



SÉRIE DONATELLO

Tous nos modèles sont certifiés C.E.



Version CD : commande numérique

Réglage de la température de la chambre de cuisson par touche digitale, réglage de la puissance des 2 groupes de résistances (supérieure et inférieure) avec 3 positions : 0%, 33% et 100%, programmation de la mise en marche automatique du four et alarme de fin de cuisson.

Version D : commande électronique

Conçu par Cupone, il permet à l'opérateur de personnaliser chaque phase de la cuisson de la pizza, en contrôlant la température de la chambre et la distribution de la chaleur produite par le groupe de résistances de la voûte et de la sole, de programmer 100 programmes différents de cuisson et de programmer la mise en marche automatique du four et alarme de fin de cuisson.



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES SÉRIE DONATELLO

Billard
et
Clindoux


Façade inox, intérieur inox, porte avec vitre panoramique, joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson. Système incorporé de récupération de la chaleur dans la chambre de cuisson, éclairage intérieur avec halogène 12V, évacuation de la vapeur de cuisson réglable, sole composée de briques réfractaires en cordiélite 35x70 ou 35x105, 2 poignées latérales, thermostat de sécurité, ventilateur de refroidissement.

2 versions au choix : numérique ou électronique, 1 étage ou 2 étages.

Options : support similinox avec étagère, avec ou sans roulettes et hotte inox électrique 5 vitesses ou neutre.

	Code	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures en mm			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas	
				L	P	H	L	P	H		
 1 étage	DN435/1CD DN435/1D	5800	106	1155	1050	437	720	720	150	4 ø 35 1 ø 50	
	DN635/1CD DN635/1D	8400	133	1155	1410	437	720	1080	150	6 ø 35 2 ø 50	
	DN635L/1CD DN635L/1D	8600	145	1515	1050	437	1080	720	150	6 ø 35 2 ø 50	
	DN935/1CD DN935/1D	12600	171	1515	1410	437	1080	1080	150	9 ø 35 4 ø 50	
	 2 étages	DN435/2CD DN435/2D	11600	171	1155	1050	784	720	720	150	4 + 4 ø 35 1 + 1 ø 50
		DN635/2CD DN635/2D	16800	231	1155	1410	784	720	1080	150	6 + 6 ø 35 2 + 2 ø 50
DN635L/2CD DN635L/2D		17200	247	1515	1050	784	1080	720	150	6 + 6 ø 35 2 + 2 ø 50	
DN935/2CD DN935/2D		25200	301	1515	1410	784	1080	1080	150	9 + 9 ø 35 4 + 4 ø 50	

	Option		Poids Kg	Dimensions en mm		
	Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
	SDN435/1	Pour DN435 - 1 étage	50	1143	954	1100
	SDN435/2	Pour DN435 - 2 étages				900
	SDN635/1	Pour DN635 - 1 étage	60	1143	1312	1100
	SDN635/2	Pour DN635 - 2 étages				900
	SDN635L/1	Pour DN635L - 1 étage	60	1500	954	1100
	SDN635L/2	Pour DN635L - 2 étages				900
	SDN935/1	Pour DN935 - 1 étage	73	1500	1312	1100
	SDN935/2	Pour DN935 - 2 étages				900
	ROUES	1 jeu de 4 roues pour support				

	Option		Débit m³/h	Poids Kg	Puiss. Kw	Dimensions en mm		
	Code	Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres ø de sortie : 150mm				L	P	H
	HEDN435	Hotte électrique pour DN435 1 ou 2 étages	700	63	130	1146	1110	410
	HNDN435	Hotte neutre pour DN435 1 ou 2 étages						
	HEDN635	Hotte électrique pour DN635 1 ou 2 étages	700	70	130	1146	1110	410
	HNDN635	Hotte neutre pour DN635 1 ou 2 étages						
	HEDN635L	Hotte électrique pour DN635L 1 ou 2 étages	700	73	130	1506	1110	410
	HNDN635L	Hotte neutre pour DN635L 1 ou 2 étages						
	HEDN935	Hotte électrique pour DN935 1 ou 2 étages	700	83	130	1506	1110	410
	HNDN935	Hotte neutre pour DN935 1 ou 2 étages						