EQUIPEMENTS DE
CUISINES PROFESSIONNELLES

2026 EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES

GASTRO PRO

RR BARROS Sàrl



Table des matières

FOURS
PIZZA HOME

1 | 2025

HEat.
smART.



CUPPONE

Index

Forni Elettrici
Electric Ovens / Elektro-Pizzaöfen
Fours électriques / Hornos eléctricos
Электрические печи

Home HE 400 p.04 - 11
Mantegna p.12 - 19
Caravaggio p.20 - 25
Michelangelo p.26 - 33
Donatello p.34 - 41
Tiepolo p.42 - 49
Tiziano p.50 - 57

Forni a Gas
Gas oven / Gasöfen
Four à Gaz / Hornos a gas
Газовые печи

Giorgione p.58 - 63

Lavorazione Pasta
Dough processing / Teigverarbeitung
Travail de la pâte / Elaboración de pasta
Изготовление теста

Pizzaform p.64 - 69
Canova p.70 - 73
Venere p.74 - 77
Bernini p.78 - 81

Utensili per pizzeria p.82 - 85
Tools for pizzeria - Pizzeria Zubehör - Ustensiles pour pizzeria
Utensilios para pizzeria - Инвентарь для пиццерии

HEat. smART.

Home HE 400

Executive chef della pizza. A casa tua.

Executive Pizza Chef. At home.
Der ultimative Pizza-Backofen für zuhause.
Pizzaiolo exécutif. À la maison.
Pizzero ejecutivo. En casa.
Исполнительный шеф-повар пиццы. Дома.

HEat.
smART.


homé HE 400
CUPPONE
25 °C
60 °C

Home HE 400

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Analogico o digitale. Monitor digitale touch screen 5 pollici o analogico.
Analogue or digital. 5-inch digital touchscreen monitor or analog.
Digitaler 5-Zoll-Touchscreen-Display oder analog
Analogique ou numérique. Moniteur numérique à écran tactile de 5 pouces ou analogique.
Analógico o digital. Monitor táctil digital de 5 pulgadas o analógico.
Аналоговый или цифровой. 5-дюймовый цифровой сенсорный монитор или аналоговый.



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con adrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Massima temperatura di utilizzo 450°C
Maximum operating temperature of 450°C
Maximale Betriebstemperatur von 450°C
Température de fonctionnement maximale de 450°C
Temperatura máxima de trabajo de 450°C
Максимальная рабочая температура 450°C



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

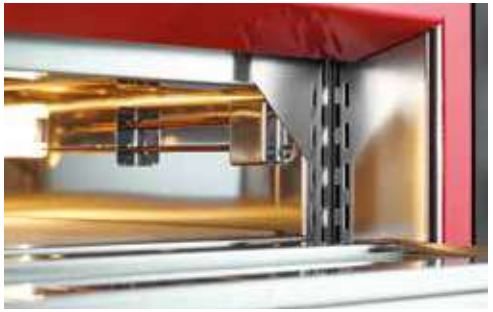
Programmazione cotture
Cooking programming
Programmierung der Backzeit
Programmation de cuisson
Programación de cocción
Программирование приготовления

Accensione forno programmabile con conto alla rovescia
Countdown switching on system
Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer bis 99 Stunden
Allumage du four programmable avec compte à rebours
Encender el horno con programable cuenta atrás
Программируемое включение печи с обратным отсчетом





Facciata verniciata in 6 colori
Front panel painted in 6 colours
Lackierter Vorderfront (6 Farben zur Auswahl)
Façade peinte en 6 couleurs
Fachada pintada en 6 colores
Окрашенный фасад в 6 цветов



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Isolamento in lana di roccia
Evaporated rock wool insulation
Isolierung aus verdampfter Steinwolle
Isolation en laine de roche évaporée
Aislamiento de lana de roca evaporada
Изоляция из минеральной ваты



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита





Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta
Removable tempered glass for the heat protection on the door
Austauschbare Hitzeschutzverglasung
Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte
Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble
Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери



Porta con vetro panoramico
Panoramic glass door
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel - Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

HE400/PC	Pietra cordierite 40x40 - Cordierite stone – Cordierit Stein – Brique en cordiérite – Piedra de cordierita - кордиеритовый кирпи
HE400/PN	Pietra per alte temperature 40x40 / Stone for high temperaturte - Hochtemperaturstein- Pierre pour haute température - Piedra de alta temperatura - высокотемпературный камень
A/KPMC*	Kit pale / Peels kit - Kit Schaufeln - Kit pelles - Kit palas - Набор лопат
A/PIL36MC	Pala per infornare cm 36 - Peel to put pizza in the oven cm 36 - Schaufel zum Einschieben cm 36 - Pelle à enfourner cm 36 - Pala para poner la pizza en el horno cm 36 - Лопата для укладки в печь диам.36
A/PCL20MC	Pala per cuocere cm.20 - Peel to bake and spin pizza cm 22 - Kochschaufel cm. 22, - Pelle pour cuire cm 22 - Pala para cocer cm 22 - Лопата для выпечки диам.22
A/SFN15MC	Spazzolone 15x5 - Brush 15x5 - Faserbuerste 15x5 - Brosse 15x5 - Cepillo 15x5 - Щетка 15x5
A/RTP11	Rotella tagliapizza d.11 - Pizza-cutting wheel 11 cm - Pizzaschneider 11 cm - Roulette coupe pizza 11 cm - Ruedecilla cortapizza 11 cm - Колесо для резки пиццы 11 см
A/RSFN15	Ricambio spazzolone 15x5 - Spare part for brush 15x5 - Ersatzteil für Faserbuerste 15x5 - Pièce de rechange de brosse 15x5 - Recambio cepillo 15x5 - Запасная щетка 15x5
A/CP4030H10	Cassetta plastica 40x30x10 - Plastic box for dough balls 40x30x10 - Pizzakugelnbox 40x30x10 - Boite en plastique 40x30x10 - Caja de plástico 40x30x10 - Пластиковая коробка 40x30x10

* Include A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Includes A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11- Beinhaltet A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Comprend A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Incluye A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Включает A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11

Home HE 400

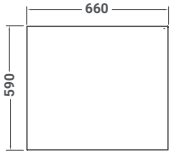
Forno elettrico domestico
Domestic electric oven
Elektrischer Haushaltsofen
Four électrique domestique
Horno eléctrico domestico
бытовая электрическая духовка





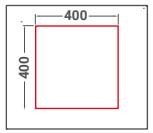
H 395 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 85 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dimensions
Maße der Backkammer
Dimensions de la chambre de cuisson
Dimensiones cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		HE400/1			
		TM	**TMN**	**TS**	**TSN**
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas - Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)
Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	**Nr**	20	20	20	20
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 230-1	AC 230-1	AC 230-1	AC 230-1
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	2,8	2,8	2,8	2,8
Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio - Среднее потребление	**kWh**	1,7	1,7	1,7	1,7
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**kg**	46,5	50,5	49,5	53,5
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**kg**	56	60	59	63

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

Home HE 400

Supporto (con porta pale e piano laterale)

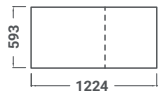
Support including peel holder and lateral shelf
Untergestell inkl. Schaufelhalterung und sitliche Ablage
Support comprenant porte-pelle et étagère lateral
Soporte incluido de porta palas y estanteria lateral
В комплект поставки входят кронштейны
для лопат и приставной столик.





Supporto con porta pale e piano laterale incluso
Support including peel holder and lateral shelf
Untergestell inkl. Schaufelhalterung und sitliche Ablage
Support comprenant porte-pelle et étagère lateral
Soporte incluido de porta palas y estanteria lateral
В комплект поставки входят кронштейны
для лопат и приставной столик.

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 1126 mm



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			HE400/SPN
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	**kg**	31,5
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. - Außenmaße der Verpackung - Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	**L** mm **P** mm **H** mm	730 730 1280
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**kg**	38

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


C
CUPPONE
homĕ HE 400


CUPPONE
Mentigna
90
500
5

Mantegna

Una pizza. Perfetta. Sempre.

One pizza. Perfect. Always.
Eine pizza. Perfekt. Immer.
Une pizza. Parfaite. Toujours.
Una pizza. Perfecta. Siempre.
Пицца. Идеальная. Всегда.

HEat.
smART.

Mantegna

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Scheda capacitiva retroilluminata
Backlit capacitive board
Hintergrundbeleuchtetes intuitives Display
Carte capacitive rétro-éclairée
Tablero capacitivo retroiluminado
Емкостная плата с подсветкой



Platea rotante
Rotating flame
Drehgestell
Châssis tournant
Bastidor Giratorio
Вращающаяся рама



Massima temperatura di utilizzo 500°C
Maximum operating temperature of 500°C
Maximale Betriebstemperatur von 500°C
Température de fonctionnement maximale de 500°C
Temperatura máxima de trabajo de 500°C
Максимальная рабочая температура 500°C



Resistenze differenziate cielo-platea (MN40/1DG)
Top/Floor differentiated heating elements (MN40/1DG)
Ober-und Unterhitze (MN40/1DG)
Résistances haut/plateau autonomes (MN40/1DG)
Resistencias diferenciadas inferior y superior (MN40/1DG)
Отдельные тэны свода и пода (MN40/1DG)

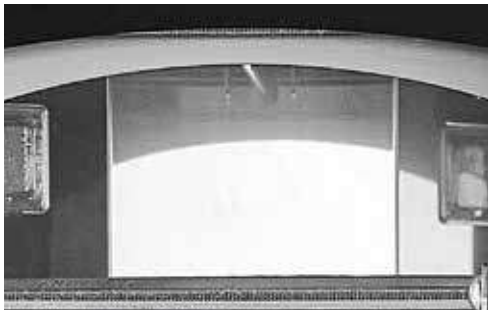
Programmazione cotture
Cooking programming
Programmierung der Backzeit
Programmation de cuisson
Programación de cocción
Программирование приготовления

Accensione forno programmabile con conto alla rovescia
Countdown switching on system
Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer bis 99 Stunden
Allumage du four programmable avec compte à rebours
Encender el horno con programable cuenta atrás
Программируемое включение печи с обратным отсчетом



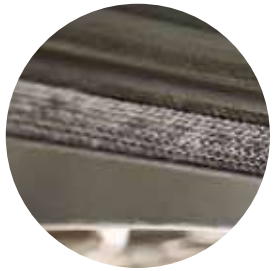


Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали

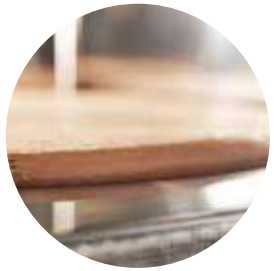


Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали

HEat.
smART.



