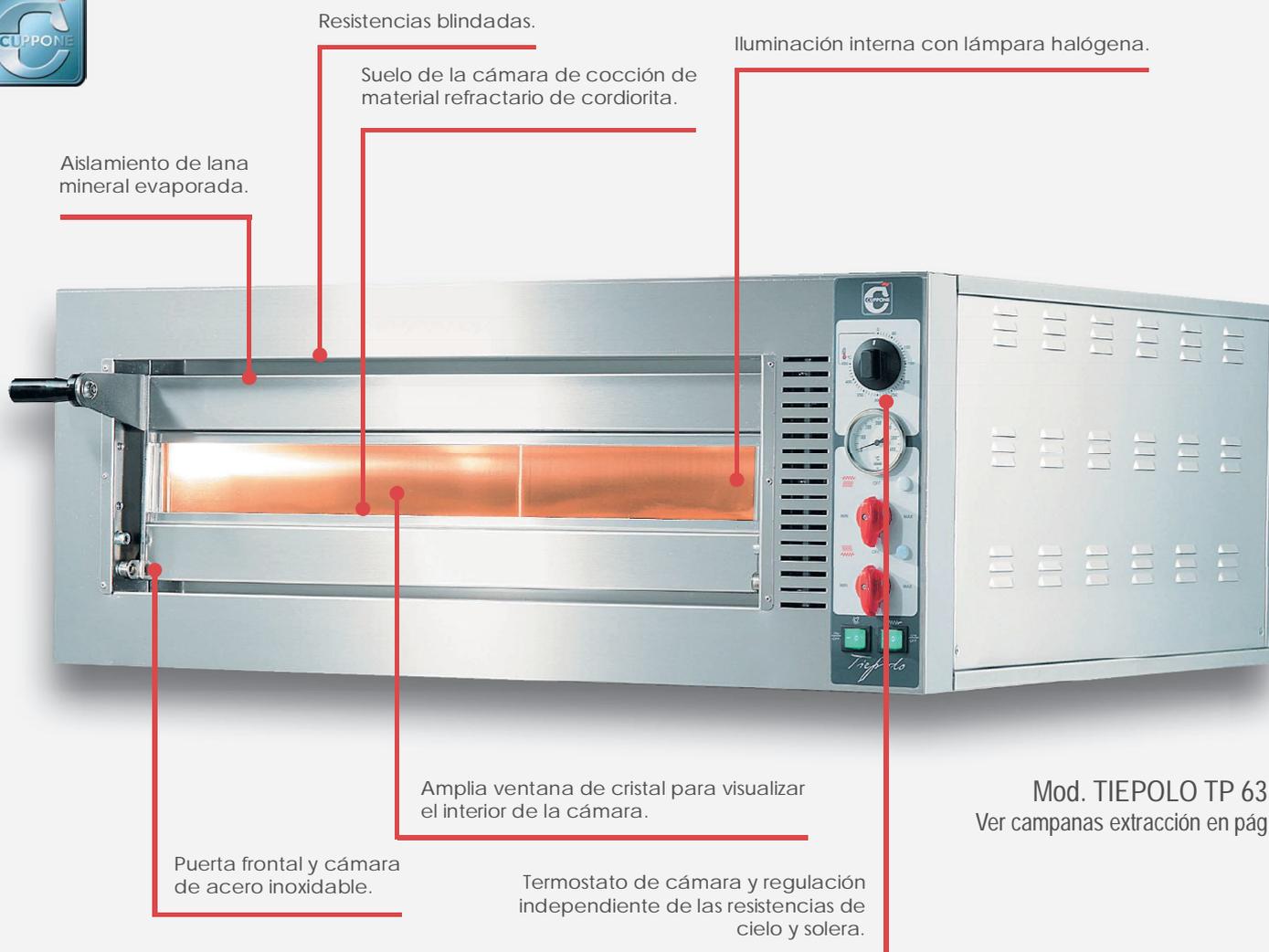


NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



TIZIANO		TZ 420/2M	TZ 425/2M	TZ 230/2M	TZ 430/2M	TZ 435/2M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	690	690	690	690	690
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Diámetro pizza	mm	200	250	300	300	350
Nº de pizzas		4+4	4+4	2+2	4+4	4+4
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400	400
Potencia	W	4200	7600	6200	9.200	10.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. €		1.855	2.156	2.236	2.449	2.741

Mesa soporte		STZ 425/2P	STZ 230/2P	STZ 430/2P	STZ 435/2P
Ancho	mm	800	900	900	1.000
Fondo	mm	640	580	740	840
Alto	mm	970	970	970	970
P.V.P. €		375	398	411	442



Resistencias blindadas.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordiorita.

Iluminación interna con lámpara halógena.

Aislamiento de lana mineral evaporada.

Amplia ventana de cristal para visualizar el interior de la cámara.

Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

Termostato de cámara y regulación independiente de las resistencias de cielo y solera.

