

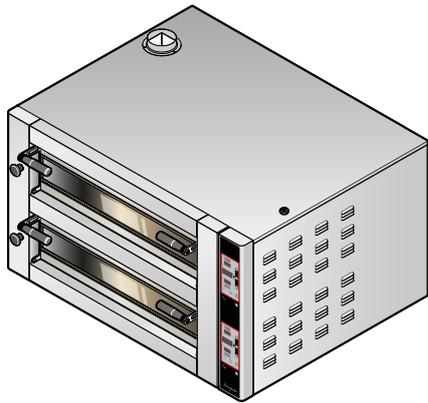
# FORNO DONATELLO

MEDIO DI GAMMA

DN435 | DN635 | DN635L | DN935

Forno elettrico monocamera/bicamera sovrapponibile

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



## CONTROLLO DIGITALE (D)

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

- temperatura camera;
- potenza cielo dallo 0% al 100%;
- potenza platea dallo 0% al 100%;



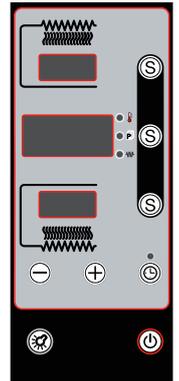
1 timer fine cottura personalizzabile



Programmi di cottura e possibilità di memorizzare fino a 99 nuovi programmi



Countdown di accensione



## 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 manualmente



### 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 con battuta meccanica;
- singolo vetro panoramico;
- guarnizioni vetro in alluminio;
- guarnizione tra porta e camera di cottura in calza inox.



**Illuminazione singola in camera di cottura:** a 12V con lampada alogena (sostituzione lampada mediante la rimozione del vetro portalam-pada presente in camera di cottura)



**Isolamento in lana minerale di roccia** (spessore medio di 9 cm | 3.5 in.)



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



**Pannello comandi separato:** evita il surriscaldamento delle schede allungandone la durata nel tempo



### Resistenze differenziate cielo-platea

## DOTAZIONI OPTIONAL



**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) (escl. DN435)



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



**Resistenze potenziate** (solo con sistema di controllo D)  
Indicate per:

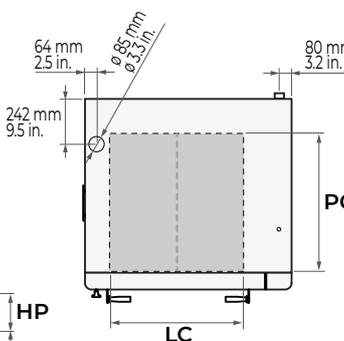
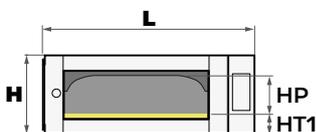
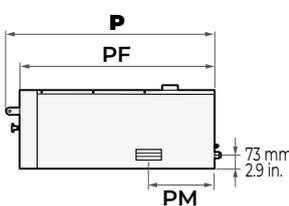
- la cottura di pizze in teglia;
- aumentare le prestazioni dei forni.

# PRODUTTIVITÀ

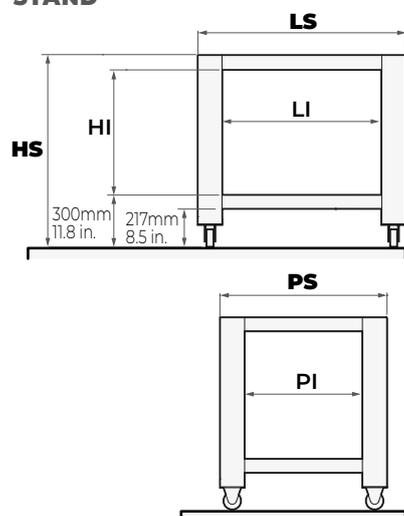
	Ø PIZZE	 CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)	 PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
DN435	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	4	32
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	1	10
	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	1	6
DN635	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	6	60
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	2	20
DN635L	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	2	12
	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	6	54
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	2	18
DN935	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	2	10
	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	9	90
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	4	40
		4	24

# DATI TECNICI FORNO E STAND

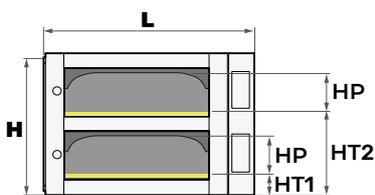
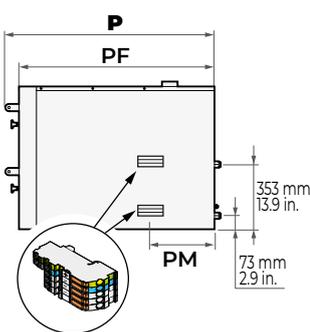
## FORNO SINGOLO



