


# FORNO CARAVAGGIO

TOP DI GAMMA

CR535 | CR835 Forno elettrico angolare monocamera/bicamera sovrapponibile

N° progetto \_\_\_\_\_  
Articolo \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Quantità \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Approvazione \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_



## CONTROLLO TOUCH SCREEN (TS)

### Parametri di cottura impostabili | mod. TS:

- temp. camera (4 multi-selezioni rapide personalizzabili);
- potenza cielo dallo 0% al 100% (4 multi-selezioni rapide personalizzabili);
- potenza platea dallo 0% al 100% (4 multi-selezioni rapide personalizzabili);



**3 timer fine cottura** personalizzabili



**Programma accensione/spegnimento settimanale** (fino a 4 eventi giornalieri con programma dedicato)



**Programmi di cottura preimpostati personalizzabili** e possibilità di memorizzare fino a 99 nuovi programmi



**Funzione ECO:** imposta di default la temperatura di 280°C | 536 °F la potenza del cielo a 45% e quella della platea a 0% (i parametri di temperatura e potenze sono personalizzabili in base alle esigenze dell'utilizzatore)



**Funzione MAX:** imposta di default la temperatura a 30°C | 86°F superiore rispetto al setup, e porta le potenze al 100% per un tempo deciso dall'utilizzatore



**Funzione PIROLISI:** la pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura. Il programma imposta di default la temperatura a 400°C | 752°F e le potenze al 100%, e in automatico si spengono le luci della camera

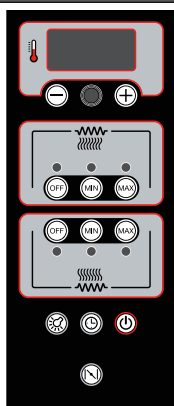


**Funzione Agenda:** possibilità di impostare fino a 10 promemoria che verranno visualizzati alla scadenza tramite un pop-up sullo schermo

## CONTROLLO COMMUTATORI DIGITALI (CD)

### Parametri di cottura impostabili | mod. CD:

- temperatura in camera;
- 3 selezioni di potenza cielo:  
0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100%;
- 3 selezioni di potenza platea:  
0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100%.



**1 timer fine cottura**



**Countdown di accensione**

## DOTAZIONI STANDARD



### Forno elettrico monocamera/bicamera:

- camera in acciaio inox;
- altezza camera di 14 cm | 5.5 in.;
- sovrapponibile (massimo di 3 camere di cottura).



### Massima temperatura di utilizzo:

- 450°C | 842°F



### Piano di cottura in cordierite



**Sfiato vapori di cottura:** apertura/chiusura regolabile elettronicamente dal pannello di controllo



### Facciata in acciaio inox



### Ventola di raffreddamento quadro elettrico



**Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura:** il calore in eccesso accumulato sotto la pietra viene convogliato in camera (risparmio energetico)



### Porta:

- apertura verso il basso assistita da molla a compressione;
- doppio vetro panoramico;
- guarnizioni vetro in alluminio;
- guarnizione tra porta e camera di cottura in calza inox.



**Illuminazione doppia in camera di cottura:** a 12V con lampade alogene (sostituzione lampade mediante la rimozione dei vetri portalamпада presenti in camera di cottura)



**Isolamento in lana minerale di roccia** (spessore medio di 10 cm | 3,9 in.)



**Termostato di sicurezza:** spegne il forno in caso di superamento delle temperature limite



**Gruppo comandi separato:** evita il surriscaldamento dei componenti elettrici, allungandone la durata nel tempo



### Resistenze differenziate cielo-platea

## Dotazioni OPTIONAL



**Interconnessione al Cloud Cuppone** (Industria 4.0 per il mercato italiano): solo con sistema di controllo TS



**Kit morsettieria:** alimentazione da doppia a singola (installabile solo su forno bicamera monoblocco)



**Kit per predisposizione sistemi di controllo assorbimento**



### Supporto forno:

- a scelta, in base al numero di camere di cottura da sovrapporre;
- con ruote (RS) o senza ruote;
- con possibilità di taglio su ripiano inferiore (PS) (solo CR835)




