



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, Modulaire Modulaire, Disponible avec commandes NUMÉRIQUES ou ÉCRAN TACTILE,

- **Façade arrondie** en acier inoxydable ;
- **Chambre de cuisson en acier inoxydable** dim. 720x1080x140 mm;
- **Plaque de cuisson** en brique cordiériste;
- 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 cuisson à vapeur** réglable électroniquement;
- **Groupe de commande séparé** ;
-
- **Capacité pizza:** 6 x ø35 cm
- Pièces: 1
- Puissance: 8,4 kW
- **Température: 0-400 ° C**
- Poids brut Kg: 202

Dimensions de la chambre de cuisson 720x1080x140h mm

Dimensions extérieures 1190x1460x440h 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 insérer le mélangeur) **et avec une hotte d'extraction** (avec ou sans moteur 5 vitesses).

VERSION AVEC **COMMANDES NUMÉRIQUES** / Mod: **ML635 / 1CD**

- Système de contrôle avec **carte électronique** ;
- possibilité de **régler la température de la chambre et la puissance** des **groupes de résistances (haut et sol) de différentes manières** : «OFF» off, «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: **ML635 / 1TS**

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

Optionnel:

- **CP-KM635NT** - Capot sans moteur;
- **CP-KM635AS** - Capot avec moteur;
- **CP-SML635 / 1** - Prise en charge de base pour 1 CAMÉRA;
- **CP-SML635 / 2** - Support de base pour 2 CHAMBRES;
- **CP-RS** - Kit de roues pour support de base;
- **CP-PS** - Découpe sur le support de la tablette inférieure pour l'insertion des mélangeurs;

Fabriqué en Italie
MARQUE CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Monofase

Volts V 400/3 +N

fréquence (Hz) 50/60

puissance (KW) 8,4

poids net (Kg)	179
poids brut (Kg)	202
largeur (mm)	1190
profondeur (mm)	1460
hauteur (mm)	440

MODÈLES DISPONIBLES

CUP-ML635/1CD



Four électrique CUPPONE MICHELANGELO pour 6 pizzas, Ø 35 cm. Commandes numériques
 FOUR à Pizza électrique, pour 6 Pizzas, modulaire modulaire avec chambre mm 720x1080x140h, Version avec COMMANDES NUMÉRIQUES, Ligne MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8,4, Poids 202 kg, dim. mm. 1190x1460x440h

€ 4.260,54

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

CUP-ML635/1TS



Four électrique CUPPONE MICHELANGELO pour 6 pizzas, Ø 35 cm. Commandes de l'écran tactile
 FOUR à Pizza électrique, pour 6 Pizzas, modulaire modulaire avec chambre mm 720x1080x140h, Version avec COMMANDES À ÉCRAN TACTILE, Ligne MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8,4, Poids 202 kg, dim. mm. 1190x1460x440h

€ 5.060,16

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 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	€ 236,48 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer 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	€ 426,35 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
CP-SML635/1 	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 57 kg, dim. Mm. 1180x1310x1100h	€ 704,60 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
CP-SML635/2 	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 53 kg, dim. Mm. 1180x1310x900h	€ 704,60 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
CP-KML635NT 	Hotte sans moteur pour four Michelangelo Hotte neutre pour four Michelangelo, acier inoxydable, sans moteur, poids 57 kg, dim. mm. 1 188 x 1 200 x 410	€ 1.237,18 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

CP-KML635AS



Hotte avec moteur pour four Michelangelo

Hotte aspirante pour four Michelangelo, acier inoxydable, vitesse réglable, Kw 0,13, 700 m³ / h, poids 60 kg, dim. mm. 1 188 x 1 200 x 410

€ 1.533,38

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours





VERSIONE CON COMANDI DIGITALI
Mod: ML635/1CD

- 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: ML635/1TS

- 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;