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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	8,6
poids net (Kg)	183
poids brut (Kg)	208
largeur (mm)	1550
profondeur (mm)	1100
hauteur (mm)	440

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR Électrique pour PIZZA Cuppone Ligne MICHELANGELO, 6 Pizzas x ø35 cm, Modulaire, Disponible en 2 VERSIONS :
.

- Façade arrondie en acier inoxydable **;**
- **Chambre de cuisson en acier inoxydable** dim. **mm 1080x720x140;**
- Surface de cuisson **en brique de cordiérite** ;
- Isolation en laine de roche évaporée ;
- **Porte avec double vitrage panoramique** et système d'ouverture et de fermeture avec ressort de compression ;
- Joint d'étanchéité thermique entre la porte et la chambre de cuisson ;
- **Système de récupération de chaleur** intégré dans la chambre de cuisson ;
- Éclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes 12V ;
- **Thermostat de sécurité** et ventilateur de refroidissement ;
- Résistances électriques blindées et différenciées au plafond et sous les stalles ;
- Évent de vapeur de cuisson réglable électroniquement ;
- **Groupe témoin séparé** ;
-
- **Capacité pizza :** 6 x diamètre 35 cm
- Chambres: 1
- Puissance : 8,6 kW

- **Température réglable : 0-450°C**
- Poids brut Kg: 20 8

  Dimensions de la chambre de cuisson 1080x720x1400h mm
  Dimensions extérieures 1550x1100x440h mm
-
-
- Tous les modèles **peuvent être fournis avec un support** (avec ou sans roulettes et, à l'exception du modèle 435, avec ou sans découpe pour l'insertion d'un mixeur) **et une hotte aspirante** (avec ou sans moteur 5 vitesses).

.

VERSION AVEC **COMMANDES NUMÉRIQUES** / Mod: **ML635L/1CD**

- Système de contrôle avec **carte électronique** ;
- possibilité de régler **différemment la température de la chambre et la puissance** des éléments chauffants (voûte et sole) : « OFF » éteint, « MIN » 33% ou « MAX » 100% ;
- alarme sonore de fin de cuisson ;
- allumage programmable du four avec compte à rebours jusqu'à 99 heures ;

VERSION AVEC COMMANDES **À ÉCRAN TACTILE** / Mod: **ML635L/1TS**

- **Système de contrôle par écran tactile** avec possibilité de régler la **température** de la chambre **et** la **puissance** des deux groupes d'éléments chauffants (supérieur et inférieur) **différemment** de 0% à 100% ;
- fonctions intégrées **PYROLYSE, ÉCONOMIE et RÉCUPÉRATION RAPIDE** ;
- programmation culinaire;
- alarme sonore de fin de cuisson ;
- minuterie hebdomadaire + agenda **;**

.

Facultatif:

- **CP-KM635LNT** - Hotte sans moteur ;
- **CP-KM635LAS** - Hotte avec moteur ;
- **CP-SML635L/1** - Support de base pour 1 CAMÉRA ;
- **CP-SML635L/2** - Support de base pour 2 CAMÉRAS ;
- **CP-RS** - Kit de roues pour support de base ;
- **CP-PS** - Découpe sur support d'étagère inférieure pour insertion de mélangeurs ;

.

Fabriqué en Italie
MARQUAGE CE

MODÈLES DISPONIBLES

CUP-ML635L/1CD	**Four à pizza électrique modulaire pour 6 pizzas, avec chambre de cuisson de 1 080 x 720 x 140 h mm, version avec commandes numériques, gamme Michelangelo, V. 380/3+N, puissance 8,6 kW, poids 208 kg, dimensions 1 550 x 1 100 x 440 h mm.**	**€ 4.545,52** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
CUP-ML635L/1TS	**Four à pizza électrique modulaire pour 6 pizzas, avec chambre de cuisson de 1 080 x 720 x 140 h mm, version avec commandes tactiles, gamme Michelangelo, V. 380/3+N, kW 8,6, poids 208 kg, dimensions mm. 1 550 x 1 100 x 440 h**	**€ 5.367,57** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CP-PS	**Couper sur l'étagère inférieure pour insérer les mélangeurs**	**€ 240,97** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

CP-RS 	**Kit de roues pour support de base**	**€ 306,72** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
CP-SML635L/1 	**Support de base en acier pour 1 caméra**	**€ 730,03** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
CP-SML635L/2 	**Support de base en acier pour 2 chambres**	**€ 730,03** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
CP-KML635LNT 	**Hotte sans moteur pour four Michelangelo**	**€ 1.403,22** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
CP-KML635LAS 	**Hotte avec moteur pour four Michelangelo**	**€ 1.706,15** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

VERSIONE CON COMANDI DIGITALI
Mod: ML635L/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: ML635L/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;