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



Piano di cottura in pietra refrattaria adatta a cotture ad alte temperature
Cooking surface in refractory stone suitable for cooking at high temperatures
Backfläche aus Schamottsteinen geeignet zum Backen bei hohen Temperaturen
Surface de cuisson en pierre réfractaire adaptée à la cuisson à haute température
Superficie de cocción en piedra refractaria apta para cocinar a altas temperaturas
Поверхность для приготовления из огнеупорного камня подходит для высоких температур





Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta
Removable tempered glass for the heat protection on the door
Austauschbare Hitzeschutzverglasung
Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte
Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble
Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери



Raccoglibriciole
Crumb collector
Krümel sammelschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

A/KPMC*
Kit pale / Peels kit - Kit Schaufeln - Kit pelles - Kit palas - набор лопат
* Include A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Includes A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Beinhaltet A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Comprend A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Incluye A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Включает A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11

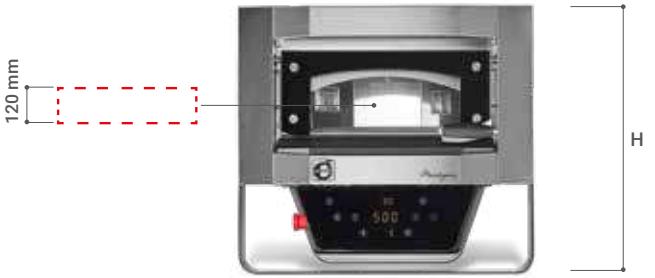
Mantegna

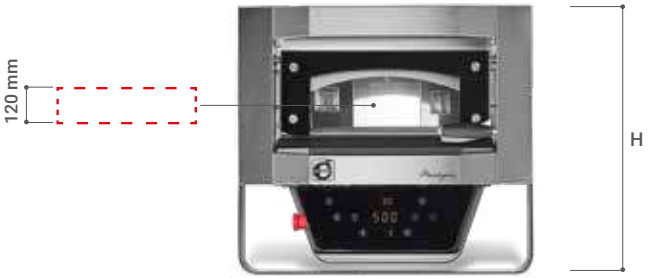
Forno elettrico monocamera
Single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen
Four électrique 1 chambre
Horno eléctrico de una cámara
Электрическая однокамерная печь



TS

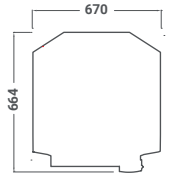
CE





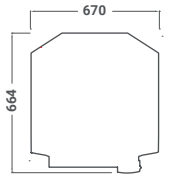
H 605 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



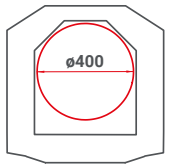
H 605 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



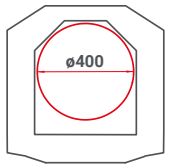
H 120 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dimensions
Maße der Backkammer
Dimensions de la chambre de cuisson
Dimensiones cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 120 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		MN40/1DG	MN40/1DG-P
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	1 (Ø 400 mm)	1 (Ø 400 mm)
Produttività oraria Productivity per hour Stunden Leistung Productivité horaire Productividad por hora Почасовая производительность	**Nr**	20 (Ø 400 mm)	27 (Ø 400 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 230-1	AC 230-1 / AC 3 N 400
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	2,8	4
Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	1,7	2,4
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	74	74
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	87,5	87,5

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.

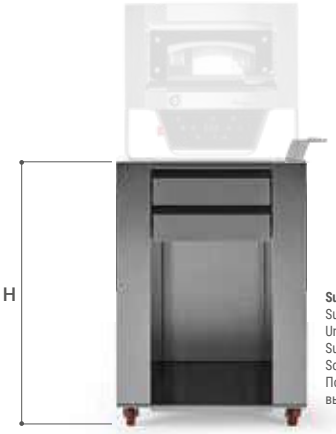

90
500
5
MAX
ECO
$
SET
OK

Mantegna

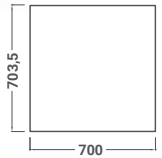
Supporto in acciaio inox con finiture cassetti in acciaio verniciato

Support in stainless steel with drawer finishes in painted steel
Untergestell aus Edelstahl mit Schubläden aus lackiertem Stahl
Support en acier inoxydable avec finitions des tiroirs en acier peint
Soporte en acero inoxidable con acabados de cajón en acero pintado
Подставка изготовлена из нержавеющей стали,
ящики из окрашенной стали



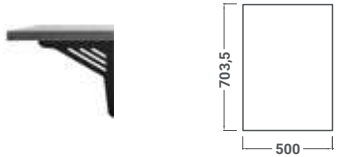
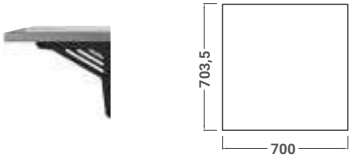


Supporto incluso di portapale, cassetti e ruote
Support including peel holder, drawers and wheels
Untergestell inkl. Schaufelhalterung, Schubläden und Räder
Support comprenant porte-pelle, tiroirs et roues
Soporte incluido de porta palas, cajones y ruedas
Подставка оснащена кронштейнами для лопат,
выдвижными ящиками и колесами

	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		 **H 1000** mm
	Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		**SMN40-RS**
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	82
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. - Außenmaße der Verpackung - Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	**L** mm **P** mm **H** mm	770 770 1210
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	102

KIT PIANI

Shelves kit
Kit Böden
Kit d'étagères
Kit de estanterías
Комплект поверхностей

	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры			
	Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		**KIT 500**	**KIT 700**
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	8	10
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. - Außenmaße der Verpackung - Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	**L** mm **P** mm **H** mm	710 510 60	710 710 60
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	9	11

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




CUPPONE
TS

Caravaggio

Il primo forno elettrico **angolare.**

The first angular electric oven
Der erste Elektro-Eckpizzaofen
Le premier four électrique angulaire
El primer horno eléctrico angular
Первая электрическая угловая печь

HEat.
smART.

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются





Sistema di controllo TS e CD
TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Porta con doppio vetro panoramico
Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



Raccoglibriciole
Crumb collector
Krümel Sammelschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

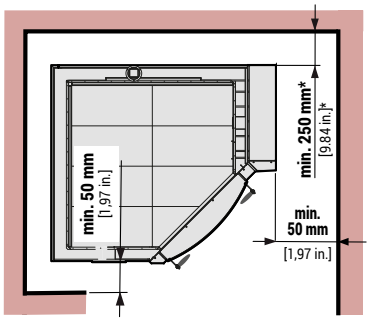


Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали

Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente
Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием



Forma pentagonale adatta per il posizionamento del forno in un angolo
Pentagonal shape suitable for positioning the oven in a corner
Fünfeckige Form für die Aufstellung des Backofens in einer Ecke
Forme pentagonale permettant de positionner le four dans un coin
Forma pentagonal adaptada para colocar el horno en una esquina
Пятиугольная форма, позволяющая установить печь в углу



HEat.
smART.



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
Internal lightening system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления





Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Gruppo comandi separato
Separate control unit
Separate Steuereinheit
Groupe commandes séparé
Grupo de comandos separados
Раздельный узел управления

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud Cuppone
Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung
Connexion au Cloud Cuppone - Conexion a cloud Cuppone
Подключение к облаку Cuppone

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Caravaggio

Forno elettrico angolare

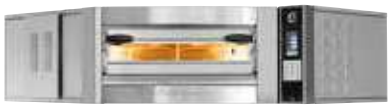
Electrical corner oven - Elektro-Eckpizzaofen
Four angulaire électrique - Horno eléctrico ángulo
Угловая электрическая печь

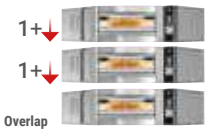


TS



CD



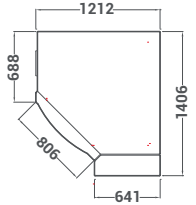






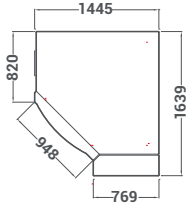
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



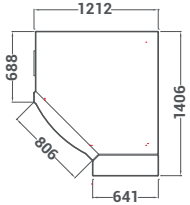
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



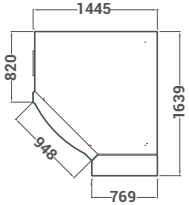
H 777 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



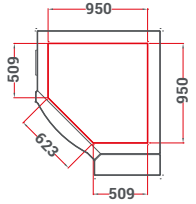
H 777 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



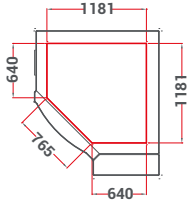
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



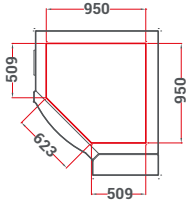
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



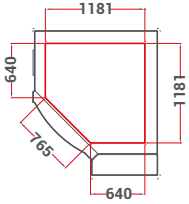
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



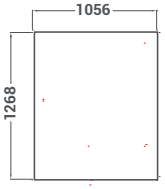
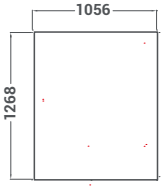
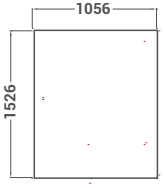
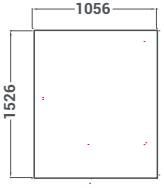
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		CR535/1	CR835/1	CR535/2	CR835/2
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	5 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400X600 mm)	8 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 3 (☐ tray 400X600 mm)	5+5 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400X600 mm)	8+8 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 3+3 (☐ tray 400X600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	50 (Ø 350) 18 (Ø 500) 14 (☐ tray 400X600 mm)	80 (Ø 350) 36 (Ø 500) 21 (☐ tray 400X600 mm)	100 (Ø 350) 36 (Ø 500) 28 (☐ tray 400X600 mm)	160 (Ø 350) 72 (Ø 500) 42 (☐ tray 400X600 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*
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
Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	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
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	270	312	494	570

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



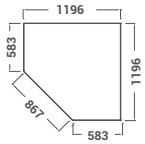
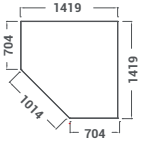
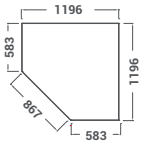
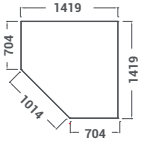
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры				
	H 390 mm	H 390 mm	H 390 mm	H 390 mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель	**KCR535NT**	**KCR535AS**	**KCR835NT**	**KCR835AS**
Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход — **m³/h**	-	700	-	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание — **Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление — **kW** max	0.007	0,13	0.007	0,13
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто — **Kg**	37	42	44	49
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто — **Kg**	60	65	74	79

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

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



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры				
	H 1100 mm	H 1100 mm	H 900 mm	H 900 mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель	**SCR535/1**	**SCR835/1**	**SCR535/2**	**SCR835/2**
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто — **Kg**	75	95	70	90
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто — **Kg**	80	100	75	95

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции	**RS**	**PS**
		
	Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación 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 einer 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 integración de amasadora (no …535/1-535/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в …535/1-535/2)
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто — **Kg**	5 (set)	

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций
Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio) - Support for triple oven H 550 mm on request (same price as double stand) - Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell) Support pour four triple H 550 mm sur demande (Même prix que le support double) - Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido (mismo precio que el soporte doble) - Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

Michelangelo

Design e tecnologia per **tutti i tipi di cottura.**

Design and technology for all types of cooking
Design und Technologie für alle Backarten
Design et technologie pour tous les types de cuisson
Diseño y tecnología para todo tipo de cocción
Дизайн и технологии для любых способов приготовления

HEat.
smART.


CUPPONE
Michelangelo
TS

Michelangelo

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются





Sistema di controllo TS e CD
TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Apertura e chiusura con molla a compressione
Opening and closing system with compression spring
Öffnungs und Schließsystem mit Druckfeder
Système d'ouverture et fermeture avec
ressort de compression
Sistema de apertura y cierre con muelle a compresión
Открывание и закрывание с пружиной сжатия



Porta con doppio vetro panoramico
Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente
Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с
электронным регулированием



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura
Integrated heat recovery system in the cooking chambe
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système integré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea
Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
Internal lightening system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V
Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри
камеры

HEat.
smART.



