

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 inferior y superior
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

**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

**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

Dotazioni OPTIONAL
 Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
 Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiere 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

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

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 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ 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 32 (Ø 350 mm) 10 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)	Nr 60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	Nr 54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	Nr 90 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ 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 5,8	kW max 8,4	kW max 8,6	kW max 12,6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,5	kWh 5,0	kWh 5,2	kWh 7,6
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 147	Kg 187	Kg 190	Kg 250
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 167	Kg 211	Kg 215	Kg 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.

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

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

<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 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		DN435/2	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 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	Nr 9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (□ 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 64 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	Nr 120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 mm)	Nr 108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)	Nr 180 (Ø 350 mm) 80 (Ø 500 mm) 48 (□ 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 5.8 + 5.8	kW max 8.4 + 8.4	kW max 8.6 + 8.6	kW max 12.6 + 12.6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 7,0	kWh 10,0	kWh 10,4	kWh 15,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 252	Kg 330	Kg 324	Kg 430
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 273	Kg 356	Kg 350	Kg 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.

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



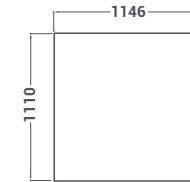
Donatello

Capra

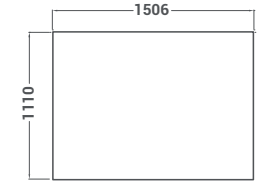
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



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
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	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 aspirатора

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 aspirатором

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

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

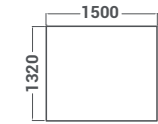
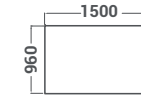
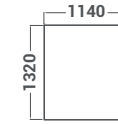
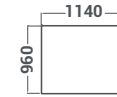
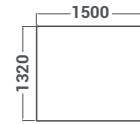
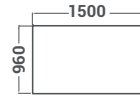
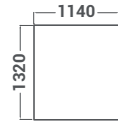
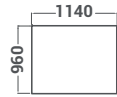
Support - Construction en Similinox

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

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

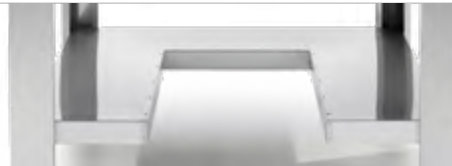
63

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- 435/2)
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 pétrin (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 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).

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