Mod. TIEPOLO TP 635/1
Ver campanas extracción en pág. 59

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



TIEPOLO		TP 435/1	TP 635/1	TP 635L/1	TP 935/1
Ancho exterior	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1270
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diametro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	5.300	7.800	7.900	11.700
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. €		1.708	2.386	2.598	3.083

Mesa soporte		STP 435/1	STP 635/1	STP 635L/1	STP 935/1
Ancho	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo	mm	860	1200	840	1200
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
P.V.P. €		552	611	620	683
P.V.P. € Con ruedas		858	917	926	989



Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.

Iluminación interna con lámpara halógena.



Amplia ventana de cristal para visualizar el interior de la cámara.

Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

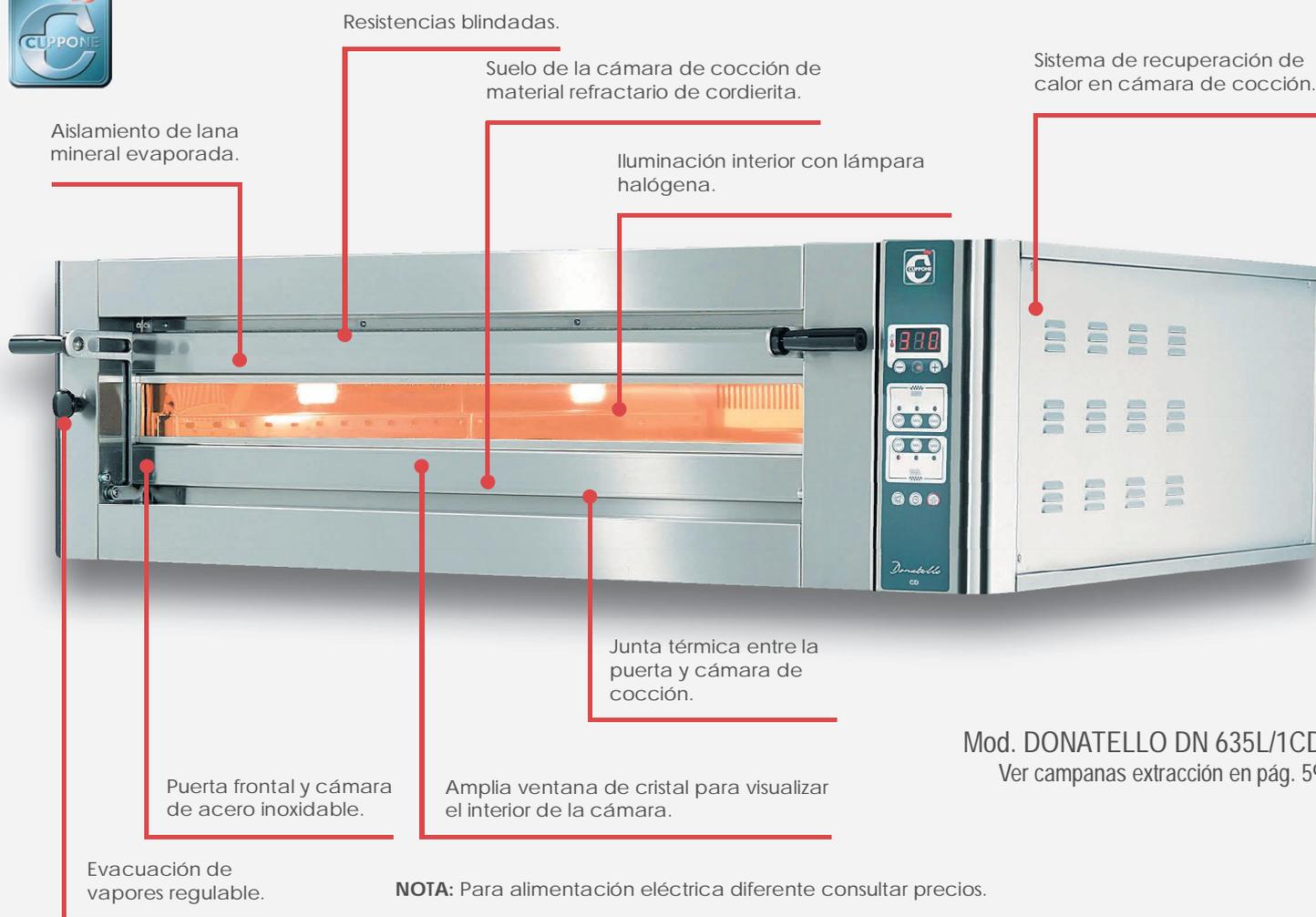
Termostato de cámara y regulación independiente de las resistencias de cielo y solera.