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей
из кордиерита



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Facciata in acciaio inox
Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox - Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали





Ventola di raffreddamento
Cooling fan - Kühlventilator
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud Cuppone
Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung
Connexion au Cloud Cuppone - Conexion a cloud Cuppone
Подключение к облаку Cuppone

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

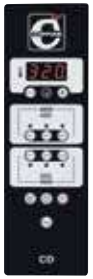
Michelangelo

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки



TS

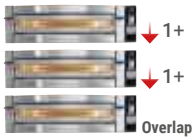


CD



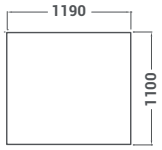






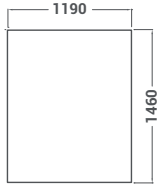
H 440 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



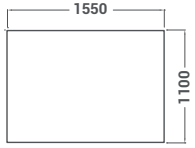
H 440 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



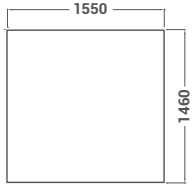
H 440 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



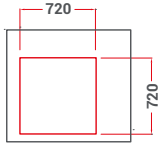
H 440 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



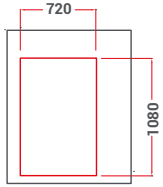
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



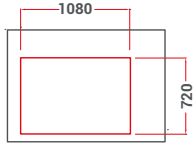
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



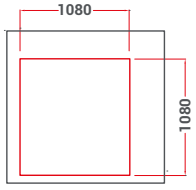
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400X600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400X600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400X600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (☐ tray 400X600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	36 (Ø 350 mm) 11 (Ø 500 mm) 7 (☐ tray 400x600 mm)	66 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (☐ tray 400x600 mm)	60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 mm)	99 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (☐ tray 400x600 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*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	3,5	5,0	5,2	7,6
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	169	218	212	283
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	189	244	237	316

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь

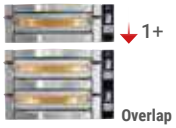


TS

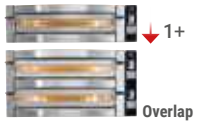


CD









Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400X600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400X600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400X600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (☐ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	72 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (☐ tray 400x600 mm)	132 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (☐ tray 400x600 mm)	120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (☐ tray 400x600 mm)	198 (Ø 350 mm) 88 (Ø 500 mm) 56 (☐ tray 400x600 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5.8 + 5.8	8.4 + 8.4	8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	7,0	10,0	10,4	15,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	302	380	378	473
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	324	406	405	508

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



Michelangelo

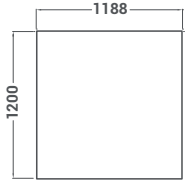
Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

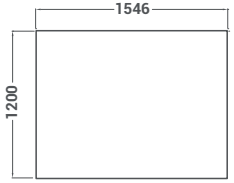




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



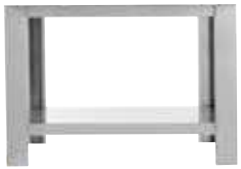
H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KML 435NT	KML 435AS	KML 635NT	KML 635AS	KML 635LNT	KML 635LAS	KML 935NT	KML 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m³/h**	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	0.007	0,13	0.007	0,13	0.012	0,13	0.012	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	41	45	41	45	46	51	46	51
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	64	68	64	68	77	82	77	82

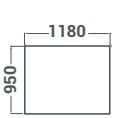
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen
électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота.

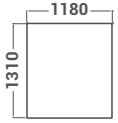
Supporto - Costruzione in similinox

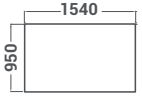
Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Подставка - Конструкция из similinox

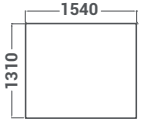



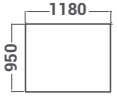


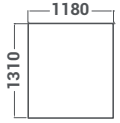


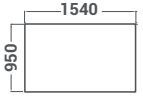


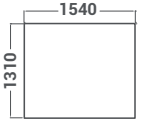












Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры

			H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			**SML435/1**	**SML635/1**	**SML635L/1**	**SML935/1**	**SML435/2**	**SML635/2**	**SML635L/2**	**SML935/2**
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	54	66	64	78	50	62	60	74
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	58	70	68	83	54	66	64	79

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		**RS**	**PS**
			
		Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	**Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2)** Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто	**Kg**	4 (set)	

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцииù

Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request (same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande (Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido (mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

Donatello

Tecnologia digitale alla portata di tutti.

Digital technology for everyone
Digitale Technologie für alle
La technologie numérique à la portée de tous
Tecnología digital al alcance de todos
Цифровая технология, доступная всем

HEat.
smART.


CUPPONE

Donatello

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали





Sfiato vapori di cottura regolabile
Adjustable steam vents
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable
Evacuación de vapores regulable
Регулируемая отдушина для паров от приготовления



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura
Integrated heat recovery system in the cooking chambe
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système integré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea
Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

HEat.
smART.



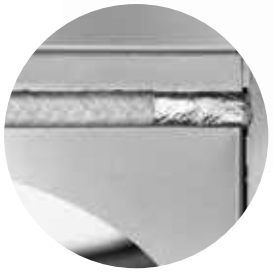
Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Porta con vetro panoramico
Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом



Maniglia porta
Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления





Pannello comandi cappa
Hood control panel
Bedienfeld Haube
Panneau de commandes de la hotte
Panel de control campana
Панель управления вытяжкой



Ventola di raffreddamento
Cooling fan
Kühlventilator
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Donatello

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки



D



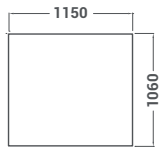
CD





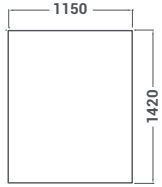
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



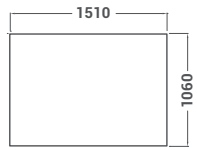
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



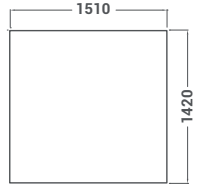
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



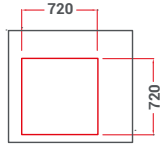
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



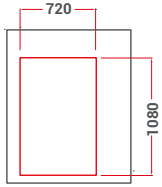
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



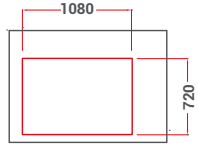
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



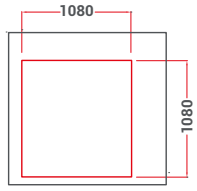
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	32 (Ø 350 mm) 10 (Ø 500 mm) 6 (☐ tray 400x600 mm)	60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 mm)	54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (☐ tray 400x600 mm)	90 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (☐ tray 400x600 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*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	3,5	5,0	5,2	7,6
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	147	187	190	250
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	167	211	215	282

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь



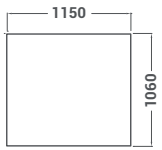
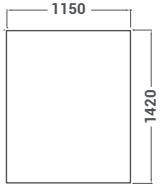
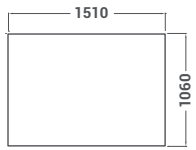
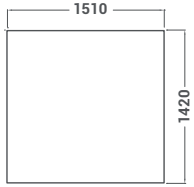
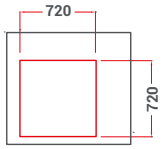
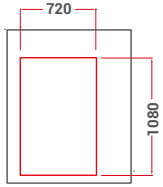
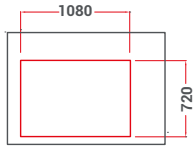
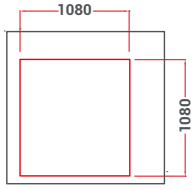
D



CD





	DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
	H 780 mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	**H 780** mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	**H 780** mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	**H 780** mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 
	H 140 mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	**H 140** mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	**H 140** mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	**H 140** mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	64 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 mm)	120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (☐ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (☐ tray 400x600 mm)	180 (Ø 350 mm) 80 (Ø 500 mm) 48 (☐ tray 400x600 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*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5.8 + 5.8	8.4 + 8.4	8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	7,0	10,0	10,4	15,2
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	252	330	324	430
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	273	356	350	465

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



Donatello

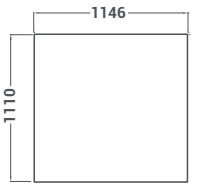
Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

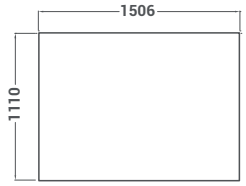




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KDN 435NT	KDN 435AS	KDN 635NT	KDN 635AS	KDN 635LNT	KDN 635LAS	KDN 935NT	KDN 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m³/h**	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	57	62	57	62	75	80	75	80

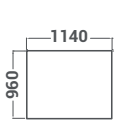
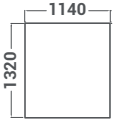
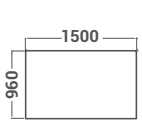
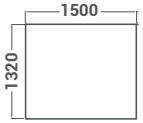
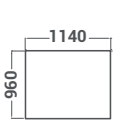
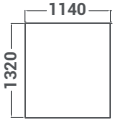
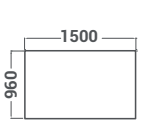
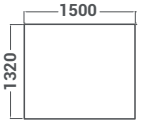
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

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






Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры								
	H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель	**SDN435/1**	**SDN635/1**	**SDN635L/1**	**SDN935/1**	**SDN435/2**	**SDN635/2**	**SDN635L/2**	**SDN935/2**
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто — **Kg**	54	64	63	77	50	60	59	73
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто — **Kg**	58	68	67	82	54	64	63	78

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции	**RS**	**PS**
		
	Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	**Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1- 435/2)** Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ... 435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ... 435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто — **Kg**	4 (set)	-

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцииù

Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request (same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande (Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido (mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

Tiepolo

Il forno elettrico **semplice, efficace e indistruttibile.**

The electric oven simple, effective and indestructible
Der einfache, wirkungsvolle und unzerstörbare Elektro-Pizzaofen
Le four électrique simple, efficace et indestructible
El horno eléctrico simple, eficaz e indestructible
Простая, эффективная и износоустойчивая электрическая печь

HEat.
smART.



Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Porta con vetro panoramico
Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera
Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromàtre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



Termostato di sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea
Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

HEat.
smART.