**Cappa:** con aspiratore (AS) o senza aspiratore (NT)



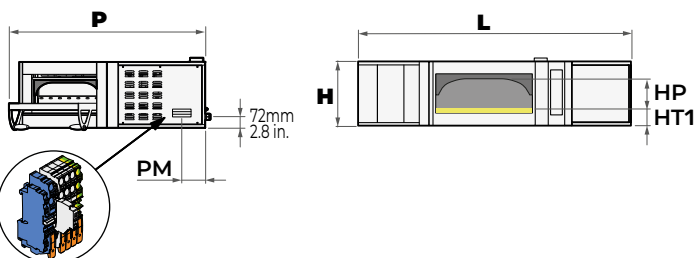
**Resistenze potenziate** (solo con sistema di controllo TS)

# PRODUTTIVITÀ

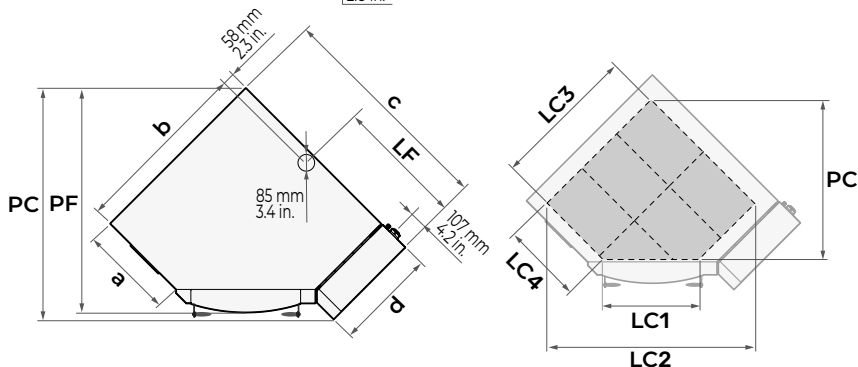
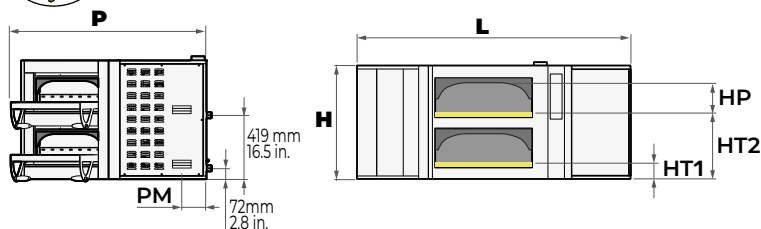
	Ø PIZZE	 CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)	 PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
CR535	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	5	50
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	2	18
	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	2	14
CR835	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	8	80
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	4	36
	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	3	21