Mod. TIEPOLO TP 635/2
Ver campanas extracción en pág. 59

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



TIEPOLO		TP 435/2	TP 635/2	TP 635L/2	TP 935/2
Ancho exterior	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo exterior	mm	920	1270	910	1270
Alto exterior	mm	730	730	730	730
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	10.600	15.600	15.800	23.400
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. €		2.983	3.977	4.439	5.463
Mesa soporte		STP 435/2	STP 635/2	STP 635L/2	STP 935/2
Ancho	mm	1.020	1.020	1.380	1.380
Fondo	mm	840	1200	840	1200
Alto	mm	900	900	900	900
P.V.P. €		552	611	620	683
P.V.P. € Con ruedas		858	917	926	989



Mod. DONATELLO DN 635L/1CD
Ver campanas extracción en pág. 59

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

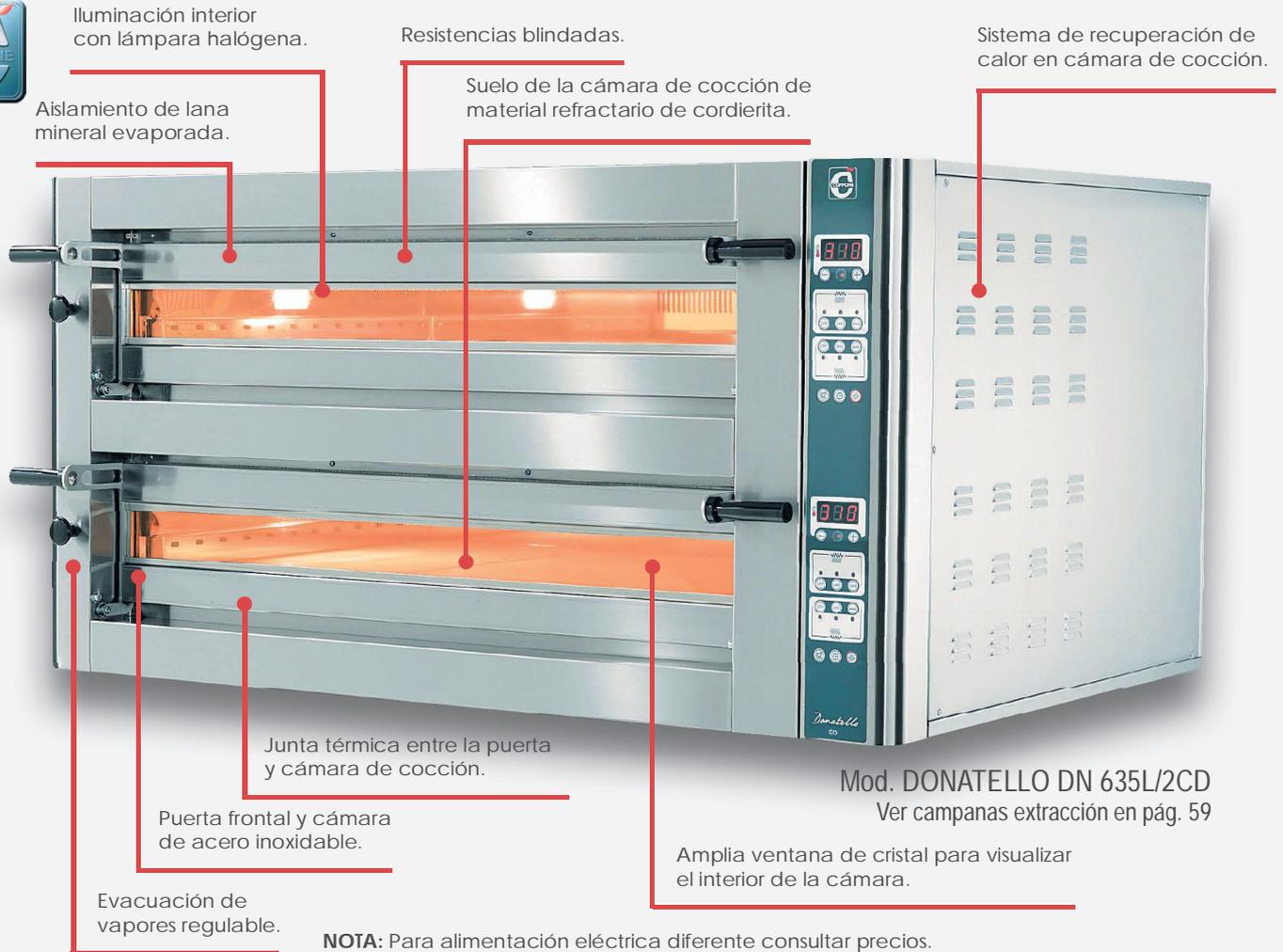


Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera. Encendido programable.

Versión D con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

DONATELLO		DN 435/1CD	DN 635/1CD	DN 635L/1CD	DN 935/1CD
		DN 435/1D	DN 635/1D	DN 635L/1D	DN 935/1D
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	430	430	430	430
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	5.800	8.400	8.600	12.600
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. € (CD)		2.297	3.187	3.470	4.152
P.V.P. € (D)		2.987	3.877	4.157	4.842

Mesa soporte		SDN 435/1	SDN 635/1	SDN 635L/1	SDN 935/1
Ancho	mm	1.140	1.140	1.500	1.500
Fondo	mm	960	1.320	960	1.320
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
P.V.P. €		597	663	672	740
P.V.P. € Con ruedas		903	969	978	1.046



NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera. Encendido programable.

Versión D con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

DONATELLO		DN 435/2CD	DN 635/2CD	DN 635L/2CD	DN 935/2CD
		DN 435/2D	DN 635/2D	DN 635L/2D	DN 935/2D
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.050	1.420	1.050	1.420
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	11.600	16.800	17.200	25.200
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. € (CD)		4.008	5.350	5.921	7.338
P.V.P. € (D)		5.387	6.735	7.303	8.718

Mesa soporte		SDN 435/2	SDN 635/2	SDN 635L/2	SDN 935/2
Ancho	mm	1.140	1.140	1.500	1.500
Fondo	mm	960	1.320	960	1.320
Alto	mm	900	900	900	900
P.V.P. €		597	663	672	740
P.V.P. € Con ruedas		903	969	978	1.046



Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna con lámpara halógena.

Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.

Ventilador de refrigeración.

Sistema de recuperación de calor en cámara de cocción.



Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

Puerta con amplia ventana con doble cristal y muelle autocierre.

Junta térmica entre la puerta y cámara de cocción.

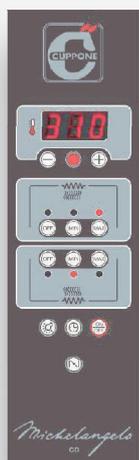
Mod. MICHELANGELO ML 635L/1CD
Ver campanas extracción en pág. 59

Evacuación de vapores regulable eléctricamente.

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

Versión CD con encendido programable.

Versión DG con funciones Pyrólysis y ECONOMY (para períodos de no uso) y programación semanal.

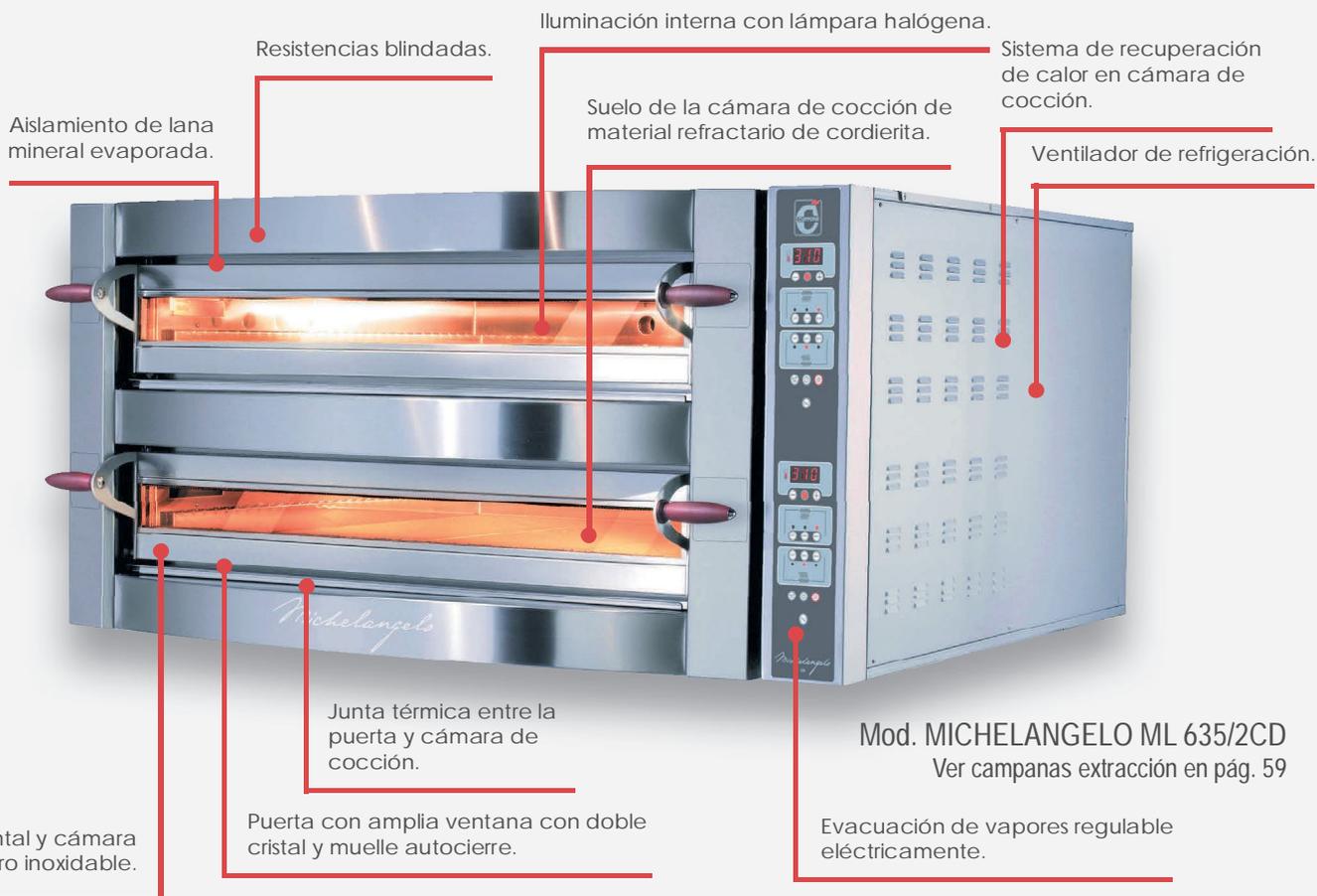


Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera. Encendido programable.

Versión DG con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

MICHELANGELO		ML 435/1CD	ML 635/1CD	ML 635L/1CD	ML 935/1CD
		ML 435/1DG	ML 635/1DG	ML 635L/1DG	ML 935/1DG
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	440	440	440	440
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4	6	6	9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	5.800	8.400	8.600	12.600
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. € (CD)		3.495	4.700	4.913	5.212
P.V.P. € (DG)		4.208	5.413	5.623	5.917

Mesa soporte		SML 435/1	SML 635/1	SML 635L/1	SML 935/1
Ancho	mm	1180	1.180	1.540	1540
Fondo	mm	950	1.310	950	1310
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
P.V.P. €		624	692	702	773
P.V.P. € Con ruedas		930	998	1.008	1.079



NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

Versión CD con encendido programable.

Versión DG con funciones Pyrólysis y ECONOMY (para periodos de no uso) y programación semanal.



Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera. Encendido programable.

Versión DG con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

MICHELANGELO		ML 435/2CD	ML 635/2CD	ML 635L/2CD	ML 935/2CD
		ML 435/2DG	ML 635/2DG	ML 635L/2DG	ML 935/2DG
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Diámetro pizza	mm	350	350	350	350
Nº de pizzas		4+4	6+6	6+6	9+9
Temperatura máxima	°C	400	400	400	400
Potencia	W	11.600	16.800	17.200	25.200
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. € (CD)		5.499	7.560	8.325	9.167
P.V.P. € (DG)		6.920	8.978	9.746	10.627

Mesa soporte		SML 435/2	SML 635/2	SML 635L/2	SML 935/2
Ancho	mm	1180	1.180	1.540	1540
Fondo	mm	950	1.310	950	1310
Alto	mm	900	900	900	900
P.V.P. €		624	692	702	773
P.V.P. € Con ruedas		930	998	1.008	1.079

