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 tecnólogias que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются

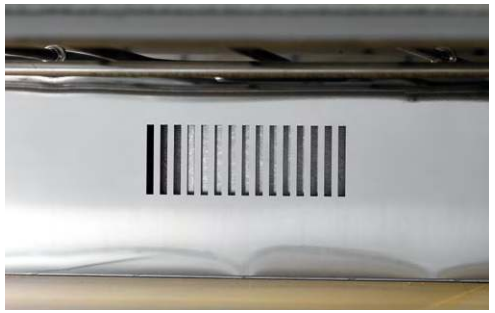


Facciata in acciaio inox
Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



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 chambe
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système integré 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 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

CUPPONE
1963



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





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
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения



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

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 печьс возможностью ярусной установки



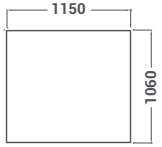
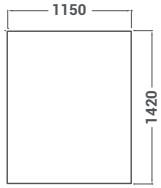
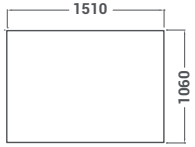
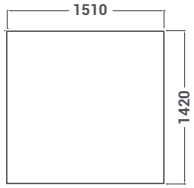
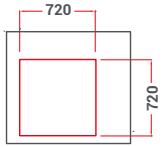
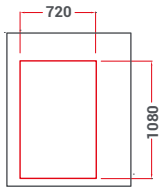
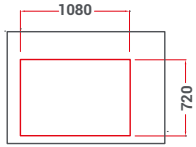
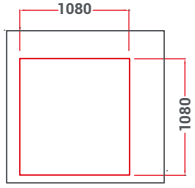
D



CD





	DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
H 430 mm **Dimensioni esterne** External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры				
H 140 mm **Dim.camera di cottura** Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры				

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 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)
Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	**Nr**	5-6 (☐ tray 400x600 mm) 40-44 (ø 350 mm) 10-11 (ø 500 mm)	10-12 (☐ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	10-12 (☐ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	20-24 (☐ tray 400x600 mm) 90-99 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	3,5	5,0	5,2	7,6
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	147	187	190	250
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	167	211	215	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.
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



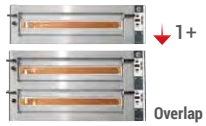
D

CD



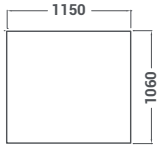






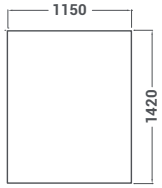
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



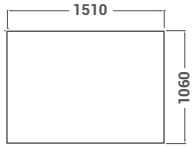
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



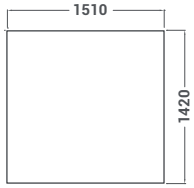
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



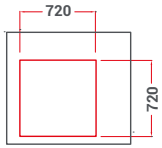
H 780 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



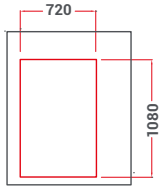
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



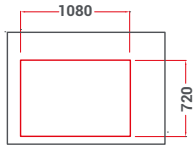
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



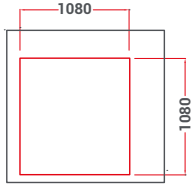
H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara
de cocción
Размеры пекарной
камеры



H 140 mm

Dim.camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen.chambre de cuis.
Dimen. cámara
de cocción
Размеры пекарной
камеры



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 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	**Nr**	10-12 (☐ tray 400x600 mm)	20-24 (☐ tray 400x600 mm)	20-24 (☐ tray 400x600 mm)	40-48 (☐ tray 400x600 mm)
		80-88 (ø 350 mm)	120-132 (ø 350 mm)	120-132 (ø 350 mm)	180-198 (ø 350 mm)
		20-22 (ø 500 mm)	40-44 (ø 500 mm)	40-44 (ø 500 mm)	80-88 (ø 500 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	**kWh**	7,0	10,0	10,4	15,2
Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	252	330	324	430
Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	273	356	350	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.
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

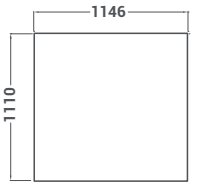
Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

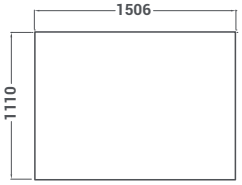




Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



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 estracción Расход	**m³/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
	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

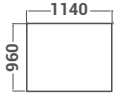
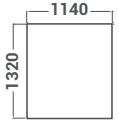
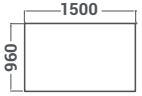
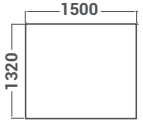
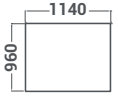
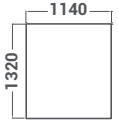
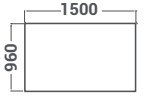
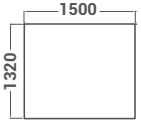
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblaese - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblaese mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades - с 5-скоростным аспиратором
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			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)** 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 petrin (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)	

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

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцииù
Supporto per forno triplo a richiesta
Support for triple oven on request
Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage
Support pour four triple sur demande
Soporte para horno triple bajo pedido
Подставка для тройной печи по запросу.