



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO Elettrico per PIZZA Cuppone Linea MICHELANGELO, 6 Pizze x ø35 cm, Modulare Componibile, Disponibile in 2 VERSIONI:

- Facciata in acciaio inox di forma arrotondata;
- **Camera di cottura in acciaio inox** dim. mm **1080x720x140**;
- Piano di cottura in **mattoni di cordierite**;
- Isolamento in lana di roccia evaporata;
- **Porta con doppio vetro** panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione;
- Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura;
- **Sistema** integrato di **recupero di calore** in camera di cottura;
- Illuminazione camera di cottura con due lampade a 12V;
- **Termostato di sicurezza** e Ventola di raffreddamento;
- Resistenze elettriche corazzate e differenziate sul cielo e sotto la platea;
- Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente;
- **Gruppo comandi separato**;
-
- **Capacità pizze:** 6 x diametro 35 cm
- Camere: 1
- Potenza: 8.6 kW
- **Temperatura Regolabile da: 0-450 °C**
- Peso lordo Kg: 208

Dimensioni camera di cottura 1080x720x1400h mm

Dimensioni esterne 1550x1100x440h mm

-
-
- Tutti i modelli **possono essere forniti di supporto** (con o senza ruote e, ad esclusione del modello 435, con o senza taglio per inserimento impastatrice) **e di cappa di aspirazione** (con o senza motore a 5 velocità).

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 COMANDI **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;

Optional:

- **CP-KM635LNT** - Cappa Senza Motore;
- **CP-KM635LAS** - Cappa con Motore;
- **CP-SML635L/1** - Supporto Base per 1 CAMERA;
- **CP-SML635L/2** - Supporto Base per 2 CAMERE;
- **CP-RS** - Kit Ruote per Supporto Base;
- **CP-PS** - Taglio su Ripiano Inferiore Supporto per inserimento Impastatrici;

MADE in Italy
MARCHIO CE

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	5060

Potenza elettrica (Kw)	8,6
Peso netto (Kg)	183
Peso lordo (Kg)	208
Larghezza (mm)	1550
Profondità (mm)	1100
Altezza (mm)	440

MODELLI DISPONIBILI

CUP-ML635L/1CD



Forno CUPPONE MICHELANGELO, Elettrico per 6 Pizze, Ø 35 cm. Comandi Digitali
 FORNO Pizza Elettrico, per 6 Pizze, modulare componibile con camera da mm 1080x720x140h , Versione con COMANDI DIGITALI, Linea MICHELANGELO, V. 380/3+N, Kw 8,6, Peso 208 kg, dim. mm. 1550x1100x440h

Consegna: da 4 a 9 giorni

CUP-ML635L/1TS



Forno CUPPONE MICHELANGELO, Elettrico per 6 Pizze, Ø 35 cm. Comandi Touch Screen
 FORNO Pizza Elettrico, per 6 Pizze, modulare componibile con camera da mm 1080x720x140h, Versione con COMANDI TOUCH SCREEN, Linea MICHELANGELO, V. 380/3+N, Kw 8,6, Peso 208 kg, dim. mm. 1550x1100x440h

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

CP-PS



Taglio su Ripiano Inferiore per inserimento Impastatrici
 Taglio su Ripiano Inferiore Supporto per Inserimento Impastatrici

Consegna: da 4 a 9 giorni

CP-RS



Kit Ruote per Supporto Base
 Kit 4 ruote componibile con il piedistallo per Forno pizza professionale Cuppone

Consegna: da 4 a 9 giorni

CP-SML635L/1



Supporto Base in Acciaio per 1 Camera
 Piedistallo per Forno Cuppone Michelangelo, per 1 Camera, Struttura Acciaio, Ripiano basso di serie, Optional Ruote, Peso 50 kg, Dim. mm. 1540x950x1100h

Consegna: da 4 a 9 giorni

CP-SML635L/2



Supporto Base in Acciaio per 2 Camere
 Piedistallo per Forno Cuppone Michelangelo, per 2 Camere, Struttura Acciaio, Ripiano basso di serie, Optional Ruote, Peso 46 kg, Dim. mm. 1540x950x900h

Consegna: da 4 a 9 giorni

CP-KML635LNT



Cappa Senza Motore per Forno Michelangelo
 Cappa Neutra per Forno Michelangelo , Acciaio Inox, Senza Motore, Peso 70 kg, dim. mm. 1546x1200x410

Consegna: da 4 a 9 giorni

CP-KML635LAS



Consegna: da 4 a 9 giorni

Cappa con Motore per Forno Michelangelo

Cappa Aspirante per Forno Michelangelo , Acciaio Inox,
Velocità Regolabile, Kw 0,13, 700 m3/h, Peso 73 kg, dim.
mm. 1546x1200x410





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;