

HORNOS PIZZA TIZIANO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
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
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø200)	4 (Ø250)	2 (Ø300)	4 (Ø300)	4 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø400)	1 (Ø500)	1 (Ø450)	1 (Ø500)	1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	2,1	3,8	3,1	4,6	5,2
Consumo medio	kW/h.	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
P.V.P.	€	1.349	1.496	1.549	1.677	1.868

Horno modelo (2 cámaras)		TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
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
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø200)	4+4 (Ø250)	2+2 (Ø300)	4+4 (Ø300)	4+4 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø400)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø450)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
Consumo medio	kW/h.	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
P.V.P.	€	2.305	2.681	2.775	3.049	3.417

Mesa soporte modelo		STZ425/1	STZ230/1	STZ430/1	STZ435/1
		STZ425/2	STZ230/2	STZ430/2	STZ435/2
Ancho	mm	800	900	900	1.000
Fondo	mm	640	580	740	840
Alto (Mod. STZ/1 cámara)	mm	1.170	1.170	1.170	1.170
Alto (Mod. STZ/2 cámaras)	mm	970	970	970	970
P.V.P. STZ(1 y 2 cámaras)	€	552	582	595	638

Campana sin aspiración		KTZ420NT	KTZ425NT	KTZ230NT	KTZ430NT	KTZ435NT
Ancho exterior	mm	705	805	905	905	1.005
Fondo exterior	mm	715	815	755	915	1.015
Alto exterior	mm	170	170	170	170	170
P.V.P.	€	370	428	453	499	567





Campana Mod. KTZ 430 NT



Mod. TIZIANO 430/2 (M)

Mesa soporte Mod. STZ 430/2

TIZIANO:

El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.

- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Dos termostatos para controlar las temperaturas de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTZ NT.



Mesa soporte STZ.



Mod. TIZIANO 430/1M

HORNOS PIZZA TIEPOLO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TP435/1	TP635/1	TP635L/1	TP935/1
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
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
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio	kW/h.	3,2	4,7	4,8	7
P.V.P.	€	2.249	3.144	3.419	4.067

Horno modelo (2 cámaras)		TP435/2	TP635/2	TP635L/2	TP935/2
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
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
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3+5,3	7,8+7,8	7,9+7,9	11,7+11,7
Consumo medio	kW/h.	6,4	9,4	9,5	14
P.V.P.	€	3.914	5.220	5.826	7.177

Mesa soporte modelo		STP435/1 STP435/2	STP635/1 STP635/2	STP635L/1 STP635L/2	STP935/1 STP935/2
Ancho	mm	1.030	1.030	1.390	1.390
Fondo	mm	840	1.200	840	1.200
Alto (mod. STP/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. STP/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. STP(1 y 2 cámaras)	€	799	878	887	990
P.V.P. STP(1 y 2 cámaras) con ruedas	€	1.198	1.274	1.286	1.389

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KTP435NT KTP435AS	KTP635NT KTP635AS	KTP635LNT KTP635LAS	KTP935NT KTP935AS
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.100	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / 50	2x230	2x230
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.546	1.586	1.832	1.870
P.V.P. AS (con aspiración)	€	1.942	1.982	2.226	2.267





Campana Mod. KTP 635 AS

Mod. TIEPOLO 635/2

Mesa soporte Mod. STP 635/2



TIEPOLO:

El horno simple, eficaz y duradero.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores de cocción.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato para controlar la temperatura de la cámara.
- Control de potencia (min-máx.) de las resistencias de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura cámara.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTP AS.



Resistencias blindadas.



Mod. TIEPOLO 635/1

HORNOS PIZZA DONATELLO

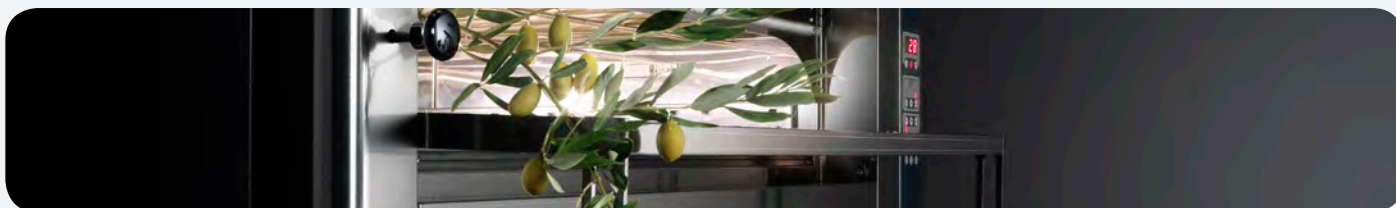
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
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
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	€	2.899	4.011	4.359	5.226
P.V.P. (D digital)	€	3.748	4.859	5.207	6.074