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Maniglia porta
Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Sistema di controllo meccanico
Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления





Pannello comandi cappa
Hood control panel
Bedienfeld Haube
Panneau de commandes de la hotte
Panel de control campana
Панель управления вытяжкой



Ventola di raffreddamento
Cooling fan
Kühlventilator
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola
Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances rénforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Kit maniglia TP - Handle kit - Griff-kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка

Tiepolo

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки

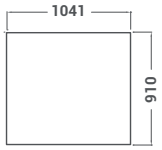






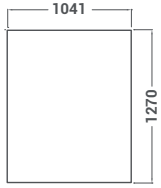
H 410 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



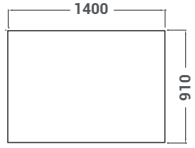
H 410 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



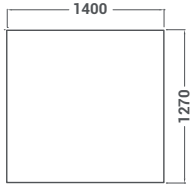
H 410 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



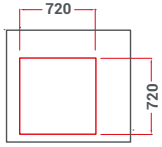
H 410 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



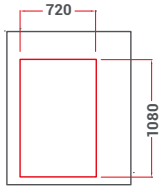
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



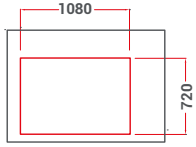
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



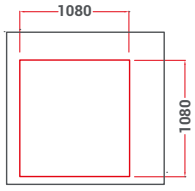
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/1CM	TP635/1CM	TP635L/1CM	TP935/1CM
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (☐ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	28 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm) 6 (☐ tray 400x600 mm)	54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (☐ tray 400x600 mm)	50 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 8 (☐ tray 400x600 mm)	81 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (☐ tray 400x600 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*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	3,2	4,7	4,8	7,0
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	122	160	159	207
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	139	180	179	235

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь





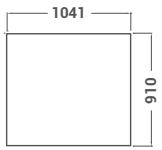






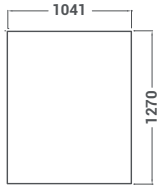
H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



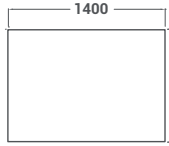
H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



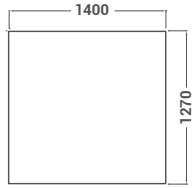
H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



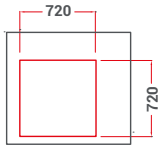
H 730 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



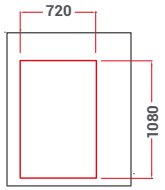
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



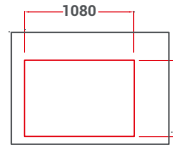
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



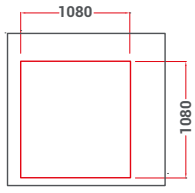
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TP435/ 2CM	TP635/2CM	TP635L/2CM	TP935/2CM
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (☐ tray 400x600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (☐ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (☐ tray 400x600 mm)	100 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm) 16 (☐ tray 400x600 mm)	162 (Ø 350 mm) 72 (Ø 500 mm) 40 (☐ tray 400x600 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*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	5.3 + 5.3	7.8 + 7.8	7.9 + 7.9	11.7 + 11.7
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	6,4	9,4	9,5	14,0
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	209	271	278	385
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	227	292	300	410

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



Tiepolo

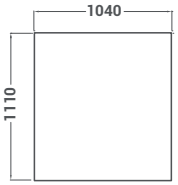
Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

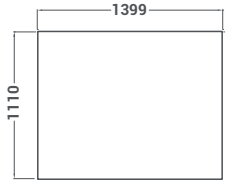




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KTP 435NT	KTP 435AS	KTP 635NT	KTP 635AS	KTP 635LNT	KTP 635LAS	KTP 935NT	KTP 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de estracción Расход	**m^3/h**	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	57	62	57	62	75	80	75	80

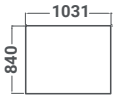
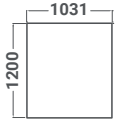
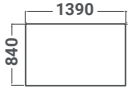
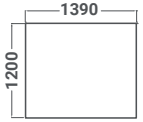
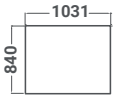
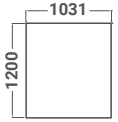
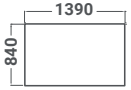
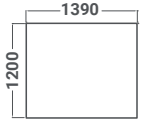
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

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






Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры								
	H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель	**STP435/1**	**STP635/1**	**STP635L/1**	**STP935/1**	**STP435/2**	**STP635/2**	**STP635L/2**	**STP935/2**
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто **Kg**	46	55	52	66	42	51	48	62
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто **Kg**	50	59	56	71	46	55	52	67

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции	**RS**	**PS**
		
	Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	**Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1- 435/2)** Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ... 435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ... 435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто **Kg**	4 (set)	

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцииù

Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request (same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande (Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido (mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

Tiziano

Il piccolo forno elettrico **adatto a tutti gli spazi.**

The small electric oven suitable for all spaces
Der kleine Elektro-Pizzaofen für alle Raumanforderungen
Le petit four électrique adapté à tous les espaces
El pequeño horno eléctrico adaptado a todos los espacios
Маленькая электрическая печь для помещений любой площади

HEat.
smART.


Tiziano

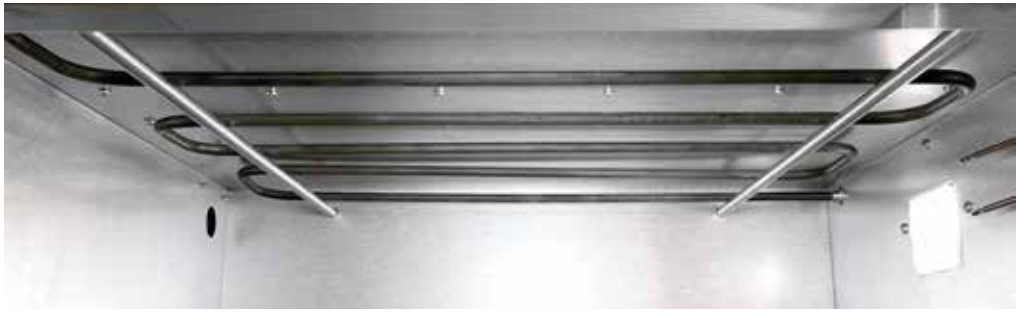
Tiziano

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали

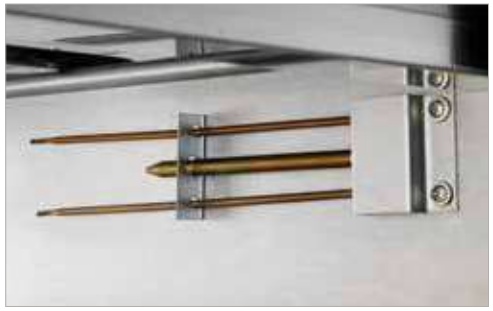


Camera di cottura in lamiera alluminata
Cooking chamber in aluminium-plated sheet
Backkammer aus aluminiertem Blech
Chambre de cuisson en tôle aluminée
Cámara de cocción en chapa de aluminio
Камера приготовления из листового проката с алюминиевым покрытием

Sfiato vapori di cottura
Steam vents
Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs
Evacuación de vapores
Отдушина для паров от приготовления



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera
Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromàtre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



Termostato di sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v
Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

HEat.
smART.



Rimozione filtri cappa
Hood filter removal
Abnehmen der Haubenfilter
Retrait des filtres de la hotte
Retirada de los filtros de la campana
Извлечение фильтров вытяжки



Maniglia porta
Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита





Sistema di controllo meccanico
Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления



Porta con vetro panoramico
Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Resistenze potenziate (su richiesta) - Powered heating elements (on request)
Verstärkte heizwiderstände (auf anfrage) - Résistances rénforcées (sur demande)
Resistencias potenciada (bajo pedido) - Усиленные тэны (по запросу

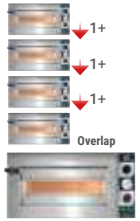
Kit maniglia TZ - Handle kit - Griff-kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка

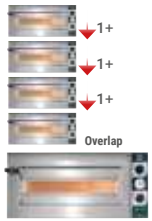
Piedini regolabili - Adjustable feet - Einstellfuss - Pieds réglables
Patas regulables - Регулируемая ножка

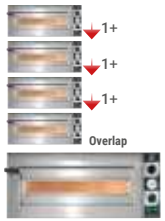
Forno elettrico monocamera sovrapponibile

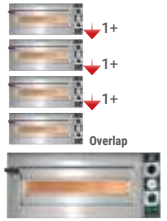
Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печьс возможностью ярусной установки

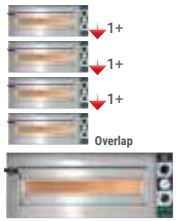






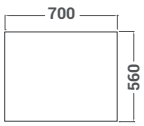






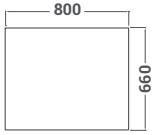
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



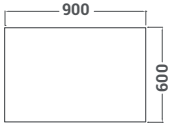
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



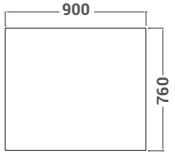
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



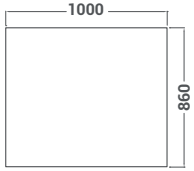
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



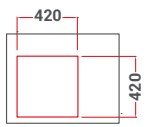
H 390 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



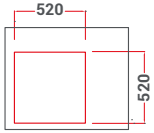
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



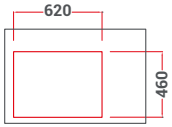
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



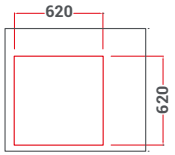
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



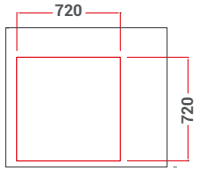
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



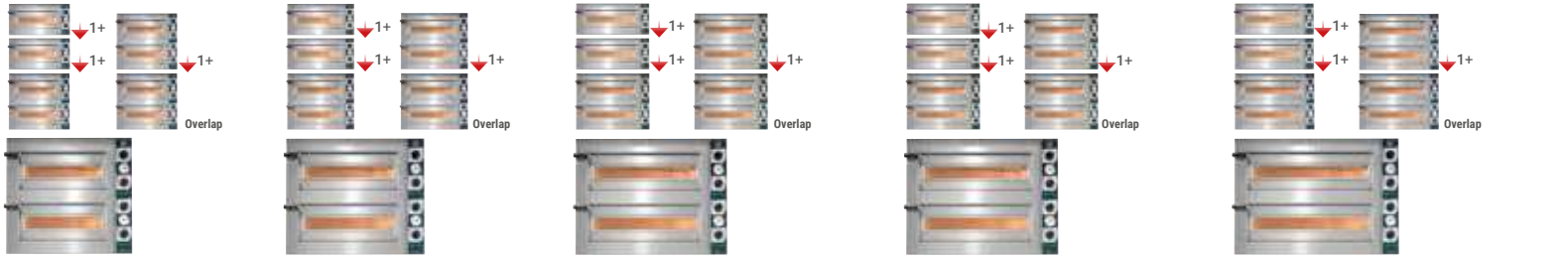
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 200 mm) 1 (Ø 400 mm)	4 (Ø 250 mm) 1 (Ø 500 mm)	2 (Ø 300 mm) 1 (Ø 450 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	4 (Ø 300 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	36 (Ø 200 mm) 9 (Ø 400 mm) - -	36 (Ø 250 mm) - 9 (Ø 500 mm) -	18 (Ø 300 mm) 9 (Ø 450 mm) - 6 (☐ tray 400x600 mm)	24 (Ø 300 mm) - 9 (Ø 500 mm) 6 (☐ tray 400x600 mm)	24 (Ø 300 mm) 24 (Ø 350 mm) 9 (Ø 500 mm) 6 (☐ tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	2,1	3,8	3,1	4,6	5,2
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	52	66	70	84	104
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	64	78	84	98	120

