

Billard et Clindoux
Diffusion



GAMME CHAUDE

SÉRIE MICHELANGELO

Tous nos modèles sont certifiés C.E.



Design

Technologie, qualité et design :
les points forts des fours Cuppone.

Joint aux portes
Double vitrage
Allumage programmable



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 DG : Commande électronique globale

Conçu par Cuppone, 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, alarme de fin de cuisson, fonction pyrolyse et économie d'énergie intégrées.

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES SÉRIE MICHELANGELO


Billard
et
Clindoux


Façade et intérieur inox, porte avec double vitrage panoramique et système d'ouverture avec ressort de compression, bac de collecte de miettes sous la porte, joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson, système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson, éclairage intérieur avec 2 lampes halogènes 12V, évacuation de la vapeur de cuisson réglable électriquement, sole composée de briques réfractaires en cordiérite 35x70 ou 35x105mm, 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	Puissance Kw	Poids Kg	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions intérieures en mm			Capacité Pizzas
				L	P	H	L	P	H	
1 étage	ML435/1CD	5800	140	1190	1100	440	720	720	150	4 ø 35 1 ø 50
	ML435/1DG									
	ML635/1CD	8400	179	1190	1460	440	720	1080	150	6 ø 35 2 ø 50
	ML635/1DG									
	ML635L/1CD	8600	183	1550	1100	440	1080	720	150	6 ø 35 2 ø 50
	ML635L/1DG									
ML935/1CD	12600	233	1550	1460	440	1080	1080	150	9 ø 35 4 ø 50	
ML935/1DG										
2 étages	ML435/2CD	11600	245	1190	1100	780	720	720	150	4+4 ø 35 1+1 ø 50
	ML435/2DG									
	ML635/2CD	16800	310	1190	1460	780	720	1080	150	6+6 ø 35 2+2 ø 50
	ML635/2DG									
	ML635L/2CD	17200	316	1550	1100	780	1080	720	150	6+6 ø 35 2+2 ø 50
	ML635L/2DG									
	ML935/2CD	25200	405	1550	1460	780	1080	1080	150	9+9 ø 35 4+4 ø 50
	ML935/2DG									

	Option		Poids Kg	Dimensions en mm		
	Code	Support similinox avec étagère		L	P	H
	SML435/1	Pour ML435 - 1 étage	43	1180	950	1100
	SML435/2	Pour ML435 - 2 étages				900
	SML635/1	Pour ML635 - 1 étage	57	1180	1300	1100
	SML635/2	Pour ML635 - 2 étages				900
	SML635L/1	Pour ML635L - 1 étage	50	1540	950	1100
	SML635L/2	Pour ML635L - 2 étages				900
	SML935/1	Pour ML935 - 1 étage	68	1540	1300	1100
	SML935/2	Pour ML935 - 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
	HEML435	Hotte électrique pour ML435 1 ou 2 étages	700	63	130	1186	1200	410
	HNML435	Hotte neutre pour ML435 1 ou 2 étages						
	HEML635	Hotte électrique pour ML635 1 ou 2 étages	700	70	130	1186	1200	410
	HNML635	Hotte neutre pour ML635 1 ou 2 étages						
	HEML635L	Hotte électrique pour ML635L 1 ou 2 étages	700	73	130	1546	1200	410
	HNML635L	Hotte neutre pour ML635L 1 ou 2 étages						
	HEML935	Hotte électrique pour ML935 1 ou 2 étages	700	83	130	1546	1200	410
	HNML935	Hotte neutre pour ML935 1 ou 2 étages						