



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



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR électrique pour PIZZA Cuppone Ligne MICHELANGELO, 6 Pizzas x ø35 cm, Modulable Modulable, Disponible en 2 VERSIONS :

- Façade arrondie en acier inoxydable ;
- **Chambre de cuisson en inox** dim. mm **1080x720x140** ;
- Table de cuisson **en brique de cordiélite** ;
- Isolation en laine de roche évaporée ;
- **Porte avec double vitrage panoramique** et système d'ouverture et de fermeture avec ressort de compression;
- Joint 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 de commande séparé** ;
-
- **Capacité pizzas** : 6 x diamètre 35 cm
- Chambres : 1
- Puissance : 8,6kW
- **Température réglable de : 0-450°C**
- Poids brut Kg : 20 8

Dimensions chambre de cuisson 1080x720x1400h mm

Dimensions extérieures 1550x1100x440h mm

-
-
- Tous les modèles **peuvent être fournis avec un support** (avec ou sans roues et, à l'exception du modèle 435, avec ou sans découpe pour l'insertion du mélangeur) **et avec une hotte d'extraction** (avec ou sans moteur à 5 vitesses).

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

- Système de contrôle avec **carte électronique** ;
- possibilité de **régler la température de la chambre et la puissance** des groupes de résistance (haut et bas) **de différentes manières** : « OFF » éteint, « MIN » 33 % ou « MAX » 100 % ;
- sonnerie de fin de cuisson ;
- allumage du four programmable avec compte à rebours jusqu'à 99 heures ;

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

- **Système de contrôle à écran tactile** avec possibilité de régler la **température** de la chambre **et la puissance** des deux groupes de résistances (haut et bas) **de manière différenciée** de 0% à 100% ;
- **Fonctions PYROLYSE, ÉCONOMIE et RÉCUPÉRATION RAPIDE** intégrées ;
- programmation culinaire;
- sonnerie de fin de cuisson ;
- minuterie hebdomadaire + agenda ;

Optionnel:

- **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 CHAMBRES ;
- **CP-RS** - Kit de roues pour support de base ;
- **CP-PS** - Découpe sur le support d'étagère inférieur pour insérer des mélangeurs ;

Fabriqué en Italie
MARQUE CE

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

MODÈLES DISPONIBLES

CUP-ML635L/1CD



Four électrique CUPPONE MICHELANGELO pour 6 pizzas, Ø 35 cm. Commandes numériques
 FOUR à Pizza électrique, pour 6 Pizzas, modulaire modulaire avec chambre mm 1080x720x140h, Version avec COMMANDES NUMÉRIQUES, Ligne MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8,6, Poids 208 kg, dim. mm. 1550x1100x440h

Livraison 4 à 9 jours

CUP-ML635L/1TS



Four électrique CUPPONE MICHELANGELO pour 6 pizzas, Ø 35 cm. Commandes de l'écran tactile
 FOUR à Pizza électrique, pour 6 Pizzas, modulaire avec chambre mm 1080x720x140h, Version avec COMMANDES À ÉCRAN TACTILE, Ligne MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8,6, Poids 208 kg, dim. mm. 1550x1100x440h

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CP-PS 	Couper sur l'étagère inférieure pour insérer les mélangeurs Couper le support de la tablette inférieure pour l'insertion du mélangeur	Livraison 4 à 9 jours
CP-RS 	Kit de roues pour support de base Kit 4 roues modulaire avec socle pour four à pizza professionnel Cuppone	Livraison 4 à 9 jours
CP-SML635L/1 	Support de base en acier pour 1 caméra Piédestal pour four Cuppone Michelangelo, pour 1 chambre, structure en acier, étagère basse standard, roues en option, poids 50 kg, dim. Mm. 1540x950x1100h	Livraison 4 à 9 jours
CP-SML635L/2 	Support de base en acier pour 2 chambres Piédestal pour four Cuppone Michelangelo, pour 2 chambres, structure en acier, étagère basse standard, roues en option, poids 46 kg, dim. Mm. 1540x950x900h	Livraison 4 à 9 jours
CP-KML635LNT 	Hotte sans moteur pour four Michelangelo Hotte neutre pour four Michelangelo, acier inoxydable, sans moteur, poids 70 kg, dim. mm. 1546x1200x410	Livraison 4 à 9 jours

CP-KML635LAS



Livraison 4 à 9 jours

Hotte avec moteur pour four Michelangelo

Hotte aspirante pour four Michelangelo, acier inoxydable, vitesse réglable, Kw 0,13, 700 m³ / h, poids 73 kg, dim. mm. 1546x1200x410





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;