

HORNOS PIZZA DONATELLO

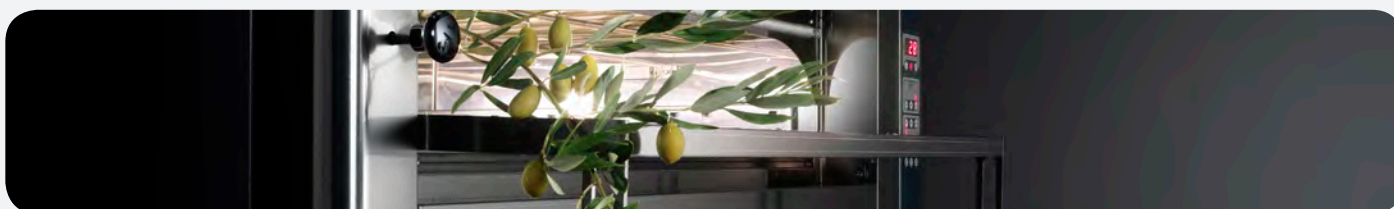
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	430	430	430	430
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	€	2.899	4.011	4.359	5.226
P.V.P. (D digital)	€	3.748	4.859	5.207	6.074

Horno modelo (2 cámaras)		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	€	5.038	6.715	7.416	9.198
P.V.P. (D digital)	€	6.729	8.411	9.113	10.892

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

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





Campana Mod. KDN 635 AS

Mod. DONATELLO 635/2CD

Mesa soporte Mod. SDN 635/2



DONATELLO:

"Tecnología digital al alcance de todos"

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

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



VERSIÓN CD: (control electrónico)

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



VERSIÓN D: (control digital)

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