Horno modelo (2 cámaras)		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
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	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
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	€	5.038	6.715	7.416	9.198
P.V.P. (D digital)	€	6.729	8.411	9.113	10.892

Mesa soporte modelo		SDN435/1	SDN635/1	SDN635L/1	SDN935/1
		SDN435/2	SDN635/2	SDN635L/2	SDN935/2
Ancho	mm	1.140	1.140	1.500	1.500
Fondo	mm	960	1.320	960	1.320
Alto (mod. SDN/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SDN/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SDN(1 y 2 cámaras)	€	860	946	958	1.064
P.V.P. SDN(1 y 2 cámaras) con ruedas	€	1.259	1.342	1.354	1.460

Campana sin aspiración		KDN435NT	KDN635NT	KDN635LNT	KDN935NT
Campana con aspiración		KDN435AS	KDN635AS	KDN635LAS	KDN935AS
Ancho exterior	mm	1.146	1.146	1.506	1.506
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.110	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.652	1.770	1.936	1.976
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.048	2.088	2.332	2.373





Campana Mod. KDN 635 AS

Mod. DONATELLO 635/2CD

Mesa soporte Mod. SDN 635/2



DONATELLO:

"Tecnología digital al alcance de todos"

- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable.
- Superponibles hasta 3 cámaras.

- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.



VERSIÓN D: (control digital)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.

HORNOS PIZZA MICHELANGELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)

		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
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
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	€	4.359	5.859	6.121	6.516
P.V.P. (TS pantalla táctil)	€	5.383	6.927	7.194	7.591

Horno modelo (2 cámaras)

		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
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
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	€	6.850	9.406	10.345	11.463
P.V.P. (TS pantalla táctil)	€	8.840	11.468	12.435	13.586

Mesa soporte modelo

		SML435/1 SML435/2	SML635/1 SML635/2	SML635L/1 SML635L/2	SML935/1 SML935/2
Ancho	mm	1.180	1.180	1.540	1.540
Fondo	mm	950	1.310	900	1.310
Alto (mod. SML/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SML/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SML(1 y 2 cámaras)	€	882	983	991	1.096
P.V.P. SML(1 y 2 cámaras) con ruedas	€	1.281	1.379	1.387	1.495

Campana sin aspiración Campana con aspiración

		KML435NT KML435AS	KML635NT KML635AS	KML635LNT KML635LAS	KML935NT KML935AS
Ancho exterior	mm	1.188	1.188	1.546	1.546
Fondo exterior	mm	1.200	1.200	1.200	1.200
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.758	1.798	2.029	2.070
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.154	2.192	2.426	2.466





Campana Mod. KML 635 AS

Mod. MICHELANGELO 635/2TS

Mesa soporte Mod. SML 635/2



MICHELANGELO:

- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Bandeja recoge migas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

