

Donatello

Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Sfiato vapori di cottura regolabile

Adjustable steam vents
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable
Evacuación de vapores regulable
Регулируемая отдушина для паров от приготовления



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integrated heat recovery system in the cooking chamber
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système intégré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober- und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas superior e inferior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea

Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober- und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lighting system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

**Piano di cottura in mattoni di cordierite**

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
 Plan de cuisson en briques de cordiérite
 Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
 Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита

**Porta con vetro panoramico**

Door with panoramic glass
 Tür mit Panoramaverglasung
 Porte avec vitre panoramique
 Puerta con cristal panorámico
 Дверца с панорамным стеклом

**Maniglia porta**

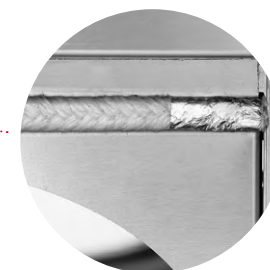
Door handle
 Türgriff
 Poignée de porte
 Manilla de la puerta
 Ручка дверцы

**Pannello comandi cappa**

Hood control panel
 Bedienfeld Haube
 Panneau de commandes de la hotte
 Panel de control campana
 Панель управления вытяжкой

**Ventola di raffreddamento**

Cooling fan
 Kühlventilator
 Ventilateur de refroidissement
 Ventilador de refrigeración
 Вентилятор охлаждения

**Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura**

Heat seal between door and cooking chamber
 Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
 Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
 Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
 Уплотнение между дверцей и камерой приготовления

Donatello

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
 Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
 Four électrique 1 chambre superposable
 Horno eléctrico de una cámara superponible
 Электрическая однокамерная печь
 возможностью ярусной установки



<p>H 430 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 430 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 430 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 430 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr 5-6 (□ tray 400x600 mm) 40-44 (ø 350 mm) 10-11 (ø 500 mm)	10-12 (□ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	10-12 (□ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 90-99 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,5	5,0	5,2	7,6
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 147	187	190	250
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 167	211	215	282

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь



D

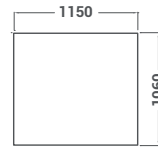


CD



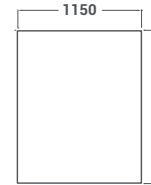
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



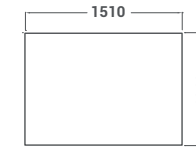
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



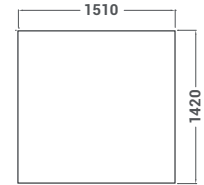
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



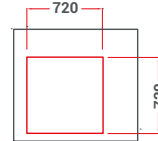
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



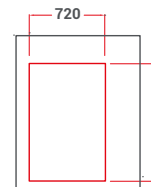
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



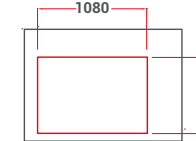
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



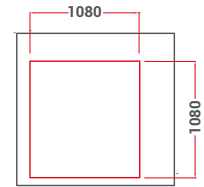
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr 10-12 (□ tray 400x600 mm) 80-88 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 120-132 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 120-132 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)	40-48 (□ tray 400x600 mm) 180-198 (ø 350 mm) 80-88 (ø 500 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 7,0	10,0	10,4	15,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 252	330	324	430
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 273	356	350	465

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



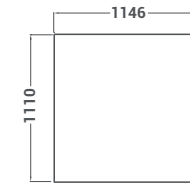
Donatello

Capra

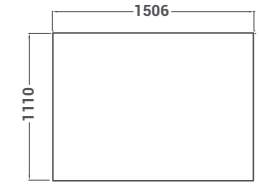
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка







Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KDN 435NT	KDN 435AS	KDN 635NT	KDN 635AS	KDN 635LNT	KDN 635LAS	KDN 935NT	KDN 935AS	
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /h	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	57	62	57	62	75	80	75	80

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades - с 5-скоростным аспиратором

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
 Gestell - Konstruktion aus Similinox
 Support - Construction en Similinox
 Soporte - Construcción en Similinox
 Подставка - Конструкция из similinox



		H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm		
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры										
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		SDN435/1	SDN635/1	SDN635L/1	SDN935/1	SDN435/2	SDN635/2	SDN635L/2	SDN935/2	
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	54	64	63	77	50	60	59	73
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	58	68	67	82	54	64	63	78

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
		Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ... 435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ... 435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	4 (set)

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций
Supporto per forno triplo a richiesta
 Support for triple oven on request
 Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage
 Support pour four triple sur demande
 Soporte para horno triple bajo pedido
 Подставка для тройной печи по запросу.

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота