

Mod. TIZIANO 430/1M
Ver campanas extracción en
pág. 59

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. €		1.097	1.211	1.255	1.355	1.505

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. €		381	401	414	447

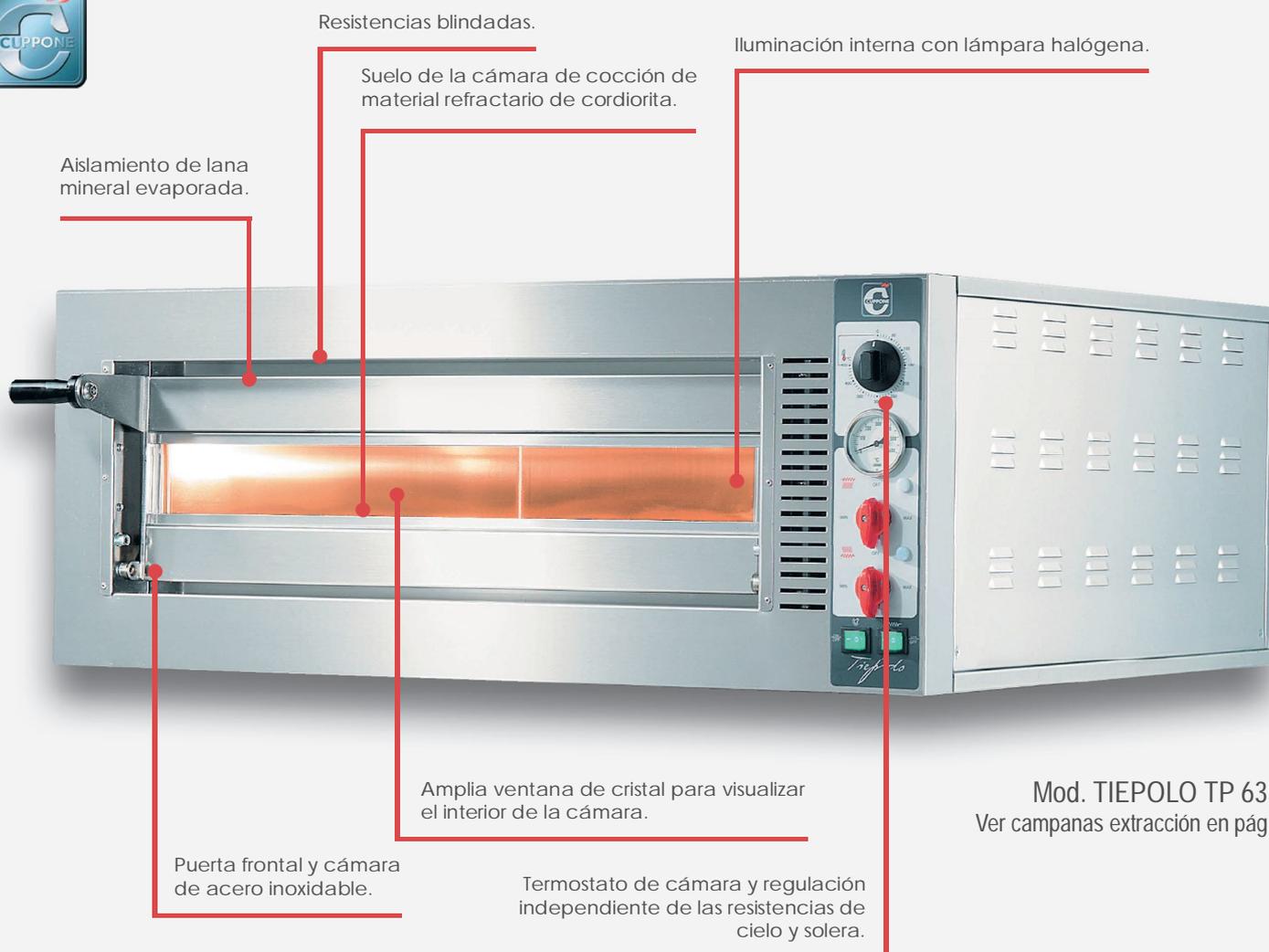


NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.



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. €		1.876	2.176	2.257	2.474	2.768

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. €		381	401	414	447



Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

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

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 635/1
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. €	1.724	2.407	2.625	3.112
-----------------	--------------	--------------	--------------	--------------

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. €	557	615	623	686
P.V.P. € Con ruedas	865	923	931	994





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.

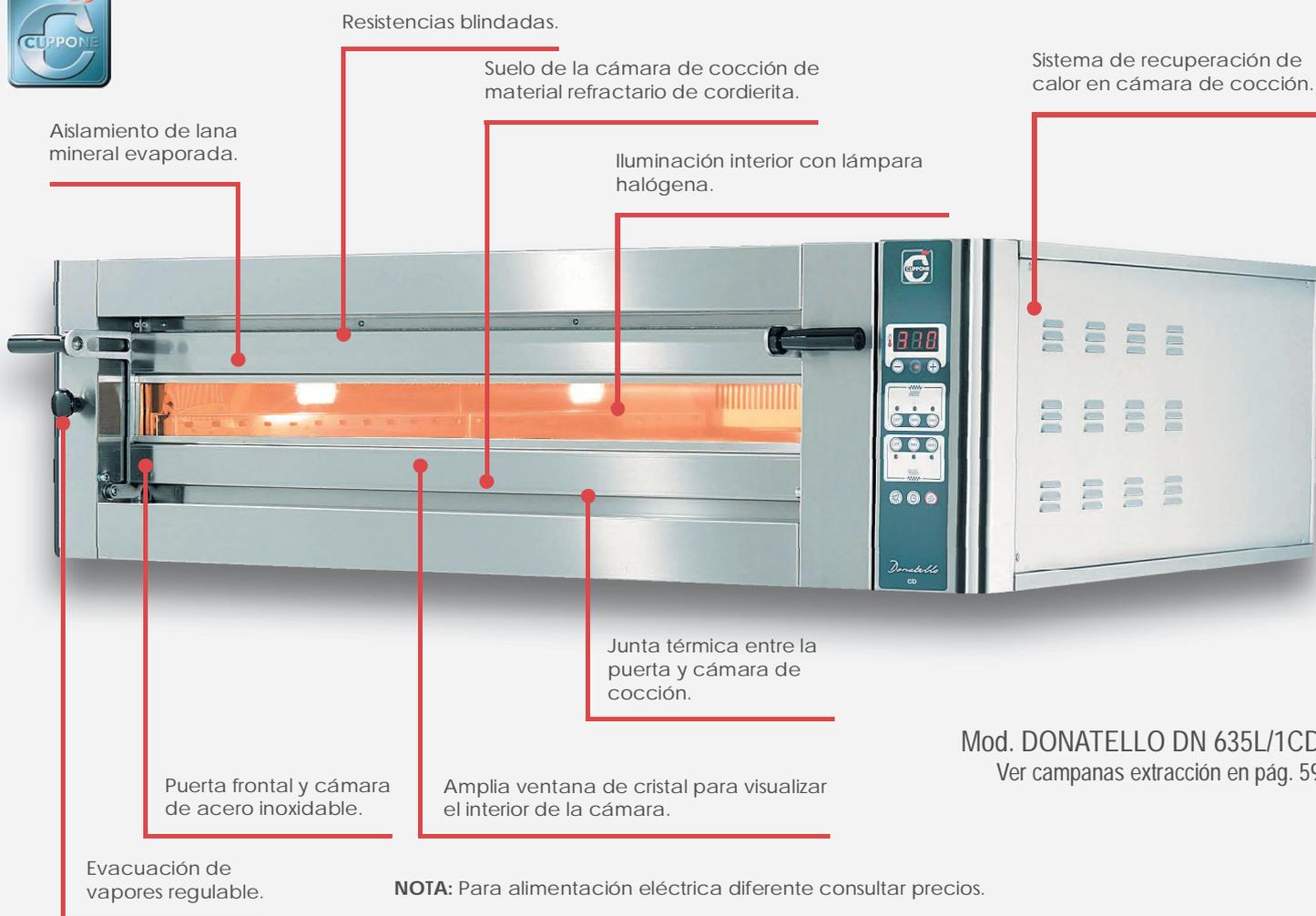
Termostato de cámara y regulación independiente de las resistencias de cielo y solera.

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. €		3.011	4.014	4.483	5.515
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. €		557	615	623	686
P.V.P. € Con ruedas		865	923	931	994



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)		2.318	3.218	3.503	4.193
P.V.P. € (D)		3.017	3.917	4.200	4.890

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. €		601	669	677	749
P.V.P. € Con ruedas		909	977	985	1.057



Iluminación interior con lámpara halógena.

Resistencias blindadas.

Sistema de recuperación de calor en cámara de cocción.

Aislamiento de lana mineral evaporada.

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



Junta térmica entre la puerta y cámara de cocción.

Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

Evacuación de vapores regulable.

Mod. DONATELLO DN 635L/2CD
Ver campanas extracción en pág. 59

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

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)		4.047	5.404	5.979	7.411
P.V.P. € (D)		5.440	6.803	7.375	8.807
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. €		601	666	677	744
P.V.P. € Con ruedas		909	974	985	1.052



NOVEDAD

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.

Junta térmica entre la puerta y cámara de cocción.

Puerta con amplia ventana con doble cristal y muelle autocierre.

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

Evacuación de vapores regulable eléctricamente.



MANDOS CD

Sistema de control con interruptores digitales, la capacidad para ajustar la temperatura de cocción y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) de una manera diferenciada a la mínima o máxima, bocina final de la cocción y encendido del horno con programable cuenta atrás.



MANDOS TS

Sistema de control Touch Screen con capacidad de ajustar la temperatura de cocción y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) de una manera diferenciada de 0% a 100%. Funciones PIRÓLISIS, ECONOMÍA integrada y RECUPERACIÓN RÁPIDA, programación cocción, bocina final de la cocción, temporizador semanal.

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

Versión CD con encendido programable.

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

MICHELANGELO		ML 435/1CD	ML 635/1CD	ML 635L/1CD	ML 935/1CD
		ML 435/1TS	ML 635/1TS	ML 635L/1TS	ML 935/1TS
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)		3.531	4.746	4.962	5.263
P.V.P. € (TS)		4.374	5.627	5.846	6.149
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. €		633	700	710	779
P.V.P. € Con ruedas		941	1.008	1.018	1.087



Aislamiento de lana mineral evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna con lámpara halógena.

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

NOVEDAD

Ventilador de refrigeración.



Sistema de recuperación de calor en cámara de cocción.

Puerta frontal y cámara de acero inoxidable.

Junta térmica entre la puerta y cámara de cocción.

Mod. MICHELANGELO ML 635/2CD
Ver campanas extracción en pág. 59

Puerta con amplia ventana con doble cristal y muelle autocierre.

Evacuación de vapores regulable eléctricamente.



MANDOS CD

Sistema de control con interruptores digitales, la capacidad para ajustar la temperatura de cocción y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) de una manera diferenciada a la mínima o máxima, bocina final de la cocción y encendido del horno con programable cuenta atrás.

MANDOS TS

Sistema de control Touch Screen con capacidad de ajustar la temperatura de cocción y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) de una manera diferenciada de 0% a 100%. Funciones PIRÓLISIS, ECONOMÍA integrada y RECUPERACIÓN RÁPIDA, programación cocción, bocina final de la cocción, temporizador semanal.

NOTA: Para alimentación eléctrica diferente consultar precios.

Versión CD con encendido programable.

