

HORNOS PIZZA HE 400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo (1 cámara) | | HE400/1 | HE400/1 N |
|---------------------------------|--------------|--------------------------|-------------------|
| Ancho exterior | mm | 660 | 660 |
| Fondo exterior | mm | 590 | 590 |
| Alto exterior | mm | 395 | 395 |
| Ancho interior | mm | 400 | 400 |
| Fondo interior | mm | 400 | 400 |
| Alto interior | mm | 85 | 85 |
| Capacidad cocción | Nº/mm | 1 (Ø400) | 1 (Ø400) |
| Suelo de cocción | Tipo | refractario de corderita | pedra refractaria |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 2/230 X 50/60 | 2/230 X 50/60 |
| Absorción máxima | kW | 2,8 | 2,8 |
| Consumo medio | kW/h. | 1,7 | 1,7 |
| P.V.P. (TM mecánico) (*) | € | 1.526 | 1.641 |
| P.V.P. (TS digital) (*) | € | 2.344 | 2.461 |

(*) Indicar en el pedido el color a elegir (azul / verde/ negro / rosa / rojo / amarillo)

| Mesa soporte modelo | HE400/SP | |
|---------------------------------------|-----------------|--|
| Ancho | mm | 1.224 |
| Fondo | mm | 593 |
| Alto | mm | 1.126 |
| Color a elegir / indicar en el pedido | | azul / verde/ negro / rosa / rojo / amarillo |
| P.V.P. | € | 746 |

Nota: Mesa soporte con porta pala y plano lateral





Mod. HE 400/1 N



Mod. HE 400/1



Mesa soporte Mod. HE 400/SP



Control mecánico / digital .



6 colores frontales.

HE 400/1:

HE400, el horno diseñado para uso doméstico, colorido y práctico, de pequeñas dimensiones, pero que mantiene las prestaciones de un horno profesional de última generación. Trae el auténtico aroma y calidad de las pizzerías profesionales a la mesa de casa. Cuenta con la misma eficiencia y un diseño más compacto y elegante con una selección de seis colores para adaptarse a sus preferencias. Ofrece un rendimiento de calidad del restaurante y garantiza altos estándares de seguridad y rendimiento.

- Puerta con doble cristal panorámico desmontable.
- Pantalla anti quemaduras.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita y para los modelos "N" en piedra refractaria "NAPOLITANA" apta para cocinar a altas temperaturas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato de seguridad.
- Ventilador de seguridad.
- Temperatura de inferior y superior independientes en los modelos con control mecánico.
- Solo para los modelos "TS": Temperatura y potencia inferior y superior independiente, Función económica, Pyrolysis, Programador de cocción, Recetario, Programador semanal, Alarma acústica fin de cocción.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C.



Temperatura max. 450°C.



Cámara cocción inox.



Resistencias independientes.



Superficie de Cordierita

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 / 230 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 |
| Absorción máxima | kW | 2,3 | 4 | 3,2 | 4,6 | 5,2 |
| Consumo medio | kW/h. | 1,3 | 2,3 | 1,9 | 2,8 | 3,2 |
| P.V.P. | € | 1.319 | 1.454 | 1.499 | 1.624 | 1.809 |

| 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 / 400 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 | 3 / 400 x 50/60 |
| 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. | € | 2.239 | 2.584 | 2.700 | 2.950 | 3.308 |

| Mesa soporte modelo | | STZ425 | STZ230 | STZ430 | STZ435 |
|------------------------------|----|------------|------------|------------|------------|
| 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 cámara) | € | 579 | 622 | 635 | 677 |
| P.V.P. STZ(2 cámaras) | € | 529 | 559 | 582 | 625 |

| 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. | € | 362 | 414 | 444 | 552 | 552 |



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. | € | 2.443 | 3.378 | 3.705 | 4.407 |

| 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. | € | 4.250 | 5.666 | 6.321 | 7.785 |

| Mesa soporte modelo | | STP435 | STP635 | STP635L | STP935 |
|---|----------|---------------|---------------|----------------|---------------|
| 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 cámara) | € | 947 | 1.030 | 1.049 | 1.157 |
| P.V.P. STP(2 cámaras) | € | 865 | 947 | 964 | 1.074 |
| P.V.P. STP(1 cámara) con ruedas | € | 1.385 | 1.467 | 1.484 | 1.594 |
| P.V.P. STP(2 cámaras) con ruedas | € | 1.300 | 1.385 | 1.402 | 1.509 |

| Campana sin aspiración | | KTP435NT | KTP635NT | KTP635LNT | KTP935NT |
|-----------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|
| Campana con aspiración | | KTP435AS | KTP635AS | KTP635LAS | 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) | € | 1.665 | 1.707 | 1.972 | 2.014 |
| P.V.P. AS (con aspiración) | € | 2.102 | 2.145 | 2.409 | 2.452 |