HORNOS PIZZA

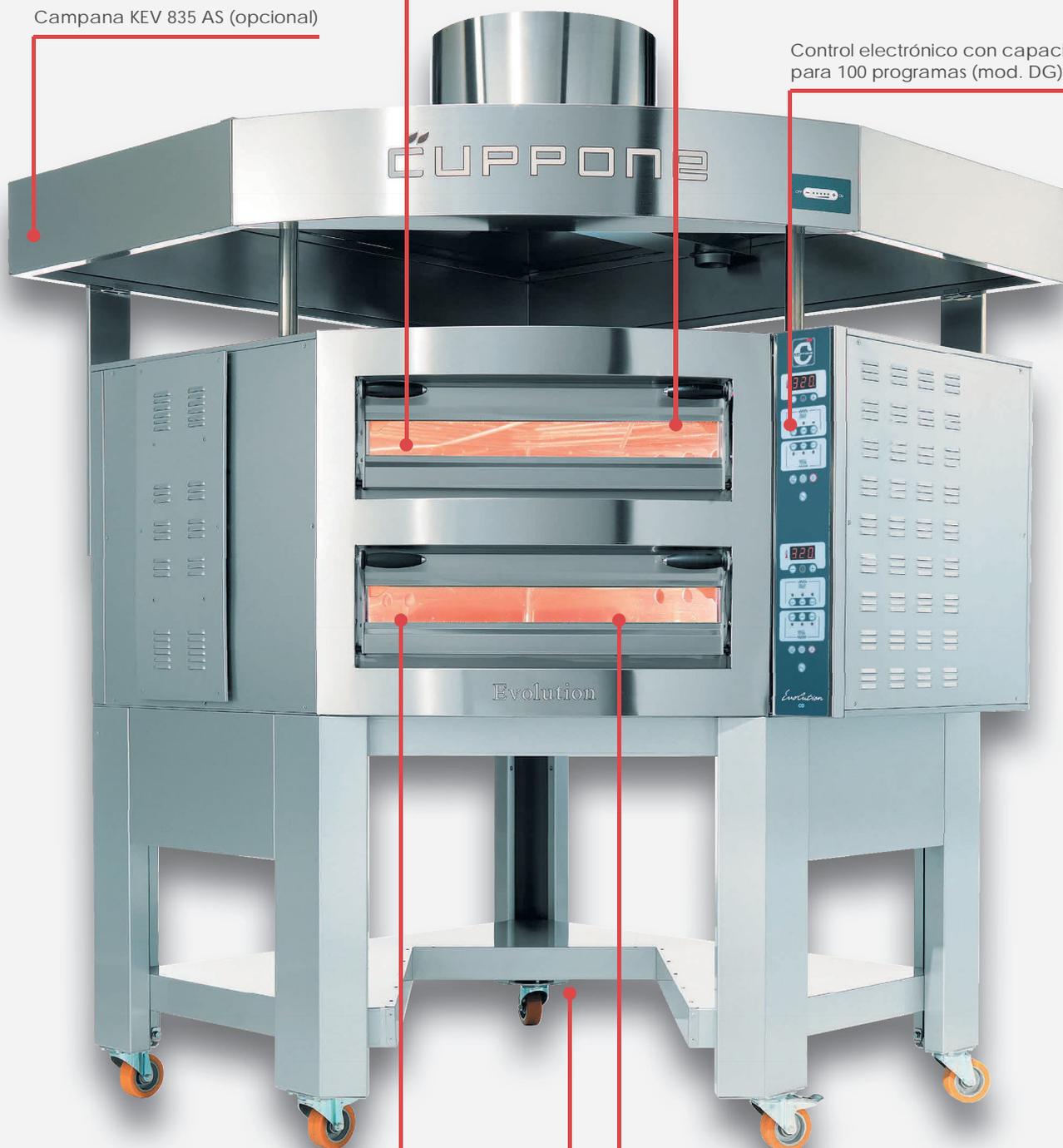


Iluminación interior con lámpara halógena.

Resistencias blindadas.

Campana KEV 835 AS (opcional)

Control electrónico con capacidad para 100 programas (mod. DG)



Cámara de cocción con base refractaria de cordierita.

Puertas con amplia ventana y doble cristal con muelle autacierre.

NOTA: Campana modelo KEV 835 AS es con motor.

Versión CD con ajuste individual de las potencias de cielo y solera. Encendido programable.

Versión DG con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje, memorias para 99 programas y encendido programable.

Mesa soporte SEV 835/2 con corte adaptación amasadora (opcional)

Mod. EVOLUTION EV 835/2CD



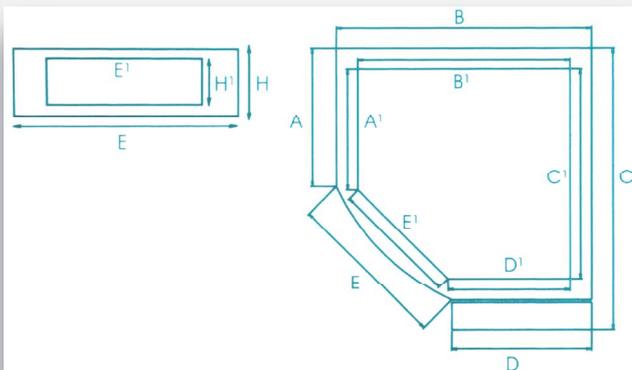
Mod. EVOLUTION EV 835/1DG

Versión CD con encendido programable.

Versión DG con funciones Pyrólysis y ECONOMY (para periodos de no uso) y programación semanal.



La evacuación de vapores se realiza mediante orificios situados en la pared del fondo de la cámara cuya apertura se controla eléctricamente.



EVOLUTION		EV 835/1CD	EV 835/2CD
		EV 835/1DG	EV 835/2DG
Dimensión A	mm	780	780
Dimensión B	mm	1.420	1.420
Dimensión C	mm	1.580	1.580
Dimensión D	mm	780	780
Dimensión E	mm	905	905
Dimensión H	mm	435	770
Dimensión A1	mm	680	680
Dimensión B1	mm	1.180	1.180
Dimensión C1	mm	1.180	1.180
Dimensión D1	mm	680	680
Dimensión E1	mm	700	700
Dimensión H1	mm	160	160
Nº de pizzas 30 cm		11	11+11
Nº de pizzas 35 cm		8	8+8
Peso neto	kg	240	410
Potencia	W	11.800	23.600
Alimentación	V/fases	380/3	380/3
P.V.P. € CD		5.739	10.135
P.V.P. € DG		6.452	11.555

Campana		KEV 835	KEV 835AS
Dimensión A	mm	780	780
Dimensión B	mm	1.630	1.630
Dimensión C	mm	1.630	1.630
Dimensión D	mm	780	780
Dimensión E	mm	1.200	1.200
Dimensión H	mm	450	450
Alimentación	V/fases	-	220/1
P.V.P. €		1.812	2.172

Mesa soporte		SEV 835/1	SEV 835/2
Dimensión A	mm	780	780
Dimensión B	mm	1.420	1.420
Dimensión C	mm	1.420	1.420
Dimensión D	mm	780	780
Dimensión E	mm	905	905
Dimensión H	mm	1.110	900
Peso neto	kg	87	85
P.V.P. €		909	909
P.V.P. € Con ruedas		1.280	1.280

HORNOS PIZZA



Campana KGT 140 (opcional)

Iluminación interior con dos lámparas halógenas.



Resistencias blindadas en la boveda y la solera.

Control electrónico con encendido automático.

Salida de vapores regulable electrónicamente.

Solera de ladrillos de cordierita rotativa a dos velocidades, lenta para introducción/retiro de las pizzas y rápida para cocción. Posibilidad de invertir el sentido de giro.