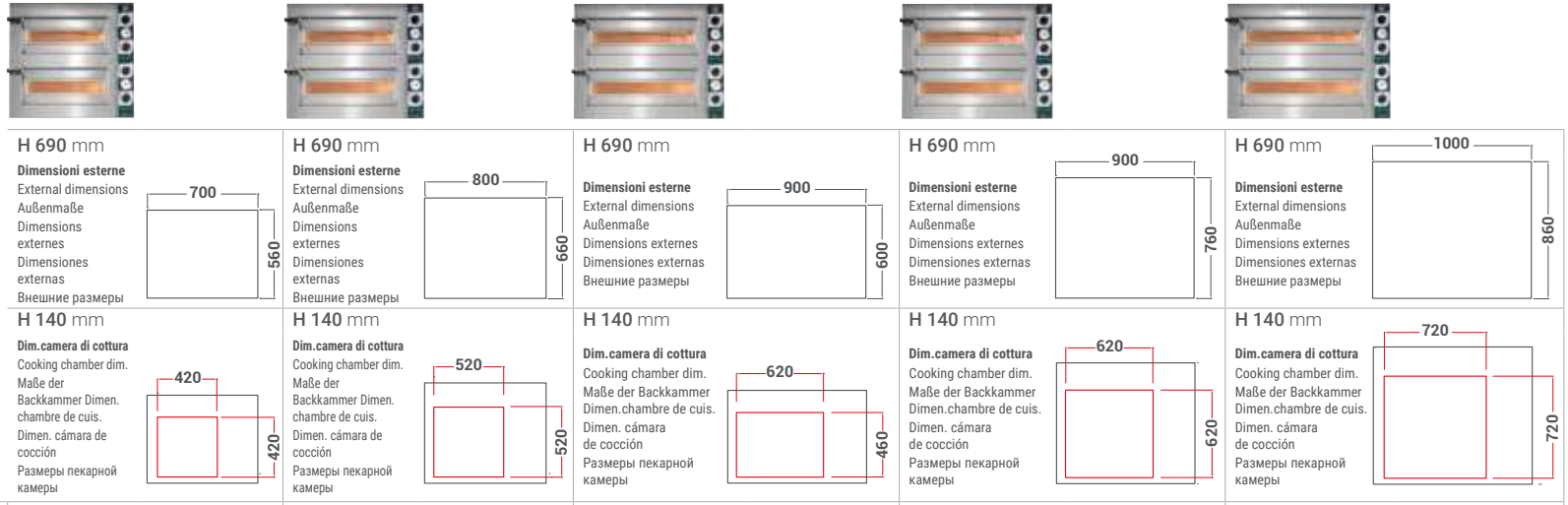
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота - (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь







Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4+4 (Ø 200 mm) 1+1 (Ø 400 mm)	4+4 (Ø 250 mm) 1+1 (Ø 500 mm)	2+2 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 450 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (☐ tray 400x600 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	**Nr**	72 (Ø 200 mm) 18 (Ø 400 mm) - -	72 (Ø 250 mm) - 18 (Ø 500 mm) -	36 (Ø 300 mm) 18 (Ø 450 mm) - 12 (☐ tray 400x600 mm)	48 (Ø 300 mm) - 18 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 mm)	- 48 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 12 (☐ tray 400x600 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*
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	91	114	121	147	178
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	105	128	136	162	195

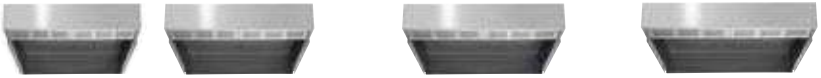
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота - (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

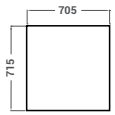
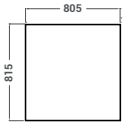
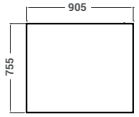
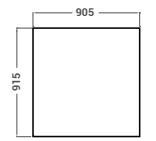
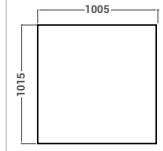


Tiziano

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

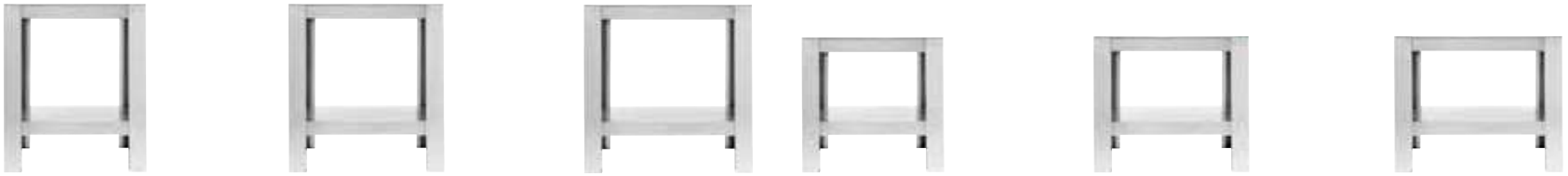


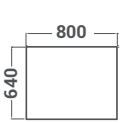
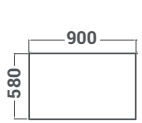
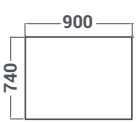
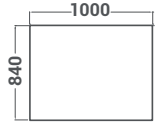
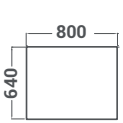
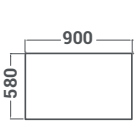
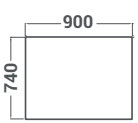
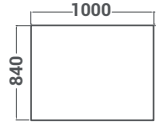
	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		 **H 170** mm	 **H 170** mm	 **H 170** mm	 **H 170** mm	 **H 170** mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			**KTZ420NT**	**KTZ425NT**	**KTZ230NT**	**KTZ430NT**	**KTZ435NT**
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	11	13	14	15	17
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	13	15	17	18	21

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

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



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры										
			H 1170 mm		H 1170 mm		H 970 mm		H 970 mm	
Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель			**STZ425/1**	**STZ230/1**	**STZ430/1**	**STZ435/1**	**STZ425/2**	**STZ230/2**	**STZ430/2**	**STZ435/2**
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	**Kg**	22	23	26	28	20	21	24	27
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	**Kg**	25	27	30	33	23	24	28	31

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции	**Supporto per forno triplo a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio) (H 670 mm)**
	Support for triple oven on request (same price as double stand) (H 670 mm) Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell) (H 670 mm) Support pour four triple sur demande (Même prix que le support double) (H 670 mm) Soporte para horno triple bajo pedido (mismo precio que el soporte doble) (H 670 mm) Подставка для тройной печи по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт) (H 670 mm).

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

HEat. smART.

Giorgione

Il forno a gas che unisce **efficienza ed economicità** di utilizzo.

The gas oven that combines efficiency and economy of use
Der Gasofen, der Effizienz und einen wirtschaftlichen Gebrauch vereint
Le four à gaz qui allie efficacité et économie d’utilisation
El horno a gas que aúna eficiencia y rentabilidad de uso
Эта газовая печь объединяет в себе эффективность работы и экономность в эксплуатации

HEat.
smART.


CUPPONE
1963
SET TEMPERATURE
820
290
REAL TEMPERATURE
Giorgione

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



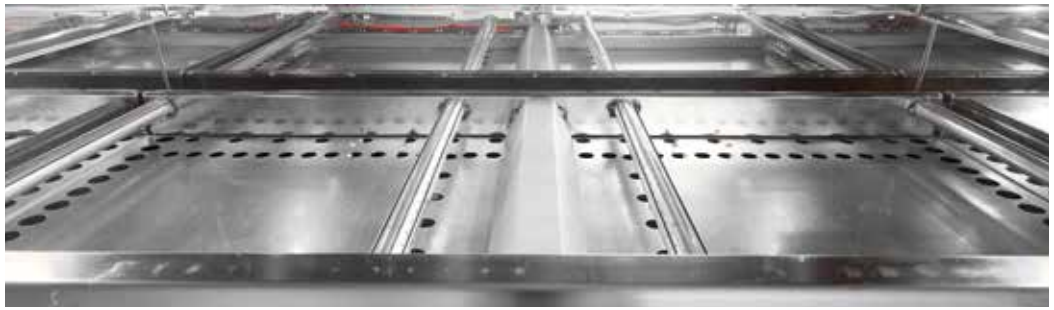
Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Controllo elettronico della temperatura
Electronic temperature control system
Elektronische Temperaturkontrolle
Contrôle électronique de la température
Control electrónico de la temperatura
Электронный контроль за температурой



Controllo elettronico di fiamma con interruttore reset
Electronic flame control with cut-off switch
Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter
Contrôle électronique de la flamme avec bouton d'arrêt
Control electrónico de la llama con interruptor de bloqueo
Электронный контроль пламени с блокирующим выключателем





Termostato di sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite
Cooking surface with refractory Cordierite bricks
Backfläche aus Cordierit Steine
Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite
Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita
Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита

HEat.
smART.



Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta
Removable tempered glass for the heat protection on the door
Austauschbare Hitzeschutzverglasung
Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte
Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble
Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери



Schermo di protezione calore removibile sulla parte superiore della facciata
Removable heat protection screen on the upper facade
Abnehmbare Hitzeschutzblende
Écran de protection thermique amovible sur la façade supérieure
Pantalla de protección térmica extraíble en la fachada superior
Съемный теплозащитный экран на верхнем фасаде



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления





Convogliatore fumi
Smoke duct
Abgaskamin
Convoyeur de fumées
Conductor de humos
Отвод дымов



Maniglia porta
Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
Internal lightening system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры

Giorgione

Forno a gas monocamera sovrapponibile
Controllo elettronico della temperatura

Superimposable single chamber gas oven
Electronic temperature control

Einkammer-Gas-Pizzaofen stapelbar
Elektronische Temperatursteuerung

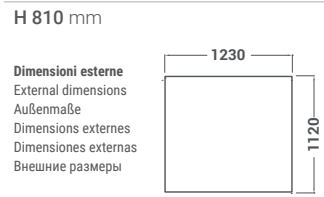
Four à gaz 1 chambre superposable
Contrôle électronique de la température

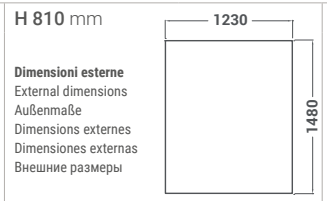
Horno a gas de una cámara superponible
Control electrónico de la temperatura

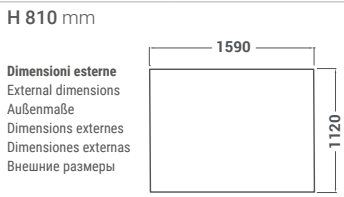
Газовая однокамерная печь с возможностью ярусной установки
Электронный контроль температуры



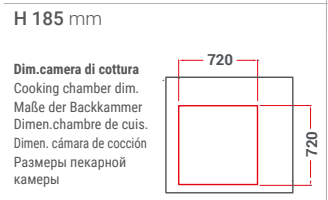


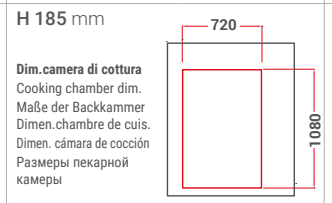


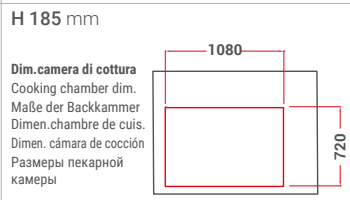


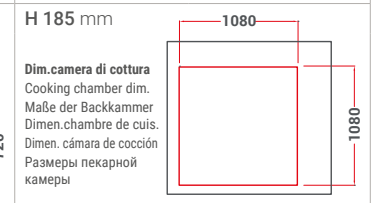












Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		GR435/1D	GR635/1D	GR635L/1D	GR935/1D
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas - Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm)
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) - Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) - Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	32 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm)	48 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm)	42 (Ø 350 mm) 14 (Ø 500 mm)	72 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Portata termica Heat output - Wärmeleistung - Debit thermique Capacidad térmica - Теплоемкость	**kW** max **кВт** макс	15	18,5	18,5	24,5
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,15	0,15	0,15	0,15
Consumo Gas liquido (G30) Liquid Gas consumption (G30) - Verbrauch Flüssigas (G30) Consommation Gas liquide (G30) - Consumo Gas líquido (G30) Потребление Жидкий газ (G30)	Kg/h кВт ч	1,18	1,45	1,45	1,93
Consumo Gas Metano gruppo H (G20) Natural Gas (group H) consumption (G20) - Verbrauch Erdgas Gruppe H (G20) Consommation Methane groupe H (G20) - Consumo Methano grupo H (G20) Потребление Метан группы H (G20)	m^3/h	1,58	1,95	1,95	2,59
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	176	219	210	271
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	204	254	241	311