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) | € | 3.140 | 4.336 | 4.721 | 5.660 |
| P.V.P. (D digital) | € | 4.055 | 5.261 | 5.636 | 6.575 |

| 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) | € | 5.454 | 7.262 | 8.020 | 9.945 |
| P.V.P. (D digital) | € | 7.284 | 9.102 | 9.862 | 11.785 |

| Mesa soporte modelo | | SDN435 | SDN635 | SDN635L | SDN935 |
|---|----|---------------|---------------|----------------|---------------|
| 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 cámara) | € | 1.020 | 1.102 | 1.122 | 1.239 |
| P.V.P. SDN(2 cámaras) | € | 937 | 1.020 | 1.037 | 1.157 |
| P.V.P. SDN(1 cámara) con ruedas | € | 1.457 | 1.540 | 1.557 | 1.677 |
| P.V.P. SDN(2 cámaras) con ruedas | € | 1.372 | 1.457 | 1.474 | 1.594 |

| 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) | € | 1.780 | 1.822 | 2.087 | 2.129 |
| P.V.P. AS (con aspiración) | € | 2.217 | 2.257 | 2.524 | 2.564 |





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) | € | 4.723 | 6.344 | 6.624 | 7.053 |
| P.V.P. (TS pantalla táctil) | € | 5.835 | 7.499 | 7.789 | 8.218 |

| 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) | € | 7.419 | 10.182 | 11.202 | 12.408 |
| P.V.P. (TS pantalla táctil) | € | 9.571 | 12.420 | 13.470 | 14.708 |

| Mesa soporte modelo | | SML435 | SML635 | SML635L | SML935 |
|---|----|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 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 cámara) | € | 1.039 | 1.147 | 1.157 | 1.274 |
| P.V.P. SML(2 cámaras) | € | 954 | 1.064 | 1.074 | 1.189 |
| P.V.P. SML(1 cámara) con ruedas | € | 1.474 | 1.584 | 1.594 | 1.709 |
| P.V.P. SML(2 cámaras) con ruedas | € | 1.392 | 1.499 | 1.512 | 1.626 |

| Campana sin aspiración | | KML435NT | KML635NT | KML635LNT | KML935NT |
|-----------------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Campana con aspiración | | KML435AS | KML635AS | KML635LAS | 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) | € | 1.895 | 1.937 | 2.192 | 2.232 |
| P.V.P. AS (con aspiración) | € | 2.332 | 2.372 | 2.627 | 2.669 |





Campana Md. KML 635AS

Md. MICHELANGELO 635/2TS

Mesa soporte Md. 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 DELTA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

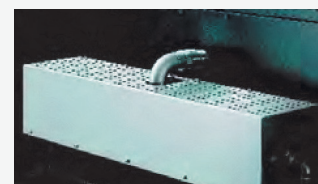
| Horno modelo L | | DO1TL/1TSS-P | DO2TL/1TSS-P | DO3TL/1TSS-P | DO4TL/1TSS-P | DO6TL/1TSS-P |
|----------------------------|--------------|--------------------|--------------------|----------------------|-------------------|--------------------|
| Horno modelo H | | DO1TH/1TSS-P | DO2TH/1TSS-P | DO3TH/1TSS-P | DO4TH/1TSS-P | DO6TH/1TSS-P |
| Ancho exterior | mm | 913 | 1.323 | 1.733 | 1.323 | 1.733 |
| Fondo exterior | mm | 1.212 | 1.212 | 1.212 | 1.642 | 1.642 |
| Alto exterior (mod. L / H) | mm | 400 / 470 | 400 / 470 | 400 / 470 | 400 / 470 | 400 / 470 |
| Ancho interior | mm | 410 | 820 | 1.230 | 820 | 1.230 |
| Fondo interior | mm | 830 | 830 | 830 | 1.260 | 1.260 |
| Alto interior (mod. L / H) | mm | 160 / 230 | 160 / 230 | 160 / 230 | 160 / 230 | 160 / 230 |
| Capacidad cocción | Nº/mm | 1 (400x600) | 2 (400x600) | 3-4 (400x600) | 4(400x600) | 6 (400x600) |
| | Nº/mm | 2 (Ø350) | 4 (Ø350) | 6 (Ø350) | 6 (Ø350) | 9(Ø350) |
| | Nº/mm | 2 (Ø300) | 1 (Ø500) | 2 (Ø500) | 2 (Ø500) | 5(Ø500) |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 3 x 400 / 50-60 | 3 x 400 / 50-60 | 3 x 400 / 50-60 | 3 x 400 / 50-60 | 3 x 400 / 50-60 |
| Absorción máxima "C5P" | kW | 7,2 | 12 | 16,8 | 14,4 | 21 |
| Consumo medio | kW/h. | 4,3 | 7,2 | 10,1 | 8,6 | 12,6 |
| P.V.P. L | € | 7.468 | 8.458 | 9.224 | 10.642 | 11.616 |
| P.V.P. H | € | 7.666 | 8.708 | 9.534 | 10.902 | 11.979 |

| Campana sin aspiración | | DH1TN | DH2TN | DH3TN | DH4TN | DH6TN |
|----------------------------------|----------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Campana con aspiración | | DH1TV | DH2TV | DH3TV | DH4TV | DH6TV |
| Ancho exterior | mm | 902 | 1.312 | 1.722 | 1.312 | 1.722 |
| Fondo exterior | mm | 1.212 | 1.212 | 1.212 | 1.212 | 1.212 |
| Alto exterior | mm | 413 | 413 | 413 | 413 | 413 |
| Tubo salida humos | Ø/mm | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Caudal extracción (mod.V) | m3/h | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Alimentación (mod.V) | Ph/Volts | 2x230 | 2x230 | 2x230 | 2x230 | 2x230 |
| Absorción máxima (mod.V) | kW | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 |
| P.V.P. N (sin aspiración) | € | 1.508 | 1.795 | 1.967 | 2.046 | 2.717 |
| P.V.P. V (con aspiración) | € | 2.153 | 2.450 | 2.622 | 2.700 | 2.872 |

| Mesa soporte con ruedas | | DS1T-W | DS2T-W | DS3T-W | DS4T-W | DS6T-W |
|-----------------------------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho | mm | 898 | 1.308 | 1.718 | 1.308 | 1.718 |
| Fondo | mm | 1.059 | 1.059 | 1.059 | 1.489 | 1.489 |
| Alto (mod.DS/1 horno) | mm | 1170 | 1170 | 1170 | 1170 | 1170 |
| Alto (mod.DS/2 hornos) | mm | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| P.V.P. DS (1 horno) | € | 1.529 | 1.695 | 1.843 | 1.873 | 2.512 |
| P.V.P. DS (2 hornos) | € | 1.348 | 1.486 | 1.633 | 1.663 | 2.305 |

| Camara soporte con ruedas | | DC1T-W | DC2T-W | DC3T-W | DC4T-W | DC6T-W |
|-----------------------------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho | mm | 898 | 1.308 | 1.718 | 1.308 | 1.718 |
| Fondo | mm | 1.059 | 1.059 | 1.059 | 1.489 | 1.489 |
| Alto (mod.DC (1 horno) | mm | 1170 | 1170 | 1170 | 1170 | 1170 |
| Alto (mod.DC (2 hornos) | mm | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| P.V.P. DC (1 horno) | € | 2.374 | 2.896 | 3.265 | 3.317 | 3.985 |
| P.V.P. DC (2 hornos) | € | 2.195 | 2.742 | 3.140 | 3.195 | 3.899 |

| Vaporizador | | DSG1T | DSG234T | DSG6T |
|------------------|----------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho exterior | mm | 652 | 652 | 753 |
| Fondo exterior | mm | 152 | 152 | 152 |
| Alto exterior | mm | 203 | 203 | 203 |
| Entrada de agua | Ø | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Alimentación | Ph/Volts | 2x230 | 2x230 | 2x230 |
| Absorción máxima | kW | 0,8 | 1,5 | 2,5 |
| P.V.P. | € | 1.980 | 2.013 | 2.212 |





Campana Mod. DH1TV

Mod. DO1TL/1TSP

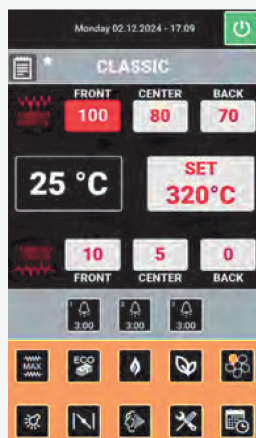
Mod. DO1TH/1TSP

Mod. DC1T

DELTA :

- Horno modular de una cámara apilables hasta un máximo de 3 módulos.
- Frontal, laterales y puerta exterior en acero pintado.
- Puerta con doble cristal panorámico, vidrio templado de protección y con muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción y puerta interior en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita tratada con chorro de arena a alta presión consiguiendo una superficie irregular, un menor contacto con el producto y por tanto menor agresividad en la cocción.