HORNOS PIZZA LEONARDO

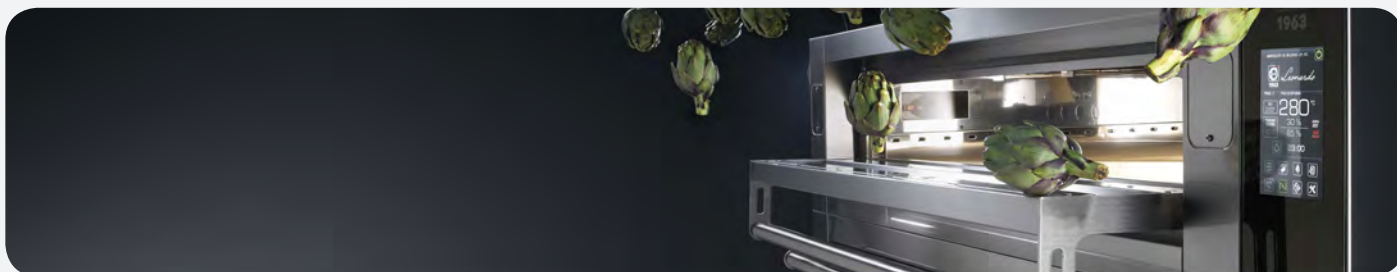
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		LN2T/1TS	LN2T/1TSH	LN3T/1TS	LN3T/1TSH	LN650/1TS
Ancho exterior	mm	1.325	1.325	1.735	1.735	2.100
Fondo exterior	mm	1.200	1.200	1.200	1.200	1.520
Alto exterior	mm	400	470	400	470	400
Ancho interior	mm	820	820	1.230	1.230	1.600
Fondo interior	mm	820	820	820	820	1.150
Alto interior	mm	180	250	180	250	180
Capacidad cocción	Nº/mm	2 (400x600)	2 (400x600)	3 (400x600)	3 (400x600)	5 (400x600)
	Nº/mm	4 (Ø350)	4 (Ø350)	7 (Ø350)	7 (Ø350)	12 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	6 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	11,8	11,8	16,2	16,2	18
Consumo medio	kW/h.	7,1	7,1	9,7	9,7	10,8
P.V.P.	€	7.228	7.442	8.186	8.548	10.717

Campana sin aspiración		KLN2TNT	KLN3TNT	KLN650NT
Campana con aspiración		KLN2TAS	KLN3TAS	KLN650AS
Ancho exterior	mm	1.315	1.725	2.090
Fondo exterior	mm	1.090	1.090	1.090
Alto exterior	mm	390	390	390
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Absorción máxima (mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.786	2.044	2.318
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.387	2.607	2.836

Mesa soporte modelo		SLN2T	SLN3T	SLN650
Ancho	mm	1.310	1.720	2.085
Fondo	mm	1.060	1.060	1.380
Alto (a elegir/indicar en el pedido)	mm	450-530-610-690-770-850-930-1.010-1.090-1.170		
P.V.P.	€	1.470	1.609	1.956

Vaporizador		VPR
Ancho exterior	mm	652
Fondo exterior	mm	153
Alto exterior	mm	203
Entrada de agua	Ø	1/2"
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	1,5
P.V.P.	€	2.174





Campana Mod. KLN3TAS

Mod. LEONARDO LN3T/1TS

Mod. LEONARDO LN3T/1TSHM

Mesa soporte Mod. SLN3T

LEONARDO:

- Horno modular de una cámara apilable.
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita o chapa estampada (Mod. "M" opcional) al mismo precio (indicar en pedido).
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Barrera de calor con potencia ajustable en la puerta.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Los hornos están predispuestos para poder instalar fácilmente un vaporizador.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con ruedas, campana con motor (5 velocidades) o sin motor y vaporizador.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.



Vaporizador.

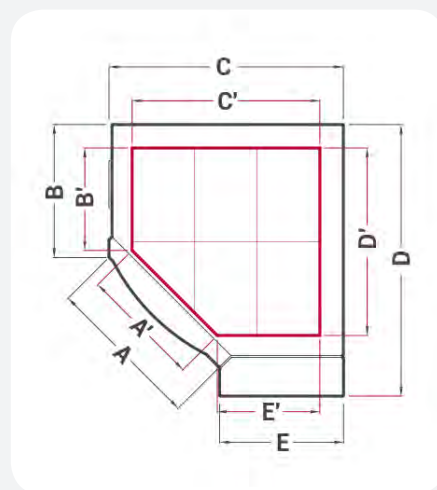
HORNOS PIZZA CARAVAGGIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		CR 535/1 CD	CR 535/2 CD	CR 835/1 CD	CR 835/2 CD
		CR 535/1 TS	CR 535/ 2 TS	CR 835/1 TS	CR 835/2 TS
Dimensión exterior A	mm	806	806	948	948
Dimensión exterior B	mm	688	688	820	820
Dimensión exterior C	mm	1.212	1.212	1.445	1.445
Dimensión exterior D	mm	1.406	1.406	1.639	1.639
Dimensión exterior E	mm	641	641	769	769
Dimensión exterior H	mm	430	777	430	777
Dimensión interior A'	mm	623	623	765	765
Dimensión interior B'	mm	509	509	640	640
Dimensión interior C'	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior D'	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior E'	mm	509	509	640	640
Dimensión interior H'	mm	138	138	138	138
Capacidad cocción	Nº/mm	5 (Ø350)	5+5 (Ø350)	8 (Ø350)	8+8 (Ø350)
	Nº/mm	2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	9,7	9,7+9,7	11,8	11,8+11,8
Consumo medio	kW/h.	5,8	5,8+5,8	7,1	7,1+7,1
P.V.P. (CD electrónico)	€	6.697	11.707	7.165	12.618
P.V.P. TS (pantalla táctil)	€	7.616	13.699	8.286	14.850