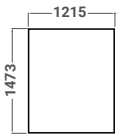
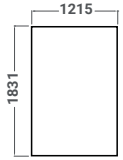
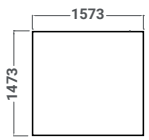
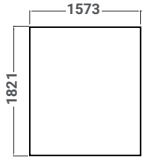
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.
Forno prodotto a gas metano.Altre tipologie di gas solo su richiesta - Natural gas oven. Other types of gas only on request - Methangasofen. Andere Gasarten nur auf Anfrage - Four à gaz naturel. Autres types de gaz uniquement sur demande - Horno de gas natural. Otros tipos de gas solo bajo pedido - Печь работает на метане. Другие виды газа только по запросу - **Cavi di alimentazione non inclusi** - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка





Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры			 H 540 mm	 H 540 mm	 H 540 mm	 H 540 mm
Modello - Model - Modell Modèle Modelo - Модель			**KGR435NT**	**KGR635NT**	**KGR635LNT**	**KGR935NT**
K	**Peso netto** Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	62	67	73	80
K	**Peso lordo** Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	86	96	100	105

Supporto - Costruzione in similinox

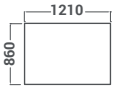
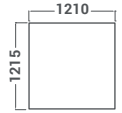
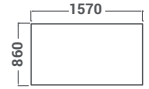
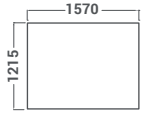
Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Подставка - Конструкция из similinox









Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры										
			H 1100 mm	H 700 mm	H 1100 mm	H 700 mm	H 1100 mm	H 700 mm	H 1100 mm	H 700 mm
Modello - Model - Modell Modèle Modelo - Модель			**SGR 435/1**	**SGR 435/2**	**SGR 635/1**	**SGR 635/2**	**SGR 635L/1**	**SGR 635L/2**	**SGR 935/1**	**SGR 935/2**
K	**Peso netto** Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	54	46	65	57	62	54	76	69
K	**Peso lordo** Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	58	49	69	61	67	59	82	75

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции		**RS**
Applicazione ruote Wheel employment - Anbringung Räder - Application des roulettes Aplicación de ruedas - Монтаж колес		
K **Peso netto** - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto -Вес нетто	**Kg**	4 (set)

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора **H**: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота





Pizzaform

Perfetta uniformità di **forma e spessore,** elevata produzione oraria.

Perfect uniformity of shape and thickness, high hourly production
Absolut gleichmäßige Form und Dicke, erhöhte Stundenleistung
Parfaite uniformité de forme et d'épaisseur, production horaire élevée
Perfecta uniformidad de forma y grosor, elevada producción por hora
Идеальная однородность формы и толщины, высокая почасовая производительность

HEat.
smART.

Pizzaform

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



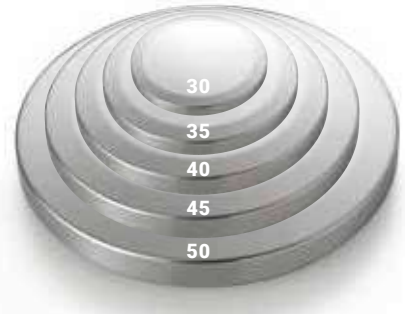
Struttura In Acciaio Inox Inossidabile
Stainless steel equipment
Struktur aus Edelstahl
Appareil en acier inox
Equipo en acero inoxidable
Структура из нержавеющей стали



Temperatura dei piatti controllata elettronicamente
Electronically controlled plates
Elektronische Kontrolle der Tellertemperatur
Température des plats contrôlée électroniquement
Temperatura de los platos controlada electrónicamente
Температура прессующих тарелок с электронным регулированием



Possibilità di variare lo spessore dei dischi di pasta
Possibility to vary the thickness of the pizza dough
Einstellmöglichkeit zur Änderung der Teigstärke
Possibilité de varier facilement l'épaisseur des disques de pâte
Posibilidad de ajustar fácilmente el espesor de la masa de la pizza
Возможность менять толщину тестовых дисков



Dischi di pasta fino a 50 cm di diametro
Pizza dough measuring up to 50 cm diameter
Pizzateigscheiben bis 50 cm Durchmesser
Disques de pâte à pizza jusqu'à 50 cm de diamètre
Pizza con diámetro de hasta 50 cm
Диаметр пиццы до 50 см



Piatti cromati (piani o svasati)
Chromium plates (flared and not)
Hartverchromte Pressteller
(abgeschrägte oder nicht abgeschrägte)
Plateaux chromés (évasés et non)
Platos cromados (abocinados o no)
Хромированные прессующие тарелки
(Скошенные пластины - Пластины БЕЗ скоса)



Bordo tradizionale grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati
Traditional edging thanks to thechromium edge plates
Traditioneller Rand dank der besonderen Konformation der hartverchromten Pressteller
Rebou traditionnel grâce aux specials plats chromés
Borde tradicionalgracias a la configuración de los platos cromados
Сохранением традиционного бортика благодаря форме хромированных пластин



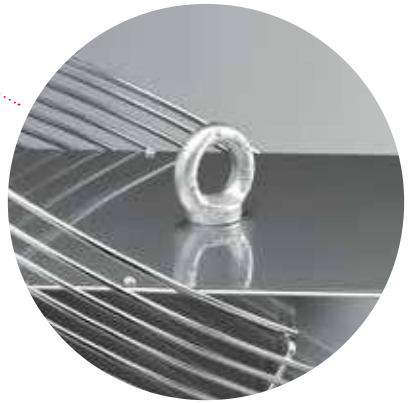
Perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta
Perfect uniformity in the shape and thickness of the pizza dough bases
Perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe
Forme et épaisseur du disque de pâte parfaitement uniformes
Perfecta uniformidad de forma y espesor de la masa de la pizza
Идеальная равномерность формы и толщины теста

HEat.
smART.



Fino 400 pizze/ora
Up to 400 pizzas/hour
Bis zu 400 Pizzas/Stunde
Jusqu'à 400 pizzas/heure
Hasta 400 pizzas/hora
До 400 пицц/час





Anello di sollevamento
Lifting ring
Hebering
Anneau de levage
Anillo de levantamiento
Подъемное кольцо



Cassetto supporto
Stand drawer
Auszug Untergestell
Tiroir du support
Cajón de apoyo
Ящик для подставки



Vano portacassette su supporto
Plastic boxes compartment stand
Ablagefach in Untergestell
Compartiment à tiroirs sur le support
Compartimento portacajón sobre apoyo
Отсек для ящиков на подставке

Pizzaform

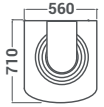
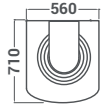
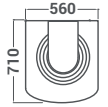
Formatrice a caldo per pizza

Hot pizza forming machine
Warmformmaschine für Pizza
Mouleuse à chaud pour pizzas
Formadora en caliente para pizza
Формовочная машина для горячего раскатывания пицц







Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры							
			H 770 mm	**H 770** mm	**H 860** mm	**H 860** mm	**H 860** mm
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			**PZF/30DS** (**DP)	**PZF/35DS** (**DP)	**PZF/40DS** (**DP)	**PZF/45DS** (**DP)	**PZF/50DS** (**DP)
Altezza piano di lavoro Work surface height - Höhe Arbeitsflache - Hauteur du plan de travail Altura plano de trabajo Высота рабочей поверхности		mm	550	550	600	600	600
Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung - Productivité horaire Productividad por hora - Почасовая производительность		**Nr**	400 (Ø 30-34 cm)	400 (Ø 35-38 cm)	400 (Ø 40-43 cm)	400 (Ø 45-49 cm)	400 (Ø 50-52 cm)
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*
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление		**kW** max	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление		**kWh**	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто		**Kg**	136	143	201	210	217
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто		**Kg**	151	158	218	227	234

Supporto per formatrice a caldo
Hot pizza forming machine support
Gestell fÜr Warmformmaschine
Support pour mouleuse à chaud
Soporte para formadora en caliente
Основание для формовочной машины для горячего

Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры				
			H 775 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			**SPZF**	
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто		**Kg**	58	
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто		**Kg**	72	

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demandaдругие сетевые напряжения по запросу. (**) Piatti piani - Flat dishes - Flache Platten - Plateaux plats - Platos planos - Плоские плиты


STOP


Canova45

Canova

Grande flessibilità d’utilizzo, maggior volume d’impasto senza surriscaldare.

Great flexibility of use and bigger mixing volume without overheating the dough
Grosse nutzungsflexibilität und grösseres teigvolumen ohne überhitzung
Grande Flexibilité d’utilisation et grand volume sans surchauffer la pâte
Gran flexibilidad de uso y mayor volumen sin sobrecalentar la masa
Гибкость в эксплуатации и больший объём замеса без его перегрева

HEat.
smART.

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Copertura testata in termoformato
Header cover in thermoformed
Obere abdeckung aus thermogeformtem kunstsoff
Couverture carter supérieur en thermoformage
Remate en termoformado
Термоформованная крышка



Riparo coprivasca in PETG trasparente
Bowl cover guard in transparent PETG
Wannenschutzabdeckung aus PETG, transparent
Protège couvercle cuve en PETG transparent
Protección de la cubeta en PETG transparente
Защитная крышка дежи из прозрачного petg



Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra (3 piedi fissi e uno regolabile)
Painted steel structure raised from the ground (3 fixed feet and 1 adjustable foot)
Struktur aus lackiertem Stahl vom Boden erhoben (3 feste Füße und ein verstellbarer)
Structure en acier peint surélevée du sol (3 pieds fixes et 1 pied réglable)
Estructura de acero pintado levantada del suelo (3 patas fijas y 1 pata regulable)
Окрашенная стальная конструкция, приподнятая над землей (3 фиксированных ножки и одна регулируемая)

Trasmissione a cinghia
Belt transmission
Keilriemenantrieb
Transmission par courroie
Transmisión de correa
Ременный привод

Due motori
Two motors
Zwei Motoren
Deux moteurs
Dos motores
Два мотора





Doppia velocità
Double speed
Doppelte Geschwindigkeit
Double vitesse
Doble velocidad
Двойная скорость

Possibilità di rotazione della sola vasca
Possibility of rotation of the bowl only
Möglichkeit, nur die Wanne drehen zu lassen
Possibilité de tourner uniquement la cuve
Posibilidad de rotación de la cubeta solamente
Возможность вращения только дежи

Possibilità di rotazione della sola spirale
Possibility of rotation of the spiral only
Möglichkeit, nur die Spirale drehen zu lassen
Possibilité de tourner uniquement la spirale
Posibilidad de rotación de la espiral solamente
Возможность вращения только спирали

Inversione rotazione vasca
Inversion of the rotation of the bowl
Rückwärtslauf
Inversion de la rotation de la cuve
Inversión de la rotación de la cubeta
Реверс вращения дежи

Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox
Bowl, spiral and contrast column in stainless steel
Wanne, Spirale und Leitstab aus Edelstahl
Cuve, spirale et brise pâte en acier inoxydable
Cubeta, espiral y pivote en acero inoxidable
Дежа, спираль и отсекатель из нержавеющей стали

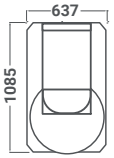
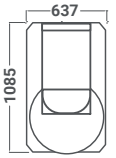


Impastatrice a spirale

Spiral mixer
Spiralteigknetmaschine
Pétrin à spirale
Amasadora a espiral
Спиральная тестомесильная машина





	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		 **H 1325** mm	 **H 1325** mm
Modello - Model - Model Modèle - Modelo - Модель			**CNV45**	**CNV60**
K	**Impasto finito** Mixture complete - Fertiger Teig Petrissage fini - Amasijo acabado Готовое тесто	**Kg**	45	60
L	**Volume della Vasca** Bowl volume - Wannenvolumen Volume de la cuve - Volume de la cubeta - Объем бака	**L**	80	95
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 - 400	AC 3 - 400
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	3,4	3,4
K	**Peso netto** Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	372	375
K	**Peso lordo** Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	**Kg**	457	460

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.