- 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 electrónica.
- Iluminación interior: 2 LED de 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- 3 temporizadores de fin de cocción personalizables.
- Los hornos están predispuestos para poder instalar fácilmente un vaporizador.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con ruedas, cámara soporte, campana con motor (5 velocidades) o sin motor y vaporizador.
- Temperatura máxima de trabajo 450°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) en tres zonas independientes (delantera, media, trasera) de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: "ECO" (para periodos de no uso), "MAX" (recuperación rápida), "PIROLISIS", "OPTIMIZADOR DE CONSUMO" y "AGENDA".
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal.

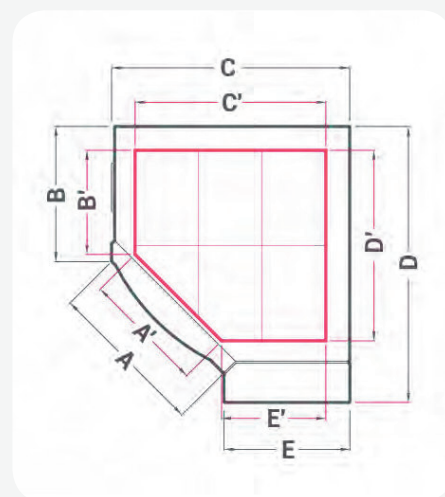
HORNOS PIZZA CARAVAGGIO

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) | € | 7.259 | 12.677 | 7.760 | 13.652 |
| P.V.P. TS (pantalla táctil) | € | 8.246 | 14.839 | 8.965 | 16.075 |

| 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) | € | 2.102 | 2.419 |
| P.V.P. AS (con aspiración) | € | 2.757 | 3.074 |

| Mesa soporte modelo | | SCR 535/1 | SCR 535/2 | SCR 835/1 | SCR 835/2 |
|--------------------------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Dimensión exterior A | mm | 867 | 867 | 1.014 | 1.014 |
| 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. | € | 1.312 | 1.187 | 1.322 | 1.219 |
| P.V.P. Con ruedas | € | 1.937 | 1.812 | 1.947 | 1.842 |





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 ALPHA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo | | AO 110/1TSS | AO 140/1TSS |
|----------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| | | AO 110/1TSN | AO 140/1TSN |
| Ancho exterior | mm | 1.388 | 1.688 |
| Fondo exterior | mm | 1.438 | 1.738 |
| Alto exterior | mm | 1.697 | 1.697 |
| Interior | Ø mm | 1.100 | 1.400 |
| Alto interior | mm | 180 | 180 |
| Capacidad cocción | Nº/mm | 8 (Ø300) | 14 (Ø300) |
| | Nº/mm | 7 (Ø350) | 10 (Ø350) |
| | Nº/mm | 3 (Ø500) | 5 (Ø500) |
| Alimentación | Ph/Volts/Hz | 3 x 400 / 50 | 3 x 400 / 50 |
| Absorción máxima | kW | 16,2 | 19,9 |
| Consumo medio | kW/h. | 9,7 | 11,9 |
| P.V.P. "S" (cordierita tratada)* | € | 19.612 | 21.991 |
| P.V.P. "N" (cordierita napoli)** | € | 20.942 | 23.696 |

(*) "S" (cordierita tratada), piedra de cordierita tratada mediante un chorro de arena de alta presión. Superficie irregular. Más durabilidad.

(**) "N" (cordierita napoli), aglomerado cementicio, **exclusivo de Cuppone**, para hornear a altas temperaturas. Ideal para pizza Napolitana.

| Campana sin aspiración | | AH 110 N | AH 140 N |
|---------------------------|-------------|-----------------|-----------------|
| Campana con aspiración | | AH 110 V | AH 140 V |
| Ancho exterior | mm | 1.305 | 1.604 |
| Fondo exterior | mm | 1.456 | 1.668 |
| Alto exterior | mm | 495 | 495 |
| Tubo salida humos | Ø/mm | 150 | 150 |
| Caudal extracción (mod.V) | m3/h | 700 | 700 |
| Alimentación (mod. V) | Ph/Volts/Hz | 2 / 230 x 50/60 | 2 / 230 x 50/60 |
| Absorción máxima (mod.V) | kW | 0,13 | 0,13 |
| P.V.P. N (sin aspiración) | € | 3.197 | 3.368 |
| P.V.P. V (con aspiración) | € | 3.934 | 4.118 |





Campana Mod. AH 110V



Mod. AO 110/TS

ALPHA:

- Horno eléctrico con base giratoria
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y vidrio templado de protección. Con muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- La cordierita esta tratada con chorro de arena a alta presión consiguiendo una superficie irregular, un menor contacto con el producto y por tanto menor agresividad en la cocción.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas LED 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
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin o con motor. (5 velocidades)
- 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 80cm ancho x 197cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 450°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 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: "ECO", "MAX" (Recuperación rápida) y "PIROLISIS".
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de sentido y velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, ...)
- Alarma acústica de fin de cocción y temporizador.