



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO Eléctrico para PIZZA Cuppone Línea MICHELANGELO, 6 Pizzas x ø35 cm, Modular Modular, Disponible con controles DIGITALES o controles TOUCH SCREEN,

- **Frente redondeado de acero inoxidable;**
- **Cámara de cocción en acero inoxidable** dim. 720x1080x140 mm;
- Placa de cocción de **ladrillo de cordierita;**
- Aislamiento de lana de roca evaporada;
- **Puerta con doble** cristal panorámico y sistema de apertura y cierre con resorte de compresión;
- Sellado térmico entre la puerta y la cámara de cocción;
- **Sistema de recuperación de calor** integrado en la cámara de cocción;
- Iluminación de la cámara de cocción con dos lámparas de 12V;
- **Termostato de seguridad** y ventilador de enfriamiento;
- Resistencias eléctricas blindadas y diferenciadas en techo y bajo platea;
- **Salida de vapor de** cocción ajustable electrónicamente;
- **Grupo de mando separado ;**
-
- **Capacidad pizza:** 6 x ø35 cm
- Habitaciones: 1
- Potencia: 8,4 kW
- **Temperatura: 0-400 ° C**
- Peso bruto Kg: 202

Dimensiones de la cámara de cocción 720x1080x140h mm

Dimensiones externas 1190x1460x440h mm

- Todos los modelos **se pueden suministrar con soporte** (con o sin ruedas y, a excepción del modelo 435, con o sin corte para la inserción de la batidora) **y con campana extractora** (con o sin motor de 5 velocidades).

VERSIÓN CON MANDOS DIGITALES / Mod: ML635 / 1CD

- Sistema de control con **tarjeta electrónica ;**
- posibilidad de **programar la temperatura de la cámara y la potencia** de los **grupos de resistencias (techo y piso) de diferentes formas** : "OFF" off, "MIN" 33% o "MAX" 100%;
- **timbre de fin de cocción ;**
- **encendido programable del horno** con cuenta regresiva **hasta 99 horas ;**

VERSIÓN CON CONTROLES DE PANTALLA TÁCTIL / Mod: ML635 / 1TS

- **Sistema de control Touch Screen** con posibilidad de programar **la temperatura de** la cámara **y la potencia** de los dos grupos **de resistencias (superior y piso) de forma diferenciada** de 0% a 100%;
- **Funciones PIRÓLISIS, ECONOMÍA y RECUPERACIÓN RÁPIDA** integradas;
- **programación de cocina ;**
- **Horno al final** de la **cocción;**
- **temporizador semanal** + agenda ;

Opcional:

- **CP-KM635NT** - Campana sin motor;
- **CP-KM635AS** - Campana con motor;
- **CP-SML635 / 1** - Soporte básico para 1 CÁMARA;
- **CP-SML635 / 2** - Soporte base para 2 HABITACIONES;
- **CP-RS** - Kit de ruedas para soporte de base;
- **CP-PS** - Soporte de estante inferior cortado para insertar batidoras;

Hecho en Italia
MARCA CE

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50/60
potencia (KW)	8,4

peso neto (Kg)	179
peso bruto (Kg)	202
ancho (mm)	1190
profundidad (mm)	1460
altura (mm)	440

MODELOS DISPONIBLES

CUP-ML635/1CD



CUPPONE MICHELANGELO Horno Eléctrico para 6 Pizzas, Ø 35 cm. Comandos digitales

HORNO Eléctrico para Pizza, para 6 Pizzas, modular modular con cámara mm 720x1080x140h, Versión con CONTROLES DIGITALES, Línea MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8.4, Peso 202 kg, dim. milímetro 1190x1460x440h

€ 4.260,54

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

CUP-ML635/1TS



CUPPONE MICHELANGELO Horno Eléctrico para 6 Pizzas, Ø 35 cm. Controles de pantalla táctil

HORNO Eléctrico para Pizza, para 6 Pizzas, modular modular con cámara mm 720x1080x140h, Versión con CONTROLES DE PANTALLA TÁCTIL, Línea MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8,4, Peso 202 kg, dim. milímetro 1190x1460x440h

€ 5.060,16

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CP-PS 	Corte en el estante inferior para insertar las batidoras Corte en el soporte del estante inferior para la inserción del mezclador	€ 236,48 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
CP-RS 	Kit de ruedas para soporte de la base Kit modular de 4 ruedas con pedestal para horno de pizza profesional Cuppone	€ 426,35 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
CP-SML635/1 	Soporte de base de acero para 1 cámara Pedestal para Horno Cuppone Michelangelo, para 1 Cámara, Estructura de Acero, Estante estándar bajo, Ruedas Opcionales, Peso 57 kg, Dim. Mm. 1180x1310x1100h	€ 704,60 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
CP-SML635/2 	Soporte de base de acero para 2 cámaras Pedestal para Horno Cuppone Michelangelo, para 2 Cámaras, Estructura de Acero, Estante estándar bajo, Ruedas Opcionales, Peso 53 kg, Dim. Mm. 1180x1310x900h	€ 704,60 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
CP-KML635NT 	Campana sin motor para horno Michelangelo Campana neutra para horno Michelangelo, acero inoxidable, sin motor, peso 57 kg, dim. mm. 1188x1200x410	€ 1.237,18 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

CP-KML635AS



Campana con Motor para Horno Michelangelo
Campana extractora para horno Michelangelo, acero inoxidable, velocidad regulable, Kw 0,13, 700 m³ / h, peso 60 kg, dim. mm. 1188x1200x410

€ 1.533,38

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





VERSIONE CON COMANDI DIGITALI
Mod: ML635/1CD

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



VERSIONE CON TOUCH SCREEN
Mod: ML635/1TS

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