Idratazione massima dell'impasto: 100%. - Maximum hydration of the dough: 100%.- Maximaler Feuchtigkeitsgehalt des Teigs: 100%.
- Hydratation maximale de la pâte: 100%. - Máxima hidratación de la masa: 100%. - Максимальное увлажнение теста: 100%.

Venere

Omogeneità e consistenza per piccoli e medi impasti.

Homogeneity and consistency for small and medium dough
Gleichmäßigkeit und konsistenz für kleine und mittlere teigmengen
Homogénéité et cohérence pour les petites et moyennes pâtes
Homogeneidad y consistencia para masa pequeña y media
Однородность и плотность для малых и крупных замесов

HEat.
smART.


STOP
START 1

Venere

Le tecnologie **che fanno la differenza**

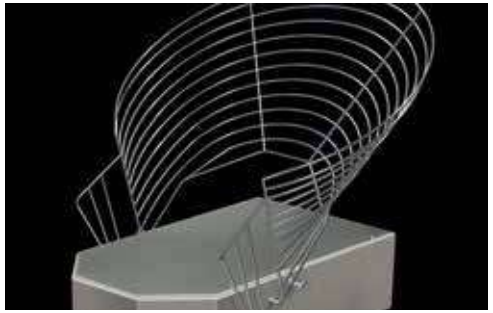
The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Struttura in acciaio verniciato
Painted steel structure
Struktur aus lackiertem Stah
Structure en acier peint
Estructura de acero pintado
Окрашенная стальная конструкция



Vasca e spirale in acciaio inox
Bowl and spiral in stainless steel
Wanne und Spirale aus Edelstahl
Cuve et spirale en acier inoxydable
Cubeta y espiral en acero inoxidable
Дежа и спираль из нержавеющей стали



Griglia di protezione vasca acciaio inox aisi 304 brillantata
AISI 304 polished stainless steel bowl protection grid
Poliertes wannenschutzgitter aus edelstahl AISI 304
Grille de protection de la cuvvette en acier inoxydable AISI 304 poli
Rejilla de protección de la cubeta en acero inoxidable AISI 304 pulido
Полированная защитная решетка из нержавеющей стали AISI 304



Ruote piroettanti con freno
Castors with brake
Rad mit Feststellbremse
Roues pivotantes avec frein
Ruedas giratorias con freno
Поворотные колеса со стопором



Doppia velocità (mono motore)
Double speed (single motor)
Doppelte Geschwindigkeit (ein Motor)
Double vitesse (un moteur)
Doble velocidad (un motor)
двойная скорость (один мотор)

Timer
Timer
Timer
Timer
Temporizador
таймер

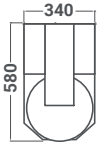
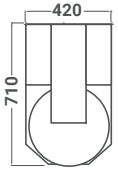
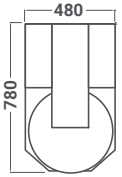
Trasmissione a cinghia/catena
Belt/Chain transmission
Keilriemenantrieb/ Kettenantrieb
Transmission par courroie/chaîne
Transmisión de correa/cadena
Ременный /цепной привод



Impastatrice a spirale

Spiral mixer
Spiralteigknetmaschine
Pétrin à spirale
Amasadora a espiral
Спиральная тестомесильная машина



	Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры				
			H 650 mm	**H 740** mm	**H 840** mm
	Modello - Model - Model **Modèle - Modelo - Модель**		**VNR/10KR**	**VNR/20KR**	**VNR/30KR**
K	**Impasto finito** Mixture complete - Fertiger Teig Petrissage fini - Amasijo acabado Готовое тесто	**Kg**	12	25	35
L	**Volume della Vasca** Bowl volume - Wannenvolumen Volume de la cuve - Volume de la cubeta Объем бака	**L**	16	32	41
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50 Hz/ Гц)	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	0,75	1,1	1,5
K	**Peso netto** Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	48	73	118
K	**Peso lordo** Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	56	85	130

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.

CE

Idratazione massima dell'impasto: 80/85% a seconda della farina utilizzata. - Maximum hydration of the dough: 80/85% depending on the flour used. - Maximaler Feuchtigkeitsgehalt des Teigs: 80/85% je nach verwendetem Mehltyp. - Hydratation maximale de la pâte: 80/85% selon la farine utilisée. - Hidratación máxima de la masa: 80/85% dependiendo de la harina utilizada. - Максимальное увлажнение теста: 80-85% в зависимости от используемой муки.

Bernini

Instancabile nel garantire **un tondo perfetto.**

Tireless in guaranteeing a perfect round
Gewährleistet unermüdlich eine perfekt runde Form
Infatigable, elle garantit une forme ronde parfaite
Incansable para garantizar una perfecta forma redonda
Придает идеально круглую форму

HEat.
smART.


CUPPONE

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Robusta, semplice da usare e facile da pulire
Robust, simple to use and easy to clean
Robust, einfach zu bedienen und leicht zu reinigen
Robuste, simple à utiliser et facile à nettoyer
Robusto, fácil de usar y fácil de limpiar
Надежный, простой в использовании и уходе



Ruote piroettanti con freno
Castors with brake
Rad mit Bremse
Roues pivotantes avec frein
Ruedas giratorias con freno
Колесо с тормозом



Arrotonda pasta da 20 a 300 gr (mod. RND280) e da 20 a 900 gr (mod. RND800)
It rounds dough from 20 to 300 gr (mod. RND280) and from 20 to 900 gr (mod. RND800)
Rundet Teig von 20 bis 300 g (Mod. RND280) und von 20 bis 900 g (Mod. RND800)
Pâte ronde de 20 à 300 gr (mod. RND280) et de 20 à 900 gr (mod. RND800)
Redondea la masa de 20 a 300 gr (mod. RND280) y de 20 a 900 gr (mod. RND800)
Округляет тесто от 20 до 300 гр (мод. RND280) и от 20 до 900 гр (мод. RND800).

Non stressa e non scalda la pasta
It does not stress and heat the pasta
Es belastet und erwärmt nicht den Teig
Il ne stresse pas et ne chauffe pas les pâtes
No estresa y no calienta la pasta
Не подвергает стрессу и не нагревает тесто



Coclea in alluminio teflonato
Teflon coated aluminum spiral
Teflonbeschichtete Aluminiumschnecke
Vis en aluminium recouvert de téflon
Barrena de aluminio recubierta de teflón
Алюминиевый шнек с тефлоновым покрытием



Completamente smontabile per una facile pulizia
Completely demountable for easy cleaning
Vollständig demontierbar für eine einfache Reinigung
Entièrement démontable pour un nettoyage facile
Completamente desmontable para facilitar la limpieza
Полностью разборный для легкой очистки



Uscita palline ad altezza banco
Ball exit at bench height
Kugeln Ausgang auf Bankhöhe
Sortie de boule à hauteur de plateau
Salida de pelota a la altura del banco
Выход заготовки на высоте стола

HEat.
smART.



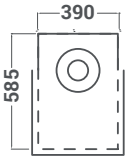
Arrotondatrice

Rounder
Abrundmaschine
Bouleuse
Redondeadora
Округлитель

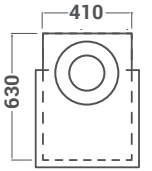




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 795 mm



H 830 mm

Modello - Model - Model Modèle - Modelo - Модель		**BRN280**	**BRN800**
Larghezza vassoio Tray width - Fachbreite - Largeur du plateau Ancho de la bandeja - Ширина лотка	**L** mm	440	505
Pezzatura dell'impasto Dough size - Stückgröße des Teigs Poids de la pâte - Pesado de la masa Размер кусочков теста	**gr.**	20 - 300	20 - 900
Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	**Nr. palline**	900 - 1000	900 - 1000
Alimentazione elettrica* Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	**kW** max	0,37	0,37
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	55	66
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	62	74

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) 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.

CE

Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%. La maturazione in frigorifero deve essere fatta dopo la formatura delle palline.
Use doughs with hydration from 50 to 65%. Leavening in the refrigerator must take place after forming the balls
Verwenden Sie Teige mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %. Die Reifezeit im Kühlschrank muss nach dem Formen der Kugeln erfolgen
Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %. La maturation au réfrigérateur doit avoir lieu après le façonnage des boules
Utilice masas con hidratación del 50 al 65%. La maduración en frigorífico debe realizarse después de formar las bolas
Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65%. Выдержка в холодильнике должна выполняться после формовки шариков

Utensili per pizzeria

Tools for pizzeria
Pizzeria Zubehör
Ustensiles pour pizzeria
Utensilios para pizzeria
Инвентарь для пиццерии

HEat.
smART.



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PIL36
Pala per infornare cm. 36 - H 170cm Peel to put pizza in the oven cm. 36 - H 170cm Schaufel zum Einschieben cm.36 - H 170cm Pelle à enfourner cm 36 – H 170cm Pala para poner pizza en el horno cm. 36 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.36 ДЛИНА 170	

	A/PIL50
Pala per infornare cm. 50 - H 170cm Peel to put pizza in the oven cm. 50 - H 170cm Schaufel zum Einschieben cm.50 - H 170cm Pelle à enfourner cm 50 – H 170cm Pala para poner pizza en el horno cm. 50 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.50 ДЛИНА 170	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PIF36
Pala forata per infornare cm. 36 - H 170cm Perforated peel to put pizza in the oven cm. 36 - H 170cm Gelochte Schaufel cm.36 zu Legierung - H 170cm Pelle à enfourner perforée cm 36 – H 170cm Pala agujereada para poner pizza en el horno cm. 36 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.36 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	

	A/PIF50
Pala forata per infornare cm. 50 - H 170cm Perforated peel to put pizza in the oven cm. 50 - H 170cm Gelochte Schaufel cm.50 zu Legierung - H 170cm Pelle à enfourner perforée cm 50 – H 170cm Pala agujereada para poner pizza en el horno cm. 50 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.50 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PCF22
Pala per cuocere forata Ø cm. 22 inox - H 170cm Perforated peel to bake and spin pizza Ø cm. 22 - Stainless steel - H 170cm Gelochte Backschaufel Ø cm. 22, rostfreier Stahl, mit Gleitteil - H 170cm Pelle pour cuire perforée Ø cm. 22 inox - H 170cm Pala para cocer agujereada Ø cm. 22 inox - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДИАМ.20 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	

	A/PCF30
Pala per cuocere forata Ø cm. 30 inox - H 170cm Perforated peel to bake and spin pizza Ø cm. 30 - Stainless steel - H 170cm Gelochte Backschaufel Ø cm. 30, rostfreier Stahl, mit Gleitteil - H 170cm Pelle pour cuire perforée Ø cm. 30 inox - H 170cm Pala para cocer agujereada Ø cm. 30 inox - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДИАМ.30 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PPM33
Pala per pizza al metro in legno multistrato cm. 33x80 Wooden board for "One-Meter pizza", in wood cm. 33X80 Holzschaufel für Meter-Pizza cm. 33X80 Pelle pour pizza au mètre en bois contreplaque cm. 33x80 Pala para "pizza de un metro" en madera aglomerada cm. 33x80 ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ В НАРЕЗКУ 33X80	

