



Caravaggio



Facciata in acciaio inox di forma arrotondata • Porta con doppio vetro panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura • Camera di cottura in acciaio inox • Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura • Illuminazione camera di cottura con due lampade alogene a 12V • Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente • Mattoni refrattari in cordierite • Resistenze differenziate cielo-platea • Gruppo comandi separato • Termostato di sicurezza • Ventola di raffreddamento.

VERSIONE TS: sistema di controllo Touch Screen con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata da 0% a 100%; funzioni PIROLISI, ECONOMY e RECUPERO VELOCE integrate; programmazione cotture; avvisatore acustico di fine cottura; timer settimanale, agenda.

VERSIONE CD: Sistema di controllo con scheda elettronica; possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata: "OFF" spento, "MIN" 33% o "MAX" 100%; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia fino a 99 ore.

Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote e, solo nel Modello 835, con o senza taglio per inserimento impastatrice) e cappa di aspirazione (con o senza motore a 5 velocità)

Rounded stainless steel front • Double glazed glass door and opening and closing system with compression spring • Heat seal between door and cooking chamber • Stainless steel cooking chamber • Integrated heat recovery system in the cooking chamber • Cooking chamber lighting with two 12V halogen lamps • Electrically adjustable steam vents • Cordierite refractory bricks • top-floor differentiated elements • Separate control unit • Safety thermostat • Cooling fan.

TS VERSION: Touch Screen control system with the possibility to set the room temperature and the power of the two groups of elements (ceiling and floor) in a differentiated way from 0% to 100%; PYROLYSIS, ECONOMY and FAST RECOVERY functions integrated; cooking programming; sound at the end of cooking; weekly timer; agenda.

CD VERSION: Control system with electronic board; possibility of setting the chamber temperature and the power of the element groups (ceiling and floor) in a differentiated way at the minimum (33%) or at the maximum (100%), sound at the end of cooking; programmable oven ignition with countdown timer up to 99 hours.

All models can be supplied with stand (with or without wheels and, only in Model 835, with or without cutting for inserting the mixer) and ventilation hood (with or without 5-speed motor)

Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeter Form • Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder. • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer.

• Doppelt Beleuchtung der Backkammer mit 12 V Halogenleuchten. • Elektrisch regulierbarer Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Separate Steuereinheit, die von der Frontseite des Ofens zugänglich ist. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zum Kühlen der Elektronik.

VERSIONE TS: Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0% bis 100% differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs, wöchentliches Timer, Agenda. Eingebaute Pyrolysis, Wärmerückgewinnung und Economy Funktionen.

VERSIONE CD: Steuerung mit digitalem Platine mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (ober- und Unterhitze) von "OFF" (aus) auf "MIN" 33% (minimierte) oder auf "MAX" 100% (volle) Stärke zu regeln, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer bis 99 Stunden.

Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder und nur für Mod. 835 mit oder ohne Ausschnitt zum einsetzen eine Teigmaschine) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

Façade en acier inox de forme arrondie • Porte avec double vitre panoramique et système d'ouverture et fermeture avec ressort de compression • Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson

• Chambre de cuisson en acier inox • Système intégré de récupération de la chaleur dans la chambre de cuisson • éclairage chambre de cuisson avec deux lampes halogènes 12V • Soupape vapeurs réglable électroniquement • Briques réfractaires en cordierite • Résistances voûte-sole autonomes • Groupe commandes séparé • Thermostat de sécurité • Ventilateur de refroidissement.

VERSION TS: système de contrôle Touch Screen avec possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes de résistance (voûte et sole) de manière autonome de 0% à 100% ; fonctions PYROLYSE, ECONOMY et RECUPERATION RAPIDE intégrées ; programmation cuissons ; signal acoustique de fin de cuisson ; timer hebdomadaire ; agenda.

VERSION CD: Système de contrôle avec fiche électronique ; possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des groupes de résistance (voûte et sole) de manière autonome : « OFF » éteint, « MIN » 33 % ou « MAX » 100 % ; signal acoustique de fin de cuisson ; allumage du four programmable avec compte à rebours jusqu'à 99 heures.

