



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



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Elektrischer OFEN für PIZZA Cuppone MICHELANGELO Line, 6 Pizzen x ø35 cm, Modular Modular, Verfügbar in 2 VERSIONEN:

- Abgerundete Edelstahlfassade ;
- **Garraum aus Edelstahl** Abm. **mm 1080x720x140;**
- Kochfeld **aus Cordierit-Ziegeln** ;
- Isolierung aus verdunsteter Steinwolle;
- **Tür mit doppeltem Panoramaglas** und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder;
- Heißsiegel zwischen Tür und Garraum;
- **Integriertes Wärmerückgewinnungssystem** im Garraum;
- Garraumbelichtung mit zwei 12V-Lampen;
- **Sicherheitsthermostat** und Kühlgebläse;
- Gepanzerte und differenzierte elektrische Widerstände an der Decke und unter den Ständen;
- Elektronisch regulierbare Kochdampfdüse;
- **Separate Befehlsgruppe** ;
-
- **Pizzakapazität:** 6 x Durchmesser 35 cm
- Zimmer: 1
- Leistung: 8,6 kW
- **Einstellbare Temperatur von : 0-450 °C**
- Bruttogewicht Kg: 20 8
- Abmessungen** des Garraums 1080x720x1400h mm
- Außenmaße** 1550x1100x440h mm
-
-
- Alle Modelle **können mit** Gestell (mit oder ohne Räder und mit Ausnahme des Modells 435 mit oder ohne Aussparung zum Einsetzen des Mischers) **und mit Abzugshaube** (mit oder ohne 5-Gang-Motor) geliefert werden.

VERSION MIT **DIGITALER STEUERUNG** / Mod: **ML635L / 1CD**

- Steuersystem mit **elektronischer Karte** ;
- Möglichkeit, **die Kammertemperatur und die Leistung** der Widerstandsgruppen (oben und unten) **auf verschiedene Arten** einzustellen: „OFF“ aus, „MIN“ 33 % oder „MAX“ 100 %;
- Ende des Kochsummers;
- programmierbare Ofenzündung mit Countdown bis zu 99 Stunden;

- VERSION MIT **TOUCHSCREEN- STEUERUNG** / Mod: **ML635L / 1TS**
- **Touchscreen-Steuerungssystem** mit der Möglichkeit, die **Kammertemperatur und die Leistung** der beiden Widerstandsgruppen (oben und unten) **differenziert** von 0% bis 100% einzustellen;
 - Funktionen **PYROLYSE, ECONOMY und FAST RECOVERY** integriert;
 - Kochprogrammierung;
 - Ende des Kochsummers;
 - Wochentimer + Agenda ;

Optional:

- **CP-KM635LNT** - Haube ohne Motor;
- **CP-KM635LAS** - Haube mit Motor;
- **CP-SML635L / 1** - Basisunterstützung für 1 KAMERA;
- **CP-SML635L / 2** - Basisunterstützung für 2 RÄUME;
- **CP-RS** - Radsatz für Basisträger;
- **CP-PS** - Cut on Lower Shelf Support zum Einsetzen von Mixern;

Hergestellt in Italien
CE-KENNZEICHNUNG

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Monofase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	5060

Leistung (Kw)	8,6
Nettogewicht (Kg)	183
Bruttogewicht (Kg)	208
Breite (mm)	1550
Tiefe (mm)	1100
Höhe (mm)	440

VERFÜGBARE MODELLE

CUP-ML635L/1CD



CUPPONE MICHELANGELO Elektroofen für 6 Pizzen, Ø 35 cm. Digitale Befehle

Elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzas, modular modular mit Kammer mm 1080x720x140h, Version mit DIGITALER STEUERUNG, MICHELANGELO Line, V. 380/3 + N, Kw 8,6, Gewicht 208 kg, Abm. mm. 1550x1100x440h

Lieferung 4 bis 9 Tage

CUP-ML635L/1TS



CUPPONE MICHELANGELO Elektroofen für 6 Pizzen, Ø 35 cm. Touchscreen-Steuerung

Elektrischer Pizzaofen, für 6 Pizzas, modular mit Kammer mm 1080x720x140h, Version mit TOUCH SCREEN-STEUERUNG, MICHELANGELO-Linie, V. 380/3 + N, Kw 8,6, Gewicht 208 kg, Abm. mm. 1550x1100x440h

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
CP-PS 	Schneiden Sie auf der unteren Ablage zum Einsetzen der Mischer Schneiden Sie die untere Regalstütze zum Einsetzen des Mischers ab	Lieferung 4 bis 9 Tage
CP-RS 	Wheels Kit für Base Support Modulares 4-Räder-Kit mit Sockel für den professionellen Pizzaofen von Cuppone	Lieferung 4 bis 9 Tage
CP-SML635L/1 	Stahlsockelunterstützung für 1 Kamera Sockel für Ofenschale Michelangelo, für 1 Kammer, Stahlkonstruktion, Regal mit niedrigem Standard, optionale Räder, Gewicht 50 kg, Abm. Mm. 1540x950x1100h	Lieferung 4 bis 9 Tage
CP-SML635L/2 	Stahlsockelhalterung für 2 Kammern Sockel für Ofenschale Michelangelo, für 2 Kammern, Stahlkonstruktion, Regal mit niedrigem Standard, optionale Räder, Gewicht 46 kg, Abmessung Mm. 1540x950x900h	Lieferung 4 bis 9 Tage
CP-KML635LNT 	Haube ohne Motor für Michelangelo Ofen Neutrale Haube für Michelangelo-Ofen, Edelstahl, ohne Motor, Gewicht 70 kg, Abm. mm. 1546 x 1200 x 410	Lieferung 4 bis 9 Tage

CP-KML635LAS



Lieferung 4 bis 9 Tage

Haube mit Motor für Michelangelo Ofen
Dunstabzugshaube für Michelangelo-Ofen, Edelstahl,
einstellbare Geschwindigkeit, kW 0,13, 700 m³ / h,
Gewicht 73 kg, Abm. mm. 1546 x 1200 x 410





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;