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

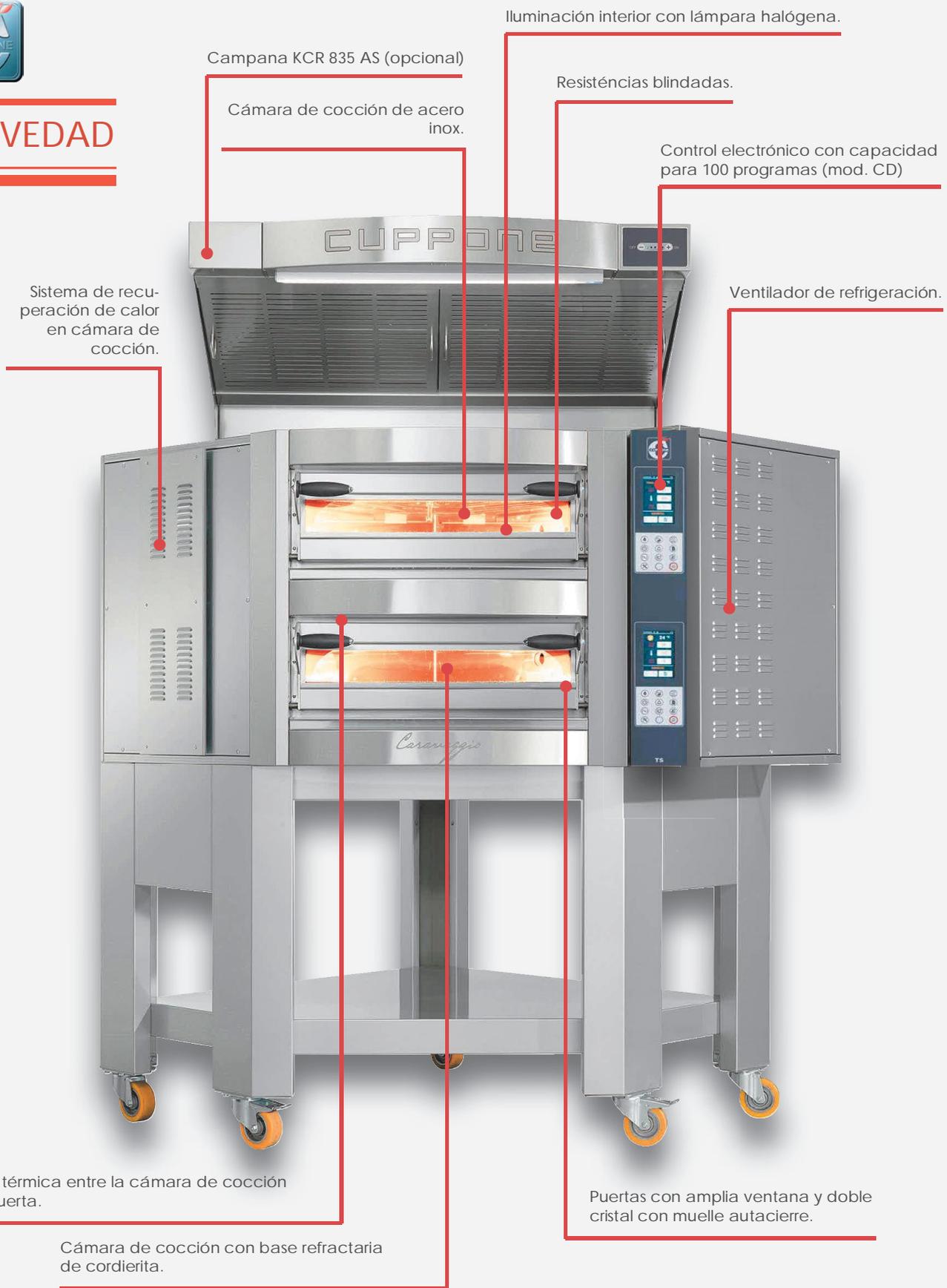
MICHELANGELO		ML 435/2CD	ML 635/2CD	ML 635L/2CD	ML 935/2CD
		ML 435/2TS	ML 635/2TS	ML 635L/2TS	ML 935/2TS
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto 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)		5.553	7.636	8.406	9.259
P.V.P. € (TS)		7.193	9.335	10.130	11.046

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. €		633	700	710	779
P.V.P. € Con ruedas		941	1.008	1.018	1.087

HORNOS PIZZA



NOVEDAD



Campana KCR 835 AS (opcional)

Cámara de cocción de acero inox.

Iluminación interior con lámpara halógena.

Resistencias blindadas.

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

Sistema de recuperación de calor en cámara de cocción.

Ventilador de refrigeración.

Junta térmica entre la cámara de cocción y la puerta.

Cámara de cocción con base refractaria de cordierita.

Puertas con amplia ventana y doble cristal con muelle autacierte.

NOTA: Campana modelo KCR AS es con motor de 5 velocidades, sistema control con interruptores digitales.

Mod. CARAVAGGIO CR 835/2TS



Mod. CARAVAGGIO
CR 835/2CD



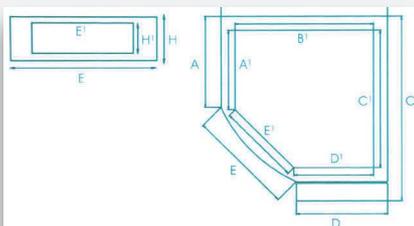
MANDOS CD



MANDOS TS

Sistema de control con interruptores digitales, la capacidad para ajustar la temperatura de cocción y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) de una manera diferenciada a la mínima o máxima, bocina final de la cocción y encendido del horno con programable cuenta atrás.

Sistema de control Touch Screen con capacidad de ajustar la temperatura de cocción y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) de una manera diferente de 0% a 100%. Funciones PI-RÓLISIS, ECONOMÍA integrada y RECUPERACIÓN RÁPIDA, programación cocción, bocina final de la cocción, temporizador semanal.



