

Caravaggio

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



Sistema di controllo TS e CD

TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Porta con doppio vetro panoramico

Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



Raccogliatrice

Crumb collector
Krümel Sammelerschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек



Resistenze differenziate cielo-platea

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



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

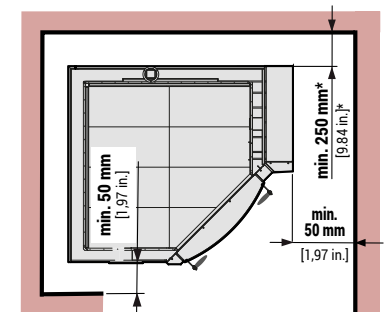
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente

Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием



Forma pentagonale adatta per il posizionamento del forno in un angolo

Pentagonal shape suitable for positioning the oven in a corner
Fünfeckige Form für die Aufstellung des Backofens in einer Ecke
Forme pentagonale permettant de positionner le four dans un coin
Forma pentagonal adaptada para colocar el horno en una esquina
Пятиугольная форма, позволяющая установить печь в углу



**Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v**

Internal lightening system with two 12V halogen lamps
 Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
 Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
 Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
 Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры

**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

**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

**Gruppo comandi separato**

Separate control unit
 Separate Steuereinheit
 Groupe commandes séparé
 Grupo de comandos separados
 Раздельный узел управления

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehör - Équipement optionel
 Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola

Power terminal kit from double to single
 Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
 Kit de bornes de puissance du double au simple
 Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
 Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud (modello 4.0 per mercato italiano)

Cloud connection - Cloud-verbinding - Connexion au cloud
 Conexión a cloud - Подключение к облаку

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
 Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Caravaggio

Forno elettrico angolare

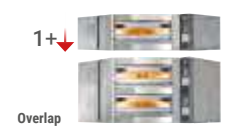
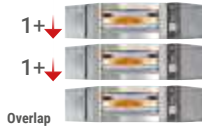
Electrical corner oven - Elektro-Eckpizaofen
Four angulaire électrique - Horno eléctrico ángulo
Угловая электрическая печь



TS



CD



<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 777 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 777 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		CR535/1	CR835/1	CR535/2	CR835/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 5 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)	Nr 8 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 3 (□ tray 400X600 mm)	Nr 5+5 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400X600 mm)	Nr 8+8 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 3+3 (□ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr 50 (Ø 350) 18 (Ø 500) 14 (□ tray 400X600 mm)	Nr 80 (Ø 350) 36 (Ø 500) 21 (□ tray 400X600 mm)	Nr 100 (Ø 350) 36 (Ø 500) 28 (□ tray 400X600 mm)	Nr 160 (Ø 350) 72 (Ø 500) 42 (□ tray 400X600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 9,7	kW max 11,8	kW max 9,7 + 9,7	kW max 11,8 + 11,8
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 5,8	kWh 7,1	kWh 5,8 + 5,8	kWh 7,1 + 7,1
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 230	Kg 270	Kg 450	Kg 520
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 270	Kg 312	Kg 494	Kg 570

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

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

Capra

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры

H 390 mm	H 390 mm	H 390 mm	H 390 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KCR535NT	KCR535AS	KCR835NT	KCR835AS	
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /h	-	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
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0.007	0,13	0.007	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	37	42	44	49
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	60	65	74	79

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



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры

H 1100 mm	H 1100 mm	H 900 mm	H 900 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		SCR535/1	SCR835/1	SCR535/2	SCR835/2	
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	75	95	70	90
	Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	80	100	75	95

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
	Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес		
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	5 (set)
	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...535/1-535/2) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...535/1-535/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...535/1-535/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du pétrin (non ...535/1-535/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...535/1-535/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...535/1-535/2)		

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции
Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio) - Support for triple oven H 550 mm on request (same price as double stand) - Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)
Support pour four triple H 550 mm sur demande (Même prix que le support double) - Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido (mismo precio que el soporte doble) - Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).