Tous les modèles peuvent être fournis avec des supports (avec ou sans roues et, seulement sur le modèle 835, avec ou sans trous pour le montage de la machine à pétrir) et hotte d'aspiration (avec ou sans moteur à 5 vitesses)

Frontal en acero inox de forma redondeada • Puerta con doble cristal panorámico y sistema de apertura y cierre con muelle a compresión

• Guarnición de aislamiento del calor entre la puerta y la cámara de cocción • Cámara de cocción en acero inoxidable • Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción • Iluminación cámara de cocción con dos halógenas a 12V • Evacuación de vapores regulable electrónicamente • Piedras refractarias en cordierita • Resistencias diferenciadas en el techo-platea • Grupo de mandos separados • Termostato de seguridad • Ventilador de refrigeración.

VERSION TS: Sistema de control pantalla táctil "TOUCH SCREEN", con la posibilidad de programar y ajustar la temperatura de la cámara y la potencia de los dos grupos de resistencias (superior e inferior) de manera diferenciada de 0% a 100%; Función de Pirolisis, economía y recuperación rápida integradas; programación de cocción, avisador acústico de fin de cocción, temporizador semanal y agenda.

VERSION CD: Sistema de control digital electrónico, posibilidad de programar la temperatura de la cámara y la potencia del grupo de resistencias (techo-platea) de manera diferenciada: "OFF" parado, "MIN"=33% o "MAX" 100%; avisador acústico de fin de cocción; encendido del horno programable de cuenta regresiva. Todos los hornos pueden ser suministrados con soporte (con o sin ruedas y solo el modelo 835, con o sin corte para incorporar la amasadora) y campana de aspiración (con o sin motor a 5 velocidades).

Фронтальная сторона округлой формы изготовлена из нержавеющей стали • Двери с двойным панорамным стеклом и системой открывания и закрывания с пружиной сжатия • Уплотнения для удерживания тепла между дверью и камерой приготовления

• Камера приготовления из нержавеющей стали • Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления • Освещение камеры приготовления двумя галогенными лампами на 12V • Электронное регулирование выпуска пара • Огнеупорные кирпичи из кордиерита • Раздельные тэны свода и пода • Раздельная группа управления • Термостат безопасности • Вентилятор охлаждения.

МОДЕЛЬ TS: система управления Touch Screen с возможностью раздельной установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (свод и под) от 0% до 100%; встроенные функции ПИРОЛИЗА, ЭКОНОМ, и БЫСТРОГО ВОССТАНОВЛЕНИЯ; программирование приготовления; звуковой сигнал окончания приготовления; еженедельный таймер; календарь.

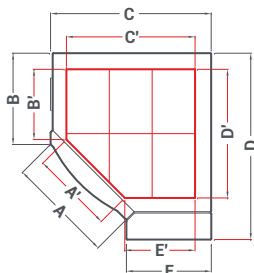
МОДЕЛЬ CD: Система управления с электронной платой; возможность раздельной установки температуры камеры и мощности группы тэнов (свод и под): «OFF» выключено, «MIN» 33% или «MAX» 100%; звуковой сигнал окончания приготовления; включение печи программируется таймером обратного отсчета до 99 часов.

Все модели могут быть поставлены с подставкой (с колесами или без колес и, исключительно для Модели 835, с вырезанным или невырезанным местом для вставки тестомеса) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).