CARAVAGGIO		CR 535/1CD	CR 835/1CD	CR 535/2CD	CR 835/2CD
		CR 535/1TS	CR 835/1TS	CR 535/2TS	CR 835/2TS
Dimensión A	mm	688	820	688	820
Dimensión B	mm	1.212	1.445	1.212	1.445
Dimensión C	mm	1.436	1.639	1.436	1.639
Dimensión D	mm	641	769	641	769
Dimensión E	mm	806	948	806	948
Dimensión H	mm	430	430	777	777
Dimensión A1	mm	509	640	509	640
Dimensión B1	mm	950	1.181	950	1.181
Dimensión C1	mm	950	1.181	950	1.181
Dimensión D1	mm	509	640	509	640
Dimensión E1	mm	623	765	623	765
Dimensión H1	mm	138	138	138	138
Nº de pizzas 35 cm		5	8	5+5	8+8
Nº de pizzas 50 cm		2	4	2+2	4+4
Peso neto	kg	230	270	450	520
Potencia	W	9.700	11.800	19.400	23.600
Alimentación	V/fases	380/3	380/3	380/3	380/3

P.V.P. € CD	5.435	5.797	9.526	10.238
P.V.P. € TS	6.190	6.719	11.167	12.079

Mesa soporte		SCR 535/1	SCR 835/1	SCR 535/2	SCR 835/2
Dimensión A	mm	583	704	583	704
Dimensión B	mm	1.196	1.419	1.196	1.419
Dimensión C	mm	1.196	1.419	1.196	1.419
Dimensión D	mm	583	703	583	703
Dimensión E	mm	867	1.014	867	1.014
Dimensión H	mm	1.100	1.100	900	900
Peso neto	kg	75	95	70	90

P.V.P. €	793	813	793	813
P.V.P. € Con ruedas	1.270	1.290	1.270	1.290

Campana		KCR 535NT	KCR 535AS	KCR 835NT	KCR 835AS
Ancho	mm	1.056	1.056	1.056	1.056
Fondo	mm	1.268	1.268	1.526	1.526
Alto	mm	390	390	390	390
Caudal de extracción	m ³ /h	-	700	-	700
Diámetro tubo salida	mm	150	150	150	150
Potencia	W	-	130	-	130
Alimentación	V/fases	-	220/1	-	220/1

P.V.P. €	1.482	2.287	1.691	2.497
----------	-------	-------	-------	-------

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



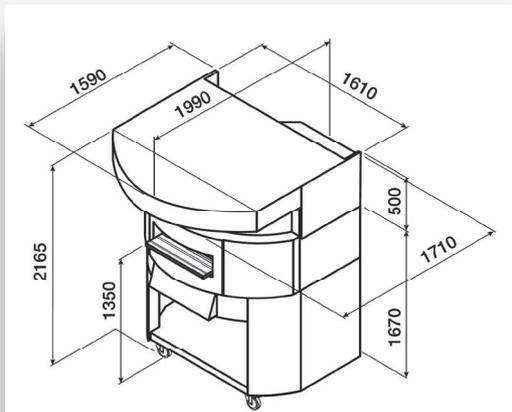
Mod. GIOTTO G 140



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.



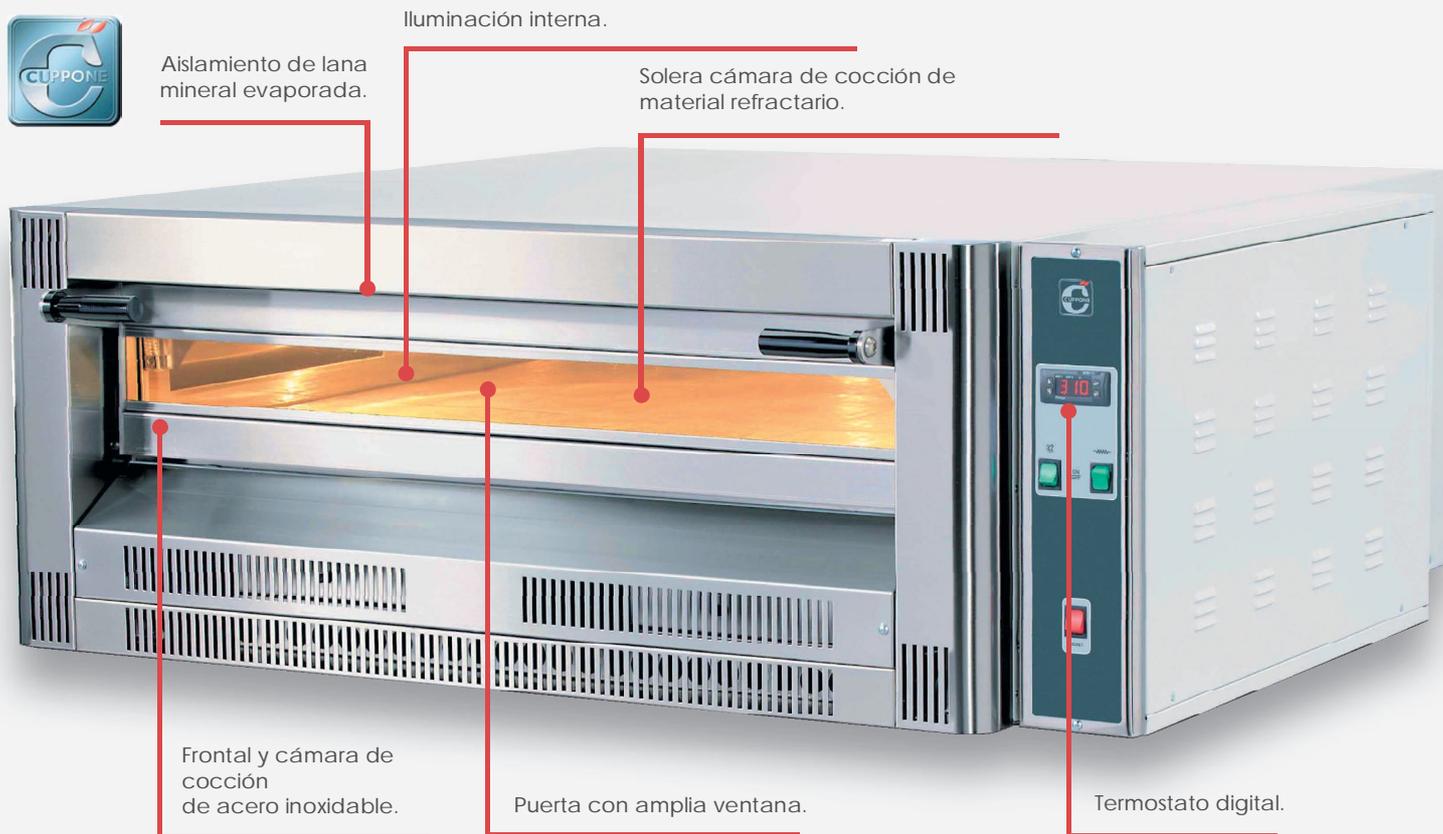
El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° de manera que facilita las fases de transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 80 cm.



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. €		14.009	15.802

Campana		KGT 110	KGT 140
Ancho	mm	1.310	1.610
Fondo	mm	1.290	1.590
Diámetro tubo salida	mm	150	150
Potencia (con motor)	W	130	130
Alimentación	V/fases	220/1	220/1
P.V.P. €		2.074	2.276
P.V.P. € (AS) con motor		2.364	2.649

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. €		4.281	4.904	5.831

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. €		598	666	749
P.V.P. € Con ruedas		906	974	1.057

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. €		598	666	749
P.V.P. € Con ruedas		906	974	1.057

CAMPANAS EXTRACCIÓN

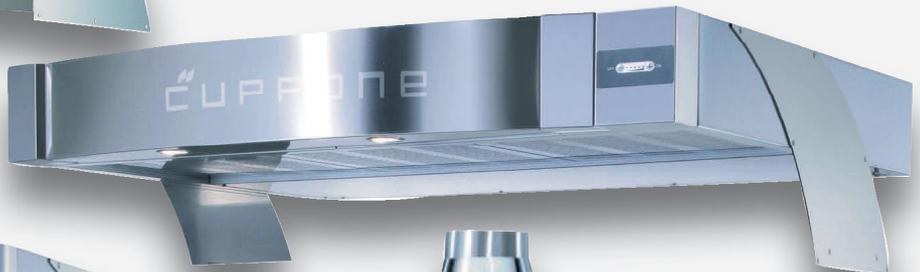


Mod. KTP



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. €		283	329	351	379	437

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. €	1.158	1.221	1.347	1.407
P.V.P. € (AS) con motor	1.471	1.531	1.660	1.720

STARGAS	Salida se humos CF/33
P.V.P. €	270

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. €	1.245	1.306	1.429	1.496
P.V.P. € (AS) con motor	1.555	1.622	1.744	1.811

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. €	1.332	1.380	1.526	1.559
P.V.P. € (AS) con motor	1.648	1.696	1.842	1.875