	A/PPM40
Pala per pizza al metro in legno multistrato cm. 40x80 Wooden board for "One-Meter pizza", in wood cm. 40X80 cm. Holzschaufel für Meter-Pizza cm. 40X80 Pelle pour pizza au mètre en bois contreplaque cm. 40x80 Pala para "pizza de un metro" en madera aglomerada cm. 40x80 ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ В НАРЕЗКУ 40X80	



Utensili per pizzeria

Tools for pizzeria
Pizzeria Zubehör
Ustensiles pour pizzeria
Utensilios para pizzeria
Инвентарь для пиццерии

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SFN22
Spazzolone fibra naturale cm. 22x7 - H 170cm Brush in natural fibre cm. 22x7 - H 170cm Naturfaserbuerste cm.22x7 - H 170cm Brosse en fibre naturelle cm. 22x7 - H 170cm Cepillo fibra natural cm. 22x7 - H 170cm ЩЕТКА ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНЫ 22Х7 ДЛИНА 170	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/RSF22
Ricambio spazzolone fibra naturale cm. 22x7 Spare part for brush in natural fibre cm. 22x7 Ersatzteil für Naturfaserbuerste cm.22x7 Pièce de rechange de brosse en fibre naturelle cm. 22x7 Recambio cepillo fibra natural, cm. 22x7 ЗАПАСНАЯ ЩЕТКА ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНЫ 22Х7	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/RTP10
Rotella tagliapizza Ø 10 cm. professionale diritta, inox Straight stainless steel pizza-cutting wheel Ø 10 cm. – Professional Pizzaschneider Ø 10 cm, professionell, gerade, rostfreier Stahl Roulette coupe pizza Ø 10 cm. professionnelle droite, inox Ruedecilla cortapizza Ø 10 cm. profesional recta, inox КОЛЕСО ДЛЯ РЕЗКИ ПИЦЦЫ 10 СМ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/BCS00
Bucasfoglia Dough docker Teiglocher Pique pâte Perfora hojaldre РОЛИК-ПЕРФОРАТОР ДЛЯ ТЕСТА	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SPT10
Spatola cm. 10 inox Spatula for dough in stainless steel cm. 10 Spatel cm.10 rostfreier Stahl Spatule cm. 10 inox Espátula cm. 10 inox ЛОПАТКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 10 СМ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SPT45
Spatola cm. 45 flessibile, inox Stainless steel flexible spatula cm. 45 Biegbare Spatel cm. 45, rostfreier Stahl Spatule cm. 45 flexible inox Espátula cm. 45 flexible inox ЛОПАТКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 45 СМ ГИБКАЯ	



HEat.
smART.

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/RSC12
Raschietto inox cm.12 inox Stainless steel scraper cm. 12 Kratzer cm.12 rostfreier Stahl Racloir cm. 12 inox Rasqueta cm. 12 inox СКРЕБОК ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 12 СМ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PTG25
Pinza per teglie cm. 25 inox Stainless steel baking pans gripper cm. 25 Greifer für Backform cm.25 rostfreier Stahl Pince pour plaques cm. 25 inox Pinza para bandejas cm. 25 inox ЩИПЦЫ ДЛЯ ПРОТИВНЯ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 25 СМ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SPV05
Supporto verticale 5 posti H. 180 cm. Vertical rack stainless steel 5 places – H. 180 cm. Vertikales Gestell 5 Plaetze H.180 cm. Support vertical inox 5 places H. 180 cm. Soporte vertical 5 enganches H. 180 cm. ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 5Р	



Forni potenziati

Powered ovens - Potenzierte Öfen - Fours Rénforcés - Hornos potenciados - Печи с усиленной мощностью

	MODELLO MODEL MODEL MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	POTENZA (KW) SINGOLA CAMERA POWER (kW) SINGLE DECK LEISTUNG (kW) EINZEL BACKKAMMER PUISSANCE (kW) FOUR SIMPLE POTENCIA (kW) HORNO INDIVIDUAL МОЩНОСТЬ (КВт) ОДИНОЧНОЙ КАМЕРЫ	POTENZA (KW) DOPPIA CAMERA POWER (kW) DOUBLE DECK LEISTUNG (kW) DOPPELTE BACKKAMMER PUISSANCE (kW) FOUR DOUBLE POTENCIA (kW) HORNO DOBLE МОЩНОСТЬ (КВт) ДВОЙНОЙ КАМЕРЫ
CARAVAGGIO	**CR535**	**11,80**	**23,60**
	CR835	**14,80**	**29,60**
MICHELANGELO	**ML435**	**7,50**	**15,00**
	ML635	**10,80**	**21,60**
	ML635L	**11,04**	**22,08**
	ML935	**16,14**	**32,28**
DONATELLO	**DN435**	**7,50**	**15,00**
	DN635	**10,80**	**21,60**
	DN635L	**11,04**	**22,08**
	DN935	**16,14**	**32,28**
TIEPOLO	**TP435**	**6,48**	**12,96**
	TP635	**9,60**	**19,20**
	TP635L	**9,72**	**19,44**
	TP935	**14,40**	**28,80**
TIZIANO	**TZ230**	**3,80**	**7,60**
	TZ420	**2,60**	**5,20**
	TZ425	**4,60**	**9,20**
	TZ430	**5,60**	**11,20**
	TZ435	**6,40**	**12,80**



Produttività oraria

HOURLY PRODUCTIVITY - STÜNDLICHE PRODUKTIVITÄT - PRODUCTIVITÉ HORAIRE
PRODUCTIVIDAD POR HORA - ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

La produttività oraria è da considerarsi indicativa e può variare a seconda della quantità di pasta, della temperatura di utilizzo del forno, dalla tipologia di teglia, dall'idratazione dell'impasto e dal tipo di cottura (diretta o indiretta).

The productivity per hour is to be considered indicative and can vary according to the quantity of dough, the use temperature of the oven, the type of tray, the hydration of the dough and the type of cooking (direct or indirect).

Die stündliche Produktivität ist als Richtwert zu betrachten und kann je nach Teigwarenmenge, Betriebstemperatur des Ofens, Pfannentyp, Teigfeuchtigkeit und Art des Backens (direkt oder indirekt) variieren.

La productivité horaire est à considérer à titre indicatif et peut varier selon la quantité de pâtes, la température d'utilisation du four, le type de poêle, l'hydratation de la pâte et le type de cuisson (directe ou indirecte).

La productividad horaria es indicativa y puede variar según la cantidad de la masa, la temperatura de uso del horno, el tipo de molde, la hidratación de la masa y el tipo de cocción (directa o indirecta).

Почасовая производительность является ориентировочной и может варьироваться в зависимости от количества теста, температуры использования печи, типа противеня, влажности теста и типа выпекания (прямое или непрямое).

CUPPONE

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente listino, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune.
The Firm declines every responsability for the possible inaccuracies on this price list and reserves the right to make appropriate changes in the product.
Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Preisliste und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen.
La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce Tarif et se réserve le droit d'éffectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles.
La empresa Cuppone no se responsabiliza por cualquier inexactitud en esta lista de precios, reservandose el derecho a introducir las modificaciones que considere oportunas.
Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящем прайс-листе и оставляет за собой право на внесение необходимых изменений.

GASTRO PRO

RR BARROS SÀRL

Votre partenaire équipement en Suisse

L'ÉQUIPEMENT PRO QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Solutions sur mesure pour les professionnels de la restauration



FINANCEMENT & LEASING DISPONIBLES
Équipez-vous aujourd'hui, payez en plusieurs fois.

À partir de **CHF 99.- / mois***

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
Équipements haut de gamme, fiables et conçus pour durer.

SOLUTIONS SUR MESURE
Chaque projet est unique. Matériel adapté à vos besoins, à votre espace et à votre activité.

SERVICE RAPIDE & EFFICACE
Devis sous 24h, accompagnement personnalisé et suivi sérieux à chaque étape.



FINANCEMENT DISPONIBLE

- **LEASING PROFESSIONNEL** — Préservez votre trésorerie
- **PAIEMENT ÉCHELONNÉ** — Mensualités adaptées à votre activité
- **RÉPONSE RAPIDE** — Étude et réponse sous 24 à 48h

+ **INVESTISSEZ SANS BLOQUER VOTRE TRÉSORERIE**

CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT POUR VOTRE PROJET

032 767 18 18
contact@rrgroupe.ch
www.rrgroupe.ch

SCANNEZ-MOI pour en savoir plus sur nos solutions

PRODUITS HAUT DE GAMME | INSTALLATION PROFESSIONNELLE | SERVICE APRÈS-VENTE RAPIDE & FIABLE | PARTENAIRE DE CONFIANCE

ÉQUIPEZ VOTRE CUISINE COMME UN PRO !

L'EFFICACITÉ PROFESSIONNELLE EN CUISINE

PLUS DE PERFORMANCE.
MOINS DE STRESS.
PLUS DE RENTABILITÉ.

- Une mauvaise cuisine vous fait perdre de l'argent.
- GASTRO PRO optimise votre rentabilité.



GASTRO PRO

VOTRE PARTENAIRE POUR UNE CUISINE PLUS PERFORMANTE

- **CONCEPT** — Conseil & accompagnement
- **MATÉRIEL** — Équipements professionnels haute performance
- **INSTALLATION** — Installation complète par nos experts
- **FINANCEMENT** — Des solutions adaptées à votre budget

PACK CUISINE PRO CLÉ EN MAIN

- Four professionnel
- Installation complète
- Conseils personnalisés
- Mise en service
- Formation incluse
- Service après-vente

FINANCEMENT - LEASING À VOTRE DISPOSITION

- **AUCUN APPORT NÉCESSAIRE** — Démarrez votre projet sans immobiliser votre trésorerie.
- **PAIEMENTS ADAPTÉS** — Mensualités flexibles selon vos capacités et votre activité.
- **PRÉSERVEZ VOTRE TRÉSORERIE** — Investissez intelligemment tout en gardant votre capacité financière.
- **RÉPONSE RAPIDE & SIMPLIFIÉE** — Un accompagnement sur mesure, rapide et efficace.



- **CUISSON RAPIDE & HOMOGÈNE** — Qualité constante, gain de temps
- **RÉDUCTION DES COÛTS** — Moins de pertes, plus d'économies
- **AUGMENTATION DE VOTRE PRODUCTION** — Plus de plats, plus de clients
- **UTILISATION SIMPLE (GAIN DE TEMPS)** — Interfaces intuitives, faciles à utiliser
- **INSTALLATION & ACCOMPAGNEMENT INCLUS** — Suivi et support professionnel

LES PLUS GRANDES MARQUES POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS

VENIX | UNOX | la Minerva

DES SOLUTIONS ADAPTÉES À TOUS LES PROFESSIONNELS

RESTAURANTS | TRAITEURS | SNACKS & FOOD TRUCKS | HÔTELS | COLLECTIVITÉS

CONTACTEZ-NOUS DÈS AUJOURD'HUI POUR UNE OFFRE PERSONNALISÉE !

032 767 18 18
contact@rrgroupe.ch

SCANNEZ POUR PLUS D'INFOS

João Barros
Conseiller & Développement Horeca

MATÉRIEL HAUTE PERFORMANCE | NORMES HYGIÈNE & SÉCURITÉ | SOLUTIONS ADAPTÉES À VOS BESOINS

studioverde.it

GASTRO PRO

RR BARROS Sàrl

CUPPONE

CUPPONE S.R.L.

RR Gastro Pro Suisse - RR BARROS Sàrl
Route des Provins 21, 2087 Cornaux (NE)
contact@rrgastropro.ch - shop.rrgastropro.ch

HEat.
smART.