

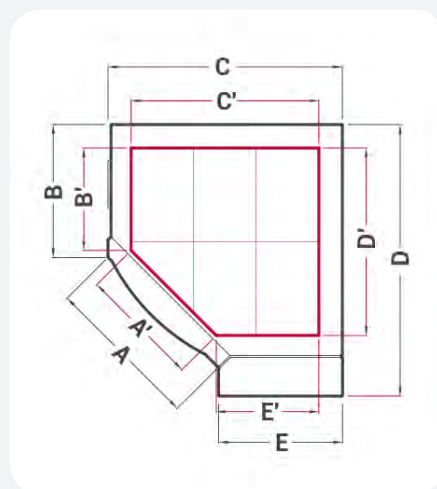
HORNOS PIZZA CARAVAGGIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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





Campana Mod. KCR 835 AS

Mod. CARAVAGGIO 835/2

Mesa soporte Mod. SCR 835/2



CARAVAGGIO:

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



VERSIÓN CD: (control electrónico)

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



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

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