## STAND



## FORNO DOPPIO



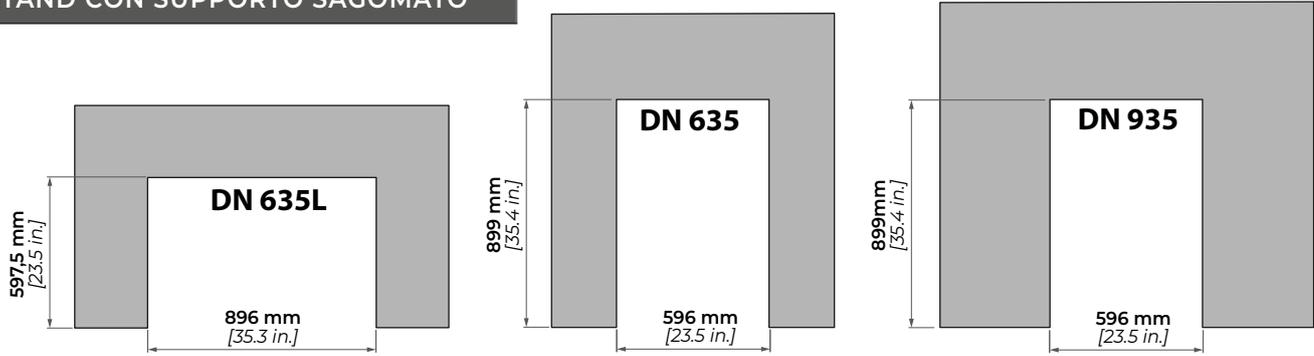
		DIMENSIONI FORNO					DIM. CAMERA		PESO	DIM. PORTA		
		H	L	P	PF	PM*	LC	PC		HP	HT1	HT2
DN435	SINGOLO	430 mm   16.9 in.	1150 mm	1134 mm	1060 mm	268 mm	720 mm	720 mm	147 kg   324.1 lb	140 mm 5.5 in.	158 mm 6.2 in.	-
	DOPPIO	780 mm   30.7 in.	45.3 in.	44.6 in.	41.7 in.	10.5 in.	28.4 in.	28.4 in.	252 kg   555.6 lb			505 mm   19.9 in.
DN635	SINGOLO	430 mm   16.9 in.	1150 mm	1494 mm	1420 mm	633 mm	720 mm	1080 mm	187 kg   412.3 lb	140 mm 5.5 in.	158 mm 6.2 in.	-
	DOPPIO	780 mm   30.7 in.	45.3 in.	58.8 in.	55.9 in.	24.9 in.	28.4 in.	42.4 in.	330 kg   727.5 lb			505 mm   19.9 in.
DN635L	SINGOLO	430 mm   16.9 in.	1510 mm	1134 mm	1060 mm	268 mm	1080 mm	720 mm	190 kg   418.9 lb	140 mm 5.5 in.	158 mm 6.2 in.	-
	DOPPIO	780 mm   30.7 in.	59.4 in.	44.6 in.	41.7 in.	10.5 in.	42.4 in.	28.4 in.	324 kg   714.3 lb			505 mm   19.9 in.
DN935	SINGOLO	430 mm   16.9 in.	1510 mm	1494 mm	1420 mm	633 mm	1080 mm	1080 mm	250 kg   551.2 lb	140 mm 5.5 in.	158 mm 6.2 in.	-
	DOPPIO	780 mm   30.7 in.	59.4 in.	58.8 in.	55.9 in.	24.9 in.	42.4 in.	42.4 in.	430 kg   948 lb			505 mm   19.9 in.