# DATI TECNICI FORNO E STAND

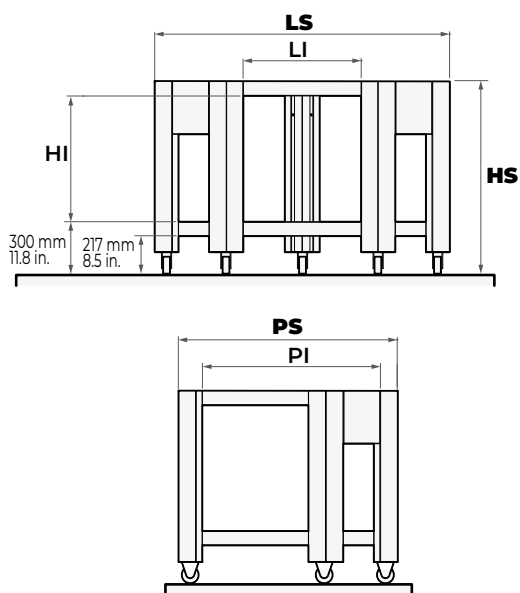
## FORNO SINGOLO



## FORNO DOPPIO



## STAND










	DIMENSIONI FORNO											DIM. CAMERA					PESO	DIM. PORTA			
	H	L	P	a	b	c	d	PC	PF	LF	PM*	LC1	LC2	LC3	LC4	PC		HP	HT1	HT2	
CR535	S	430 mm 16.9 in.	1837 mm	1487 mm	688 mm	1196 mm	1406 mm	641 mm	1444 mm	1395 mm	808 mm	117 mm	619 mm	1337 mm	950 mm	509 mm	1027 mm	230 kg 507.1 lb			-
	D	777 mm 30.6 in.	723 in.	58.5 in.	27.1 in.	47.1 in.	55.4 in.	25.2 in.	56.9 in.	54.9 in.	31.8 in.	4.6 in.	24.4 in.	52.6 in.	37.4 in.	20 in.	40.4 in.	450 kg 992.1 lb	140 mm 5.5 in.	160 mm 6.3 in.	508 mm 20 in.
CR835	S	430 mm 16.9 in.	2166 mm	1746 mm	820 mm	1429 mm	1639 mm	769 mm	1700 mm	1680 mm	1039 mm	117 mm	762 mm	1663 mm	1181 mm	640 mm	1282 mm	270 kg 595.2 lb			-
	D	777 mm 30.6 in.	85.3 in.	68.7 in.	32.3 in.	56.3 in.	64.5 in.	30.3 in.	66.9 in.	66.2 in.	40.9 in.	4.6 in.	30 in.	65.5 in.	46.5 in.	25.2 in.	50.5 in.	520 kg 1146.4 lb			508 mm 20 in.

\* PM= distanza morsetti

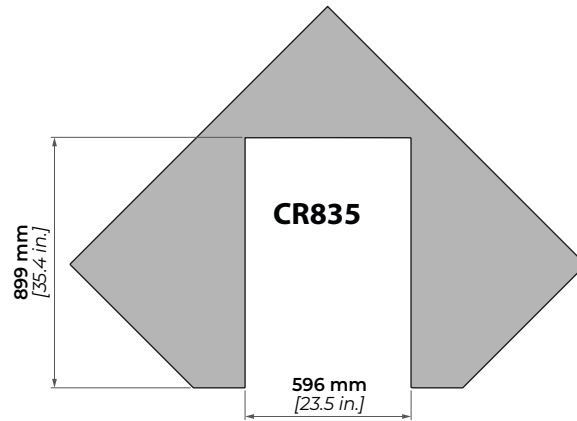
S= forno singolo

D= forno doppio

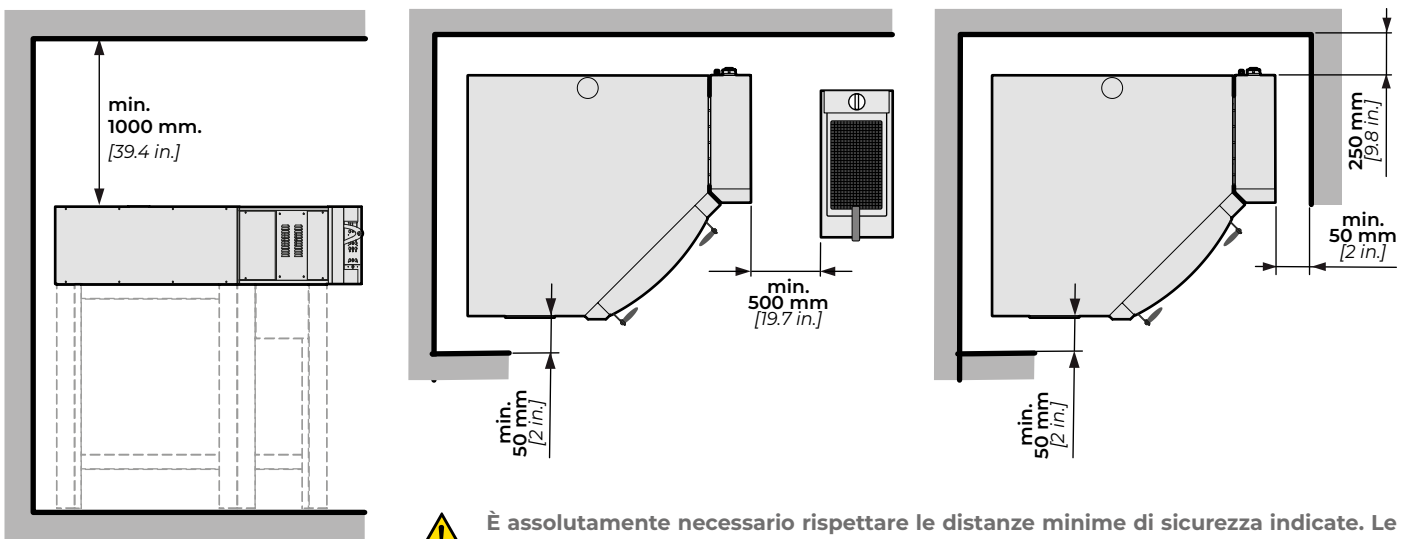
	DIMENSIONI STAND							PESO*						
	HS			HI			LS	LI	PS	PI	-			
CR535								1689 mm 66.5 in.	674 mm 26.5 in.	1257 mm 49.5 in.	1126 mm 44.3 in.	75 kg 165.3 lb	70 kg 154 lb	65 kg 143.3 lb
CR835								2004 mm 78.9 in.	818 mm 32.2 in.	1500 mm 59 in.	1369 mm 53.9 in.	95 kg 209.4 lb	90 kg 198.4 lb	85 kg 187.4 lb

