

Mantegna

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



Scheda capacitiva retroilluminata

Backlit capacitive board
Hintergrundbeleuchtetes intuitives Display
Carte capacitive rétro-éclairée
Tablero capacitivo retroiluminado
Ёмкостная плата с подсветкой



Platea rotante

Rotating flame
Drehgestell
Châssis tournant
Bastidor Giratorio
Вращающаяся рама



Massima temperatura di utilizzo 500°C

Maximum operating temperature of 500°C
Maximale Betriebstemperatur von 500°C
Température de fonctionnement maximale de 500°C
Temperatura máxima de trabajo de 500°C
Максимальная рабочая температура 500°C



Resistenze differenziate cielo-platea (MN40/1DG)

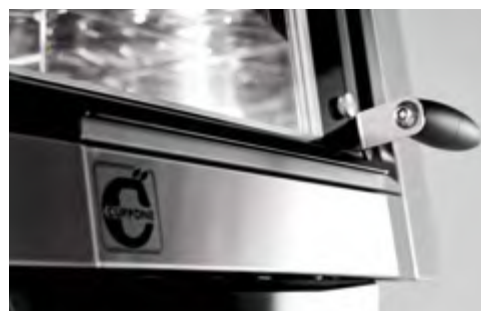
Top/Floor differentiated heating elements (MN40/1DG)
Ober-und Unterhitze (MN40/1DG)
Résistances haut/plateau autonomes (MN40/1DG)
Resistencias diferenciadas inferior y superior (MN40/1DG)
Отдельные тэны свода и пода (MN40/1DG)

Programmazione cotture

Cooking programming
Programmierung der Backzeit
Programmation de cuisson
Programación de cocción
Программирование приготовления

Accensione forno programmabile con conto alla rovescia

Countdown switching on system
Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer bis 99 Stunden
Allumage du four programmable avec compte à rebours
Encender el horno con programable cuenta atrás
Программируемое включение печи с обратным отсчетом



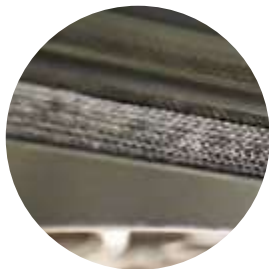
Facciata in acciaio inox

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



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



Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta

Removable tempered glass for the heat protection on the door
Austauschbare Hitzeschutzverglasung
Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte
Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble
Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери



Piano di cottura in pietra refrattaria adatta a cotture ad alte temperature

Cooking surface in refractory stone suitable for cooking at high temperatures
Backfläche aus Schamottsteinen geeignet zum Backen bei hohen Temperaturen
Surface de cuisson en pierre réfractaire adaptée à la cuisson à haute température
Superficie de cocción en piedra refractaria apta para cocinar a altas temperaturas
Поверхность для приготовления из огнеупорного камня подходит для высоких температур



Raccoglibriciole

Crumb collector
Krümel sammelschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening 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

Mantegna

Forno elettrico monocamera

Single chamber electric oven

Einkammer-Elektro-Pizzaofen

Four électrique 1 chambre

Horno eléctrico de una cámara

Электрическая однокамерная печь

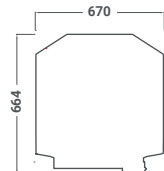


TS



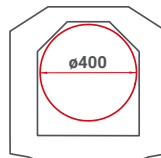
H 605 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



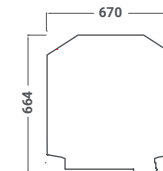
H 120 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dimensions
Maße der Backkammer
Dimensions de la chambre de cuisson
Dimensiones cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



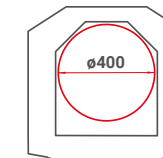
H 605 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 120 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			MN40/1DG	MN40/1DG-P
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	1 (Ø 400 mm)	1 (Ø 400 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour Stunden Leistung Productivité horaire Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	20 (Ø 400 mm)	27 (Ø 400 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230-1	AC 230-1 / 400-3
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	2,8	4
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	1,7	2,4
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	74	74
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	87,5	87,5

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.