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KCR 535 NT	KCR 835 NT
		KCR 535 AS	KCR 835 AS
Ancho exterior	mm	1.056	1.056
Fondo exterior	mm	1.268	1.526
Alto exterior	mm	390	390
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700
Alimentación (Mod. AS)	Ph/Volts/Hz	2 X 230 / 50	2 X 230 / 50
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.944	2.244
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.962	3.261

Mesa soporte modelo		SCR 535/1	SCR 535/2	SCR 835/1	SCR 835/2
		Dimensión exterior A	mm	867	867
Dimensión exterior B	mm	583	583	704	704
Dimensión exterior C	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior D	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior E	mm	583	583	703	703
Dimensión exterior H	mm	1.100	900	1.100	900
P.V.P.	€	1.094	1.094	1.122	1.122
P.V.P. Con ruedas	€	1.659	1.659	1.690	1.690





Campana Mod. KCR 835 AS

Mod. CARAVAGGIO 835/2

Mesa soporte Mod. SCR 835/2



CARAVAGGIO:

- Horno angular, con forma pentagonal adaptable para colocar el horno en una esquina.
- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

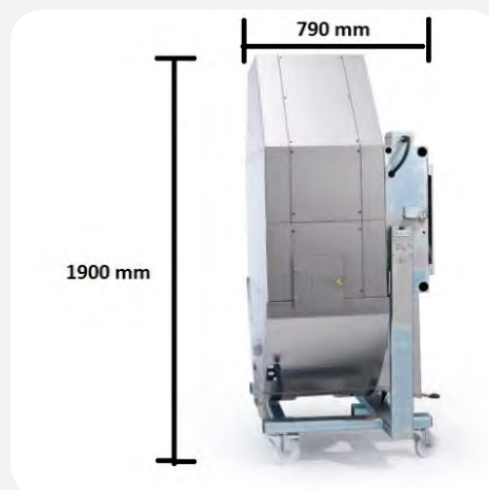
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

HORNOS PIZZA GIOTTO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GT 110/1TS	GT 140/1TS
Ancho exterior	mm	1.366	1.666
Fondo exterior	mm	1.438	1.738
Alto exterior	mm	1.696	1.696
Interior	Ø mm	1.100	1.400
Alto interior	mm	180	180
Capacidad cocción	Nº/mm	6 (Ø350)	10 (Ø350)
	Nº/mm	3 (Ø500)	5 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	14,6	17,7
Consumo medio	kW/h.	9	10,6
P.V.P.	€	17.858	20.022

Campana sin aspiración		KGT NT 110	KGT NT 140
Campana con aspiración		KGT AS 110	KGT AS 140
Ancho exterior	mm	1.205	1.205
Fondo exterior	mm	1.452	1.452
Alto exterior	mm	408	408
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700
Alimentación (mod. AS)	Ph/Volts/Hz	2 / 230 x 50	2 / 230 x 50
Absorción máxima (mod.AS)	kW	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	2.878	2.959
P.V.P. AS (con aspiración)	€	3.264	3.360





Campana Mod. KGT AS

Mod. GT 140/1 TS

GIOTTO:

- Horno eléctrico con base giratoria.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Fácil acceso a los componentes electrónicos.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin motor o con motor (5velocidades).
- El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° para facilitar el transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 79cm ancho x 190cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 400° C.



Control de pantalla táctil "TS":

- Posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de forma independiente.
- Ajuste independiente de la potencia de las resistencias (superior e inferior), de 0% a 100%.
- Memoria integrada para grabar hasta 100 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, etc.)
- Posibilidad de invertir el sentido de giro.
- Alarma acústica de fin de cocción.