\* Peso dello stand senza le ruote | Peso totale 4 ruote = 4 kg | 8.8 lb

## STAND CON SUPPORTO SAGOMATO

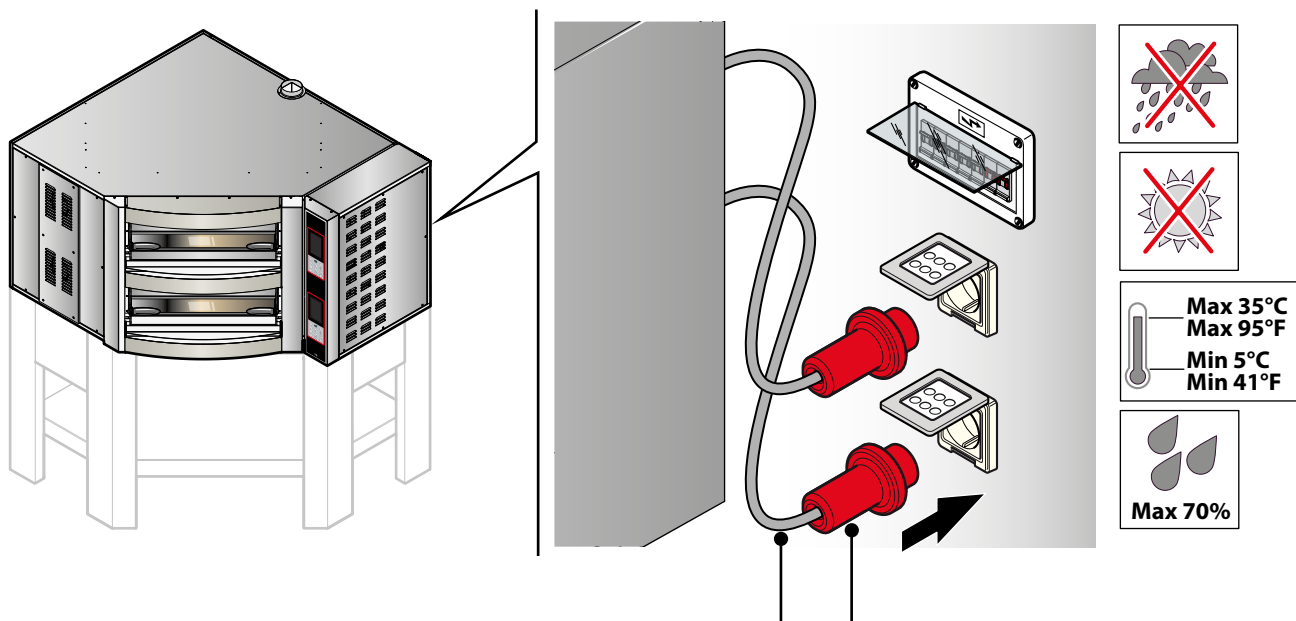


## DISTANZE DI RISPETTO



È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.

