

Michelangelo

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



Sistema di controllo TS e CD

TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Apertura e chiusura con molla a compressione

Opening and closing system with compression spring
Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
Système d'ouverture et fermeture avec ressort de compression
Sistema de apertura y cierre con muelle a compresión
Открытие и закрытие с пружиной сжатия



Porta con doppio vetro panoramico

Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



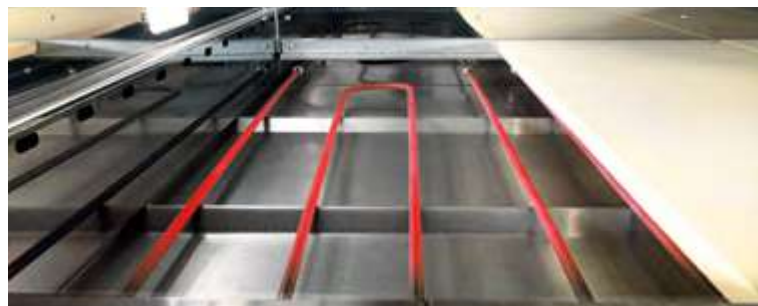
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente

Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integrated heat recovery system in the cooking chamber
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système intégré 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 2 lampade alogene a 12V

Internal lighting system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры



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



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



Facciata in acciaio inox

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



Ventola di raffreddamento

Cooling fan - Kühlventilator
 Ventilateur 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

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehör - Équipement optionel
 Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola

Power terminal kit from double to single
 Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
 Kit de bornes de puissance du double au simple
 Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
 Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud (modello 4.0 per mercato italiano)

Cloud connection - Cloud-verbinding - Connexion au cloud
 Conexión a cloud - Подключение к облаку

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
 Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Michelangelo

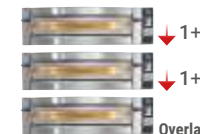
Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печь
возможностью ярусной установки



TS

CD



<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400X600 mm)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)	Nr 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)	Nr 9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr 36 (Ø 350 mm) 11 (Ø 500 mm) 7 (□ tray 400x600 mm)	Nr 66 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (□ tray 400x600 mm)	Nr 60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	Nr 99 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (□ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5,8	kW max 8,4	kW max 8,6	kW max 12,6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,5	kWh 5,0	kWh 5,2	kWh 7,6
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 169	Kg 218	Kg 212	Kg 283
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 189	Kg 244	Kg 237	Kg 316

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

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



TS

CD



Overlap



Overlap

<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400X600 mm)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400X600 mm)	Nr 6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400X600 mm)	Nr 9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (□ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr 72 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (□ tray 400x600 mm)	Nr 132 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (□ tray 400x600 mm)	Nr 120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 mm)	Nr 198 (Ø 350 mm) 88 (Ø 500 mm) 56 (□ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max 5.8 + 5.8	kW max 8.4 + 8.4	kW max 8.6 + 8.6	kW max 12.6 + 12.6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 7,0	kWh 10,0	kWh 10,4	kWh 15,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 302	Kg 380	Kg 378	Kg 473
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 324	Kg 406	Kg 405	Kg 508

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

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



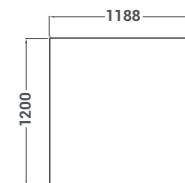
Michelangelo

Сарпа

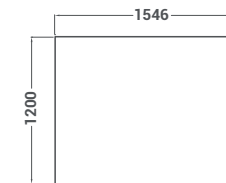
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KML 435NT	KML 435AS	KML 635NT	KML 635AS	KML 635LNT	KML 635LAS	KML 935NT	KML 935AS	
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /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	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,007	0,13	0,007	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	41	45	41	45	46	51	46	51
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	64	68	64	68	77	82	77	82

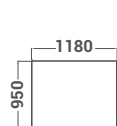
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспирантора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen
électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспирантором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота.

Supporto - Costruzione in similinox

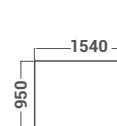
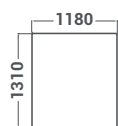
Support - Similinox structure
 Gestell - Konstruktion aus Similinox
 Support - Construction en Similinox
 Soporte - Construcción en Similinox
 Подставка - Конструкция из similinox



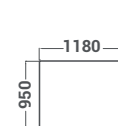
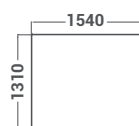
Dimensioni esterne
 External dimensions
 Außenmaße
 Dimensions externes
 Dimensiones externas
 Внешние размеры



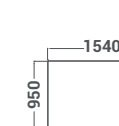
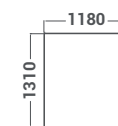
H 1100 mm



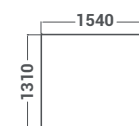
H 1100 mm



H 900 mm



H 900 mm



Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		SML435/1	SML635/1	SML635L/1	SML935/1	SML435/2	SML635/2	SML635L/2	SML935/2	
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	54	66	64	78	50	62	60	74
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	58	70	68	83	54	66	64	79

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 ...435/1-435/2) 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)

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции

Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request
(same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage
(gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande
(Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido
(mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу
(та же цена, что и за двойной суппорт).

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