Construcción en acero inoxidable con aislamiento de lana de roca evaporada



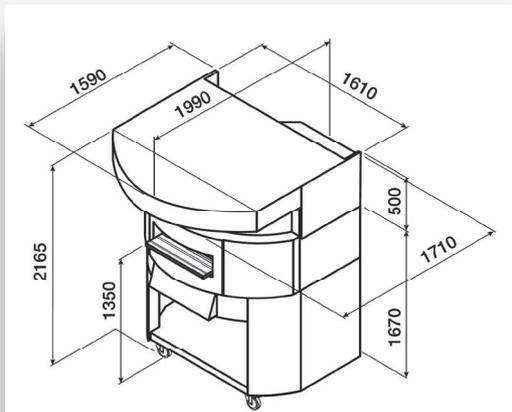
Mod. GIOTTO G 140



Simplicidad de manejo.

En un solo cuadro de mandos se concentran todos los controles necesarios, control de la cocción, velocidad de giro y control de la campana.

Campana en acero inoxidable con o sin motor con una capacidad de extracción de hasta 700 m³/h. (en versión motor). Equipada con luces frontales y filtros extraíbles.



El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° de manera que facilita las fases de transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 80 cm.



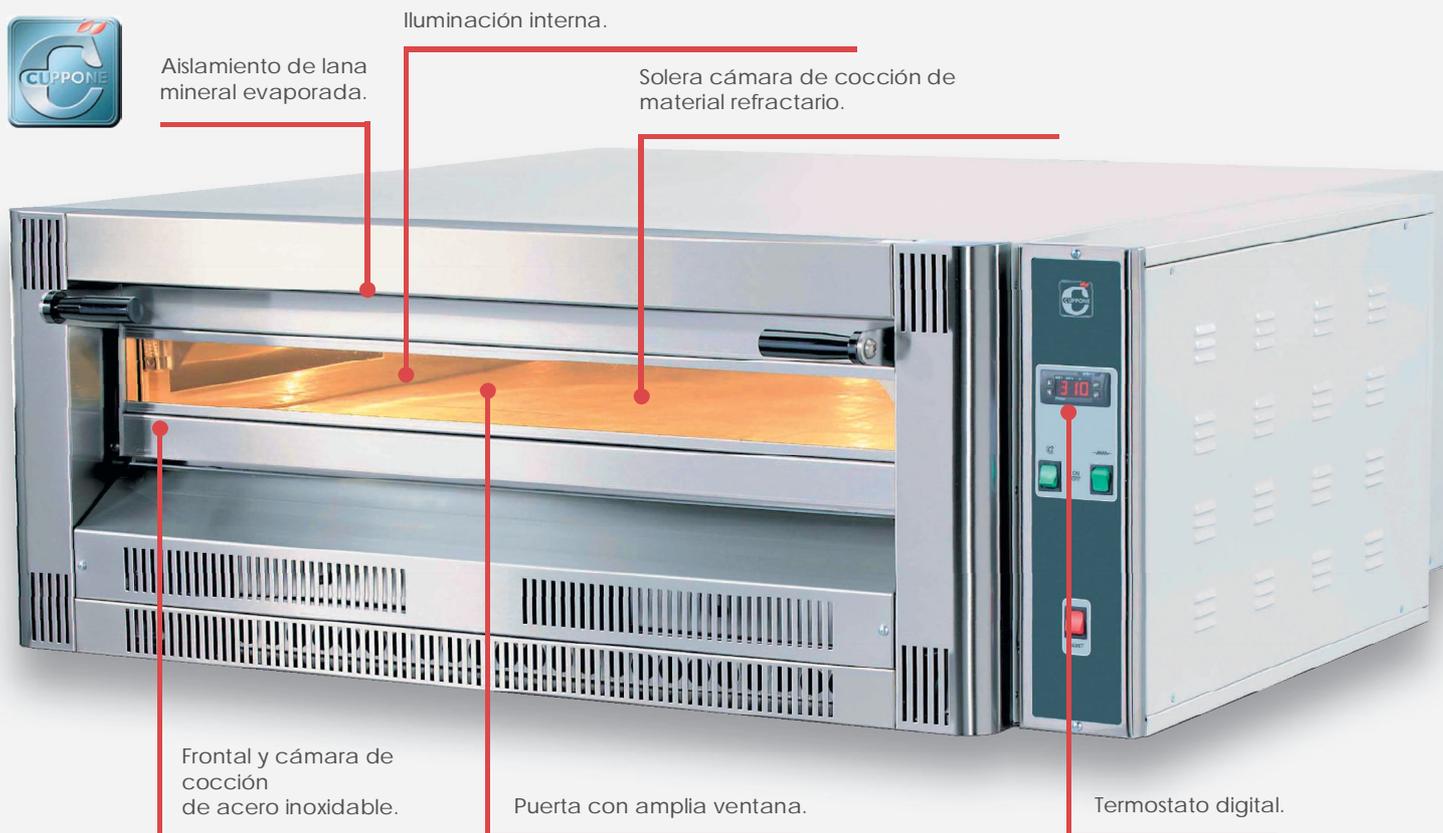
GIOTTO		G 110	G 140
Ancho exterior	mm	1.350	1.650
Fondo exterior	mm	1.410	1.710
Alto exterior	mm	1.670	1.670
Diámetro interno	mm	1.100	1.400
Altura plano de cocción	mm	1.350	1.350
Nº pizzas 30 cm		7	14
Nº pizzas 35 cm		6	10
Nº pizzas 50 cm		3	5
Temperatura máxima	°C	400	400
Peso neto	kg	517	656
Peso neto con campana	kg	568	726
Potencia	W	14.600	17.700
Alimentación	V/fases	380/3	380/3