## PREDISPOSIZIONI



cavo, spina, presa e quadro elettrico NON FORNITI

## DATI ELETTRICI

FORNI STANDARD	MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
	535	CR535/...-A5-CP	230V	9,7	5,8	42,2	3x10	2x50
CR535/...-B5-CP		3x230V						
CR535/...-C5-CP		3Nx400V						
CR535/...-B6-US		3x208V						
835	CR835/...-B5-CP	3x230V	11,8	7,1	29,6	4x4	3x32	
	CR835/...-C5-CP	3Nx400V						
	CR835/...-B6-US	3x208V						

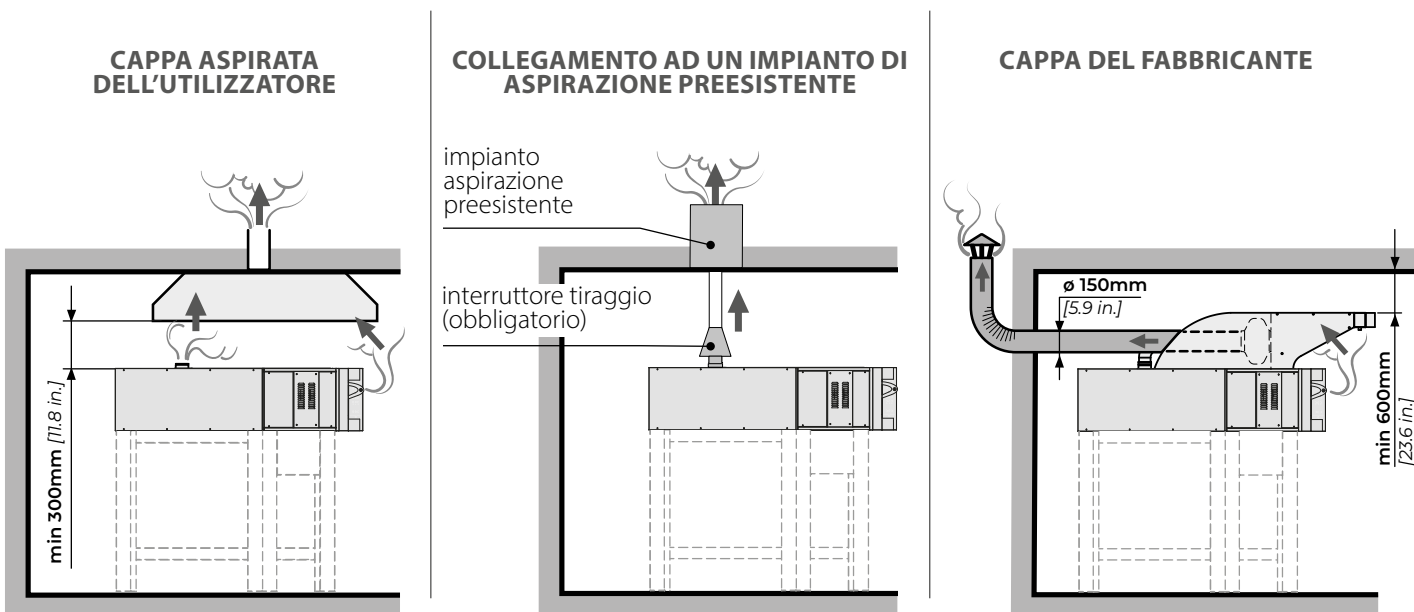
  

FORNI POTENZIATI	MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
	535	CR535/TS-C5P-CP	3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5	4x20
835	CR835/TS-C5P-CP	3Nx400V	14,8	8,9	21,4	5x2,5	4x25	

\*Attenzione: i valori indicati si riferiscono ad una camera del forno.  
I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte.  
Su richiesta, si possono dotare di singolo ingresso (vedi optional "kit morsettiera").

## SCARICO FUMI

Il forno è provvisto di uno **scarico fumi** regolabile posto nella parte superiore. Esso serve per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura. Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla porta durante le fasi di lavoro, devono essere evacuati all'esterno in uno dei seguenti modi:



La canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di Ø 150 mm [5.9 in.].