Caravaggio



Forno elettrico angolare

Electrical corner oven - Elektro-Eckbackofen - Four angulaire électrique - Horno eléctrico angular - Угловая электрическая печь

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		CR535/1TS	CR835/1TS	CR535/2TS	CR835/2TS	CR535/1CD	CR835/1CD	CR535/2CD	CR835/2CD
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camara de coccion - Размеры пекарной камеры	A' mm	623	765	623	765	623	765	623	765
	B' mm	509	640	509	640	509	640	509	640
	C' mm	950	1181	950	1181	950	1181	950	1181
	D' mm	950	1181	950	1181	950	1181	950	1181
	E' mm	509	640	509	640	509	640	509	640
	H' mm	138	138	138	138	138	138	138	138
Dimensioni esterne - External dimensions - Ausenmase Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	A mm	806	948	806	948	806	948	806	948
	B mm	688	820	688	820	688	820	688	820
	C mm	1212	1445	1212	1445	1212	1445	1212	1445
	D mm	1406	1639	1406	1639	1406	1639	1406	1639
	E mm	641	769	641	769	641	769	641	769
	H mm	430	430	777	777	430	430	777	777
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas - Производительность приготовления	Nr	5 (ø 350 mm)	8 (ø 350 mm)	5+5 (ø 350 mm)	8+8 (ø 350 mm)	5 (ø 350 mm)	8 (ø 350 mm)	5+5 (ø 350 mm)	8+8 (ø 350 mm)
		2 (ø 500 mm)	4 (ø 500 mm)	2+2 (ø 500 mm)	4+4 (ø 500 mm)	2 (ø 500 mm)	4 (ø 500 mm)	2+2 (ø 500 mm)	4+4 (ø 500 mm)
Alimentazione elettrica - Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
		AC 230		AC 230		AC 230		AC 230	
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	9,7	11,8	9,7 + 9,7	11,8 + 11,8	9,7	11,8	9,7 + 9,7	11,8 + 11,8
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consumation moyenne - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	5,8	7,1	5,8 + 5,8	7,1 + 7,1	5,8	7,1	5,8 + 5,8	7,1 + 7,1
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	230	270	450	520	230	270	450	520
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack - Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1370	1600	1370	1600	1370	1600	1370	1600
	P mm	1450	1680	1450	1680	1450	1680	1450	1680
	H mm	615	615	960	960	615	615	960	960
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	270	306	494	570	270	306	494	570

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

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

I modelli bicamera sono provvisti di due ingressi di alimentazione separati - Two decks models are equipped with two separate power inputs - Die Zweikammer-Modelle sind mit Zwei getrennte Eingangsstromversorgung versehen - Les modèles à deux chambres sont équipés de deux entrées d'alimentation séparées - Los modelos de dos cámaras están equipados con dos entradas de alimentación separadas - Двухкамерные модели оснащены двумя отдельными входами питания.

(+) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

CUPPONE
1963

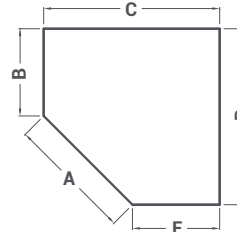
Capra

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка



Supporto - Costruzione in similinox

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



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KCR535NT	KCR535AS	KCR835NT	KCR835AS
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm	1056	1056	1056	1056
	P mm	1268	1268	1526	1526
	H mm	390	390	390	390
	A mm				
	B mm				
	C mm				
	D mm				
	E mm				
H mm					
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	47	50	52	55
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm	1200	1200	1400	1400
	P mm	1400	1400	1560	1560
	H mm	580	580	580	580
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	65	68	70	73
Portata - Air flow rate Abluftleistung - Débit Capacidad de extracción - Расход	m³/h	-	700		700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación electrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230

	SCR535/1	SCR835/1	SCR535/2	SCR835/2
	-	-	-	-
	867	1014	867	1014
	583	704	583	704
	1196	1419	1196	1419
	1196	1419	1196	1419
	583	703	583	703
	1100	1100	900	900
	75	95	70	90
	1450	1450	1450	1450
	1500	1500	1500	1500
	190	190	190	190
	80	100	75	95

RS	PS
Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Rader Application des roulettes Aplicacion de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...535/1-535/2) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...535/1-535/2) Ausschnitt im Unterbau zum einsetzen eine Teigmaschine (nicht lieferbar ...535/1-535/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...535/1-535/2) Corte en balda inferior para integracion de amasadora (no ...535/1-535/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...535/1-535/2)

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспирантора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf Geschwindigkeitsstufen - electrica a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспирантором

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