



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

## HORNO Eléctrico para PIZZA Cuppone Línea MICHELANGELO, 6 Pizzas x ø35 cm, Modular Modular, Disponible en 2 VERSIONES:

- Fachada redondeada de acero inoxidable ;
- **Cámara de cocción en acero inoxidable** dim. **milímetro 1080x720x140**;
- vitrocerámica **de ladrillo de cordierita** ;
- Aislamiento de lana de roca evaporada;
- **Puerta con doble vidrio panorámico** y sistema de apertura y cierre con resorte de compresión;
- Sellado térmico entre la puerta y la cámara de cocción;
- Sistema de **recuperación de calor integrado** en la cámara de cocción;
- Iluminación de la cámara de cocción con dos lámparas de 12V;
- **Termostato de seguridad** y ventilador de refrigeración;
- Resistencias eléctricas blindadas y diferenciadas en techo y bajo platea;
- Ventilación de vapor de cocción ajustable electrónicamente;
- **Grupo de mando separado** ;
- 
- **Capacidad pizza:** 6 x diámetro 35 cm
- Habitaciones: 1
- Potencia: 8,6kW
- **Temperatura ajustable de : 0-450 ° C**
- Peso bruto Kg: 20 8

**Dimensiones cámara de cocción** 1080x720x1400h mm  
**Dimensiones exteriores** 1550x1100x440h mm

- 
- 
- Todos los modelos **se pueden suministrar con soporte** (con o sin ruedas y, a excepción del modelo 435, con o sin corte para introducir la batidora) **y con campana de extracción** (con o sin motor de 5 velocidades).

### ----- VERSIÓN CON MANDOS DIGITALES / Mod: **ML635L / 1CD**

- Sistema de control con **tarjeta electrónica** ;
- posibilidad de **configurar la temperatura de la cámara y la potencia** de los grupos de resistencia (superior y inferior) **de diferentes maneras** : "OFF" apagado, "MIN" 33% o "MAX" 100%;
- zumbador de fin de cocción;
- encendido del horno programable con cuenta regresiva hasta 99 horas;

### VERSIÓN CON MANDOS DE PANTALLA TÁCTIL / Mod: **ML635L / 1TS**

- **Sistema de control Touch Screen** con posibilidad de programar la **temperatura** de la cámara **y la potencia** de los dos grupos de resistencias (superior y inferior) **de forma diferenciada** del 0% al 100%;
- **funciones PIRÓLISIS, ECONOMÍA y RECUPERACIÓN RÁPIDA** integradas;
- programación de cocina;
- zumbador de fin de cocción;
- temporizador semanal + agenda ;

### Opcional:

- **CP-KM635LNT** - Campana Sin Motor;
- **CP-KM635LAS** - Campana con Motor;
- **CP-SML635L/1** - Soporte base para 1 CÁMARA;
- **CP-SML635L/2** - Base soporte para 2 HABITACIONES;
- **CP-RS** - Kit de Ruedas para Soporte Base;
- **CP-PS** - Corte en el soporte inferior del estante para insertar mezcladores;

Hecho en Italia  
MARCA CE

#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 400/3 +N
<b>frecuencia (Hz)</b>	5060

<b>potencia (KW)</b>	8,6
<b>peso neto (Kg)</b>	183
<b>peso bruto (Kg)</b>	208
<b>ancho (mm)</b>	1550
<b>profundidad (mm)</b>	1100
<b>altura (mm)</b>	440

#### MODELOS DISPONIBLES

##### CUP-ML635L/1CD



**CUPPONE MICHELANGELO Horno Eléctrico para 6 Pizzas, Ø 35 cm. Comandos digitales**  
 HORNO Eléctrico para Pizza, para 6 Pizzas, modular modular con cámara mm 1080x720x140h, Versión con CONTROLES DIGITALES, Línea MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8,6, Peso 208 kg, dim. milímetro 1550x1100x440h

**€ 4.456,53**

VAT excluido  
 Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

##### CUP-ML635L/1TS



**CUPPONE MICHELANGELO Horno Eléctrico para 6 Pizzas, Ø 35 cm. Controles de pantalla táctil**  
 HORNO Eléctrico para Pizza, para 6 Pizzas, modular con cámara mm 1080x720x140h, Versión con CONTROLES DE PANTALLA TÁCTIL, Línea MICHELANGELO, V. 380/3 + N, Kw 8,6, Peso 208 kg, dim. milímetro 1550x1100x440h

**€ 5.262,11**

VAT excluido  
 Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>CP-PS</b> 	<b>Corte en el estante inferior para insertar las batidoras</b> Corte en el soporte del estante inferior para la inserción del mezclador	<b>€ 236,48</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>CP-RS</b> 	<b>Kit de ruedas para soporte de la base</b> Kit modular de 4 ruedas con pedestal para horno de pizza profesional Cuppone	<b>€ 426,35</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>CP-SML635L/1</b> 	<b>Soporte de base de acero para 1 cámara</b> Pedestal para Horno Cuppone Michelangelo, para 1 Cámara, Estructura de Acero, Estante estándar bajo, Ruedas Opcionales, Peso 50 kg, Dim. Mm. 1540x950x1100h	<b>€ 715,83</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>CP-SML635L/2</b> 	<b>Soporte de base de acero para 2 cámaras</b> Pedestal para Horno Cuppone Michelangelo, para 2 Cámaras, Estructura de Acero, Estante estándar bajo, Ruedas Opcionales, Peso 46 kg, Dim. Mm. 1540x950x900h	<b>€ 715,83</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
<b>CP-KML635LNT</b> 	<b>Campana sin motor para horno Michelangelo</b> Campana neutra para horno Michelangelo, acero inoxidable, sin motor, peso 70 kg, dim. mm. 1546x1200x410	<b>€ 1.375,56</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

CP-KML635LAS



**Campana con Motor para Horno Michelangelo**  
Campana extractora para horno Michelangelo, acero inoxidable, velocidad regulable, Kw 0,13, 700 m<sup>3</sup> / h, peso 73 kg, dim. mm. 1546x1200x410

**€ 1.672,50**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





**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;