P.V.P. €	13.868	15.646
-----------------	---------------	---------------

Campana		KGT 110	KGT 140
Ancho	mm	1.310	1.610
Fondo	mm	1.290	1.590
Alto	mm	500	500
Caudal de extracción (con motor)	m ³ /h	700	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1

P.V.P. €	2.055	2.252
P.V.P. € (AS) con motor	2.338	2.625

HORNOS PIZZA A GAS



Mod. STARGAS GS 633/1 D
Ver campanas extracción en pág. 59



STARGAS		GS433/1D	GS633/1D	GS933/1D
Ancho exterior	mm	1.070	1.070	1.400
Fondo exterior	mm	980	1.310	1.310
Alto exterior	mm	500	500	500
Ancho interior	mm	660	660	990
Fondo interior	mm	660	990	990
Alto interior	mm	145	145	145
Diámetro pizza	mm	330	330	330
Nº pizzas		4	6	9
Capacidad térmica	kcal/h	14.000	20.000	24.000
Temperatura máxima	°C	400	400	400
Alimentación Eléc.	V/fases	220/1	220/1	220/1
P.V.P. €		4.240	4.854	5.775

Mesa soporte		SGS433/1	SGS633/1	SGS933/1
Ancho	mm	1.060	1.060	1.390
Fondo	mm	800	1.130	1.130
Alto	mm	1.000	1.000	100
P.V.P. €		594	660	740
P.V.P. € Con ruedas		900	966	1.046

Mesa soporte (2 hornos)		SGS433/2	SGS633/2	SGS933/2
Ancho	mm	1.060	1.060	1.390
Fondo	mm	800	1.130	1.130
Alto	mm	700	700	700
P.V.P. €		594	660	740
P.V.P. € Con ruedas		900	966	1.046

CAMPANAS EXTRACCIÓN

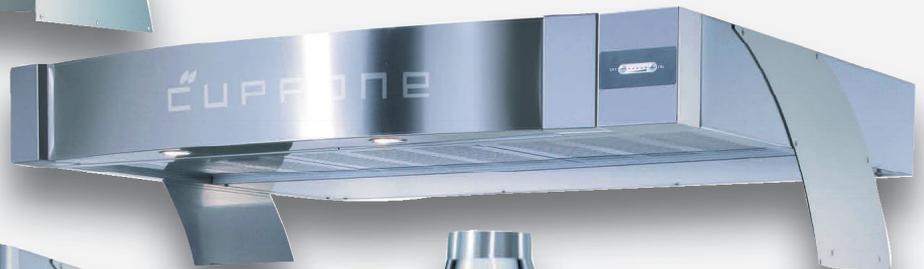


Mod. KTP



Mod. KTZ

Mod. KDN



Mod. KML



Mod. CF/33

NOTA: Las campanas son igual para los modelos de horno de una o dos cámaras.

NOTA: Los volúmenes de aire están calculados para 10 mm. c.d.a. Modelos (AS) con motor de 5 velocidades.

TIZIANO KTZ		420	425	230	430	435
Ancho	mm	705	805	905	905	1.005
Fondo	mm	715	815	755	915	1.015
Alto	mm	170	170	170	170	170
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150	150

P.V.P. €	278	327	348	373	432
-----------------	------------	------------	------------	------------	------------

TIEPOLO KTP		435	635	635L	935
Ancho	mm	1.026	1.026	1386	1386
Fondo	mm	1.110	1.110	1.110	1.110
Alto	mm	410	410	410	410
Caudal de extracción (con motor)	m3/h	700	700	700	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1

P.V.P. €	1.146	1.209	1.334	1.395
P.V.P. € (AS) con motor	1.457	1.521	1.645	1.703

STARGAS	Salida se humos	CF/33
P.V.P. €		267

DONATELLO KDN		435	635	635L	935
Ancho	mm	1146	1146	1506	1506
Fondo	mm	1110	1110	1110	1110
Alto	mm	410	410	410	410
Caudal de extracción (con motor)	m3/h	700	700	700	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1

P.V.P. €	1.232	1.294	1.415	1.482
P.V.P. € (AS) con motor	1.541	1.608	1.729	1.796

MICHELANGELO KML		435	635	635L	935
Ancho	mm	1188	1188	1546	1546
Fondo	mm	1200	1200	1200	1200
Alto	mm	410	410	410	410
Caudal de extracción (con motor)	m3/h	700	700	700	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1

P.V.P. €	1.321	1.367	1.516	1.544
P.V.P. € (AS) con motor	1.633	1.678	1.825	1.858