\* PM= distanza morsettiere

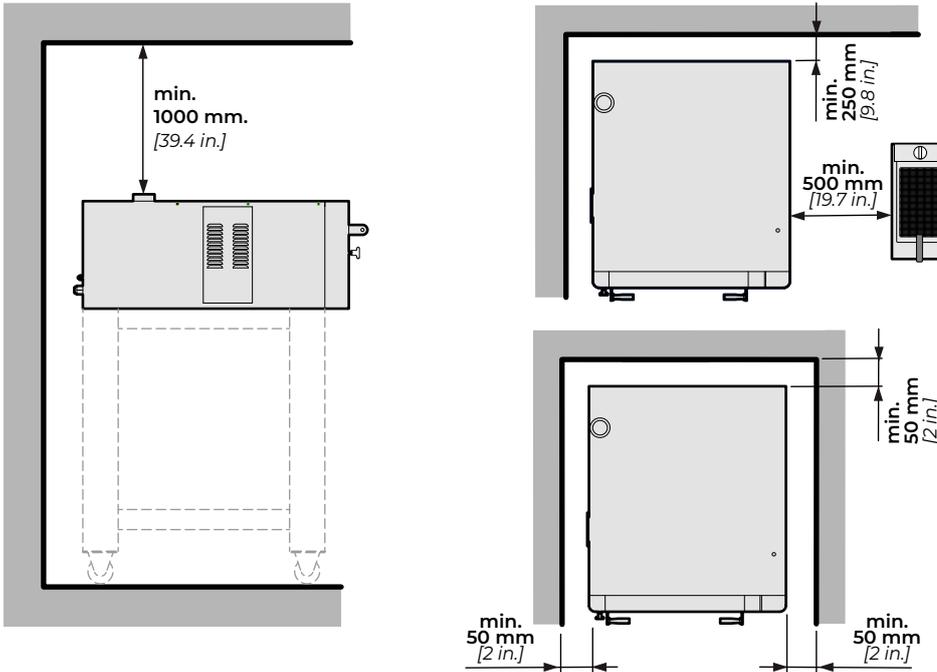
	DIMENSIONI STAND						PESO*						
	HS			HI			LS	LI	PS	PI	-		
DN435							1140 mm 44.9 in.	860 mm 33.9 in.	965 mm 38 in.	685 mm 27 in.	54 kg 119 lb	50 kg 110.2 lb	46 kg 101.4 lb
DN635							1140 mm 44.9 in.	860 mm 33.9 in.	1325 mm 52.2 in.	1045 mm 41.1 in.	64 kg 141.1 lb	60 kg 132.3 lb	56 kg 123.5 lb
DN635L							1500 mm 59.1 in.	1220 mm 48 in.	965 mm 38 in.	685 mm 27 in.	63 kg 138.9 lb	59 kg 130.1 lb	55 kg 121.3 lb
DN935							1500 mm 59.1 in.	1220 mm 48 in.	1325 mm 52.2 in.	1045 mm 41.1 in.	77 kg 169.8 lb	73 kg 160.9 lb	69 kg 152.1 lb

\* Peso dello stand senza le ruote | Peso totale 4 ruote = 4 kg | 8.9 lb

## STAND CON SUPPORTO SAGOMATO

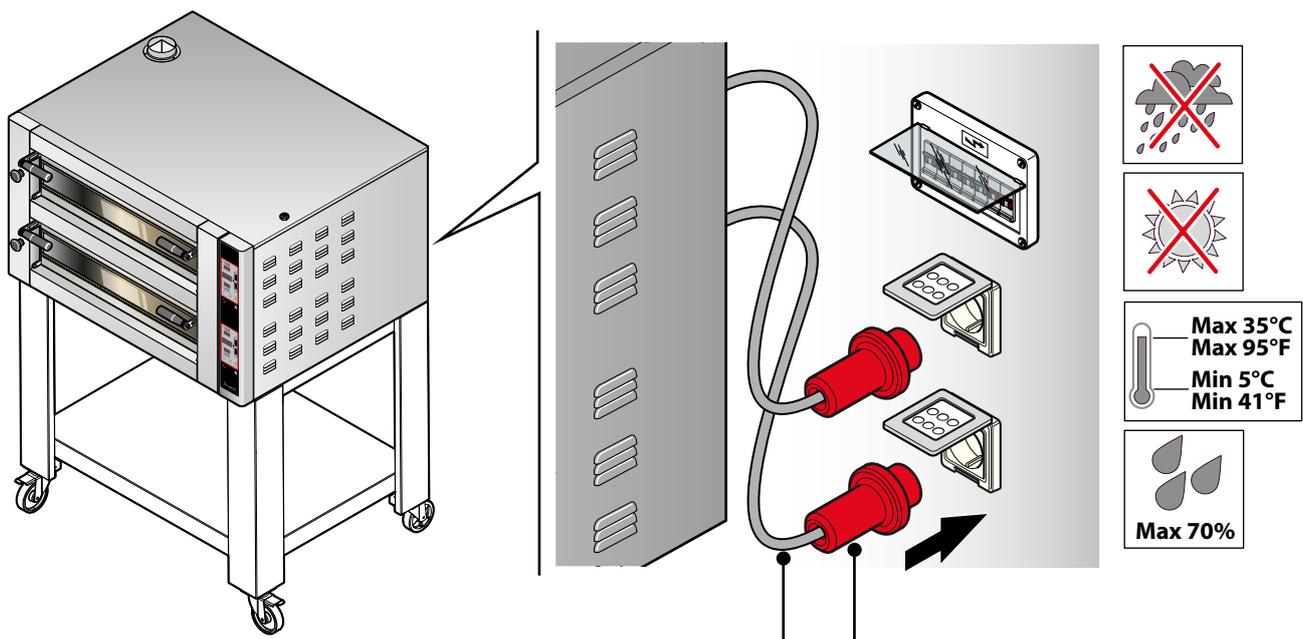


## DISTANZE DI RISPETTO



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 ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (Nx A)
	435	DN435/...-A5-CP	230V	5,8	3,5	25,2	3x4	2x32
DN435/...-B5-CP		3x230V	14,6			4x1,5	3x16	
DN435/...-C5-CP		3Nx400V	8,4			5x1	4x16	
DN435/...-B6-US		3x208V	16,1			4XAWG13	3x20	
635	DN635/...-A5-CP	230V	8,4	5,0	36,5	3x6	2x40	
	DN635/...-B5-CP	3x230V			21,1	4x2,5	3x25	
	DN635/...-C5-CP	3Nx400V			12,1	5x1,5	4x16	
	DN635/...-B6-US	3x208V			23,3	4XAWG13	3x25	
635L	DN635L/...-A5-CP	230V	8,6	5,2	37,4	3x6	2x40	
	DN635L/...-B5-CP	3x230V			21,6	4x2,5	3x25	
	DN635L/...-C5-CP	3Nx400V			12,4	5x1,5	4x16	
	DN635L/...-B6-US	3x208V			23,9	4XAWG13	3x25	
935	DN935/...-B5-CP	3x230V	12,6	7,6	31,6	4x4	3x32	
	DN935/...-C5-CP	3Nx400V	12,8	7,7	18,2	5x2,5	4x20	
	DN935/...-B6-US	3x208V			35,5	4XAWG9	3x40	

FORNI POTENZIATI	MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (Nx A)
	435	DN435/D-C5P-CP	3Nx400V	7,5	4,5	10,8	5x1,5	4x16
635	DN635/D-C5P-CP	3Nx400V	10,8	6,5	15,6	5x1,5	4x16	
635L	DN635L/D-C5P-CP	3Nx400V	11,04	6,6	15,9	5x1,5	4x16	
935	DN935/D-C5P-CP	3Nx400V	16,14	9,7	23,3	5x2,5	4x25	

\*Attenzione: i valori indicati si riferiscono ad una camera del forno.

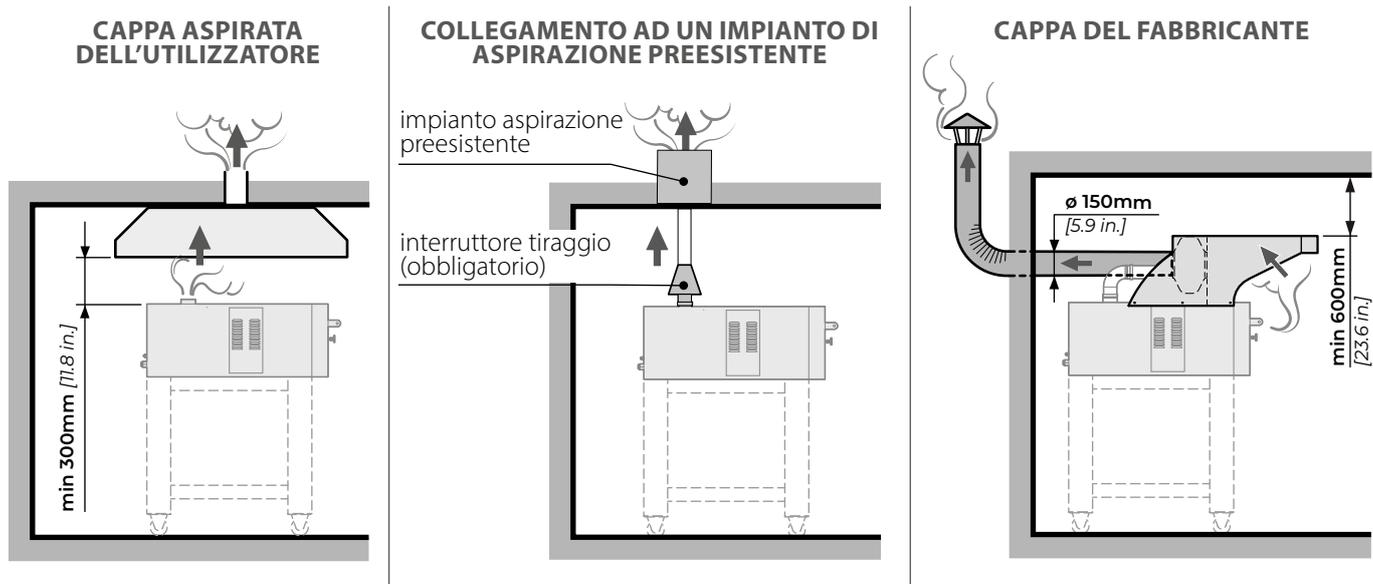
I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte.

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  $\varnothing$  150 mm [5.9 in.].