

# FORNO MICHELANGELO TOP DI GAMMA

ML435 | ML635 | ML635L | ML935 Forno elettrico 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 a 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 di 30°C | 86°F superiore rispetto al setup e porta le potenze al 100% per un tempo deciso dall'utilizzatore

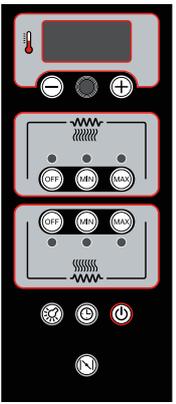
 **Funzione PIROLISI:** la pirolisi è un processo di cristallizzazione termochimica dei residui alimentari che si sono depositati nella camera di cottura. Il programma imposta di default la temperatura a 400°C | 752°F e le potenze al 100%, e in automatico si spengono le luci della camera

 **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 rimozione dei due coperchi nella facciata del forno)

 **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 morsetti:** 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. ML435)

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

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

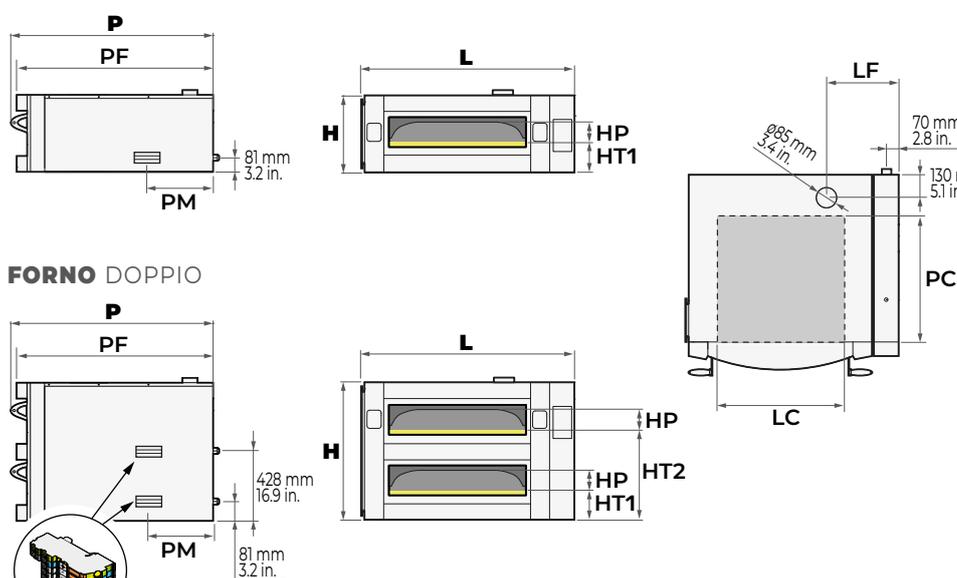
- la cottura di pizze in teglia;
- aumentare le prestazioni dei forni.

# PRODUTTIVITÀ

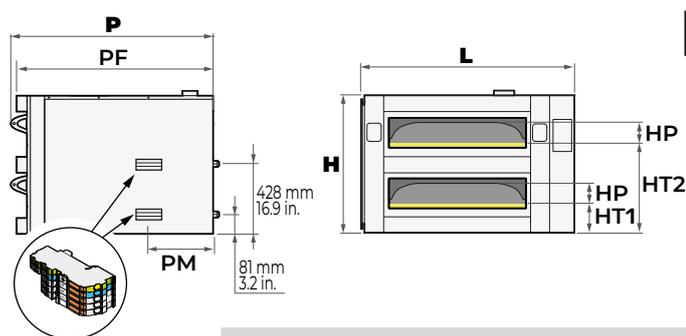
	Ø PIZZE	 CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)	 PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
ML435	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	4	36
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	1	11
	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	1	7
ML635	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	6	66
	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	2	22
ML635L	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	6	60
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	2	20
	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	2	12
ML935	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	9	99
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	4	44
	teglia 400x600 mm   15.7x23.6 in.	4	28

# DATI TECNICI FORNO E STAND

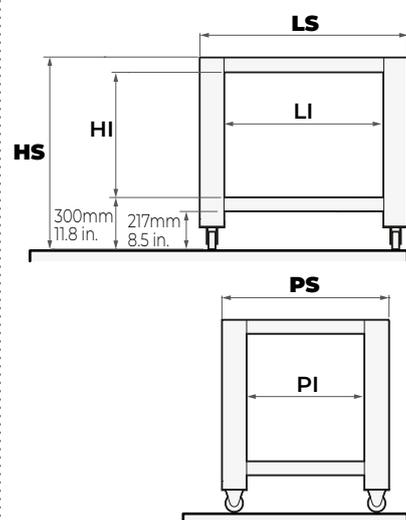
## FORNO SINGOLO



## FORNO DOPPIO



## STAND



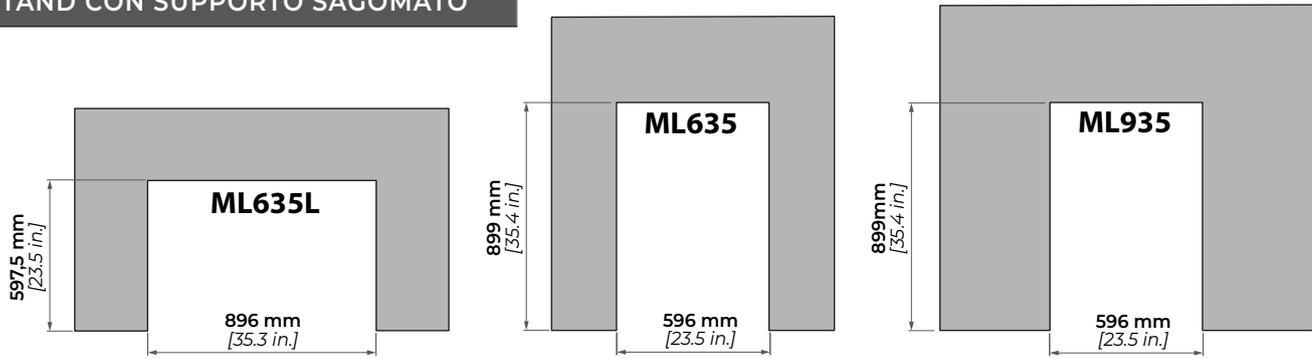
		DIMENSIONI FORNO						DIM. CAMERA		PESO	DIM. PORTA		
		H	L	P	PF	LF	PM*	LC	PC		HP	HT1	HT2
ML435	SINGOLO	437 mm   17.2 in.	1202 mm	1140 mm	1107 mm	407 mm	268 mm	720 mm	720 mm	169 kg   372.5 lb	140 mm	158 mm	-
	DOPPIO	784 mm   30.9 in.	47.3 in.	44.9 in.	43.6 in.	16 in.	10.6 in.	28.4 in.	28.4 in.	302 kg   665.7 lb	5.5 in.	6.2 in.	505 mm   19.9 in.
ML635	SINGOLO	437 mm   17.2 in.	1202 mm	1498 mm	1465 mm	407 mm	626 mm	720 mm	1080 mm	218 kg   480.6 lb	140 mm	158 mm	-
	DOPPIO	784 mm   30.9 in.	47.3 in.	59 in.	57.7 in.	16 in.	24.7 in.	28.4 in.	42.5 in.	380 kg   837.7 lb	5.5 in.	6.2 in.	505 mm   19.9 in.
ML635L	SINGOLO	437 mm   17.2 in.	1560 mm	1140 mm	1107 mm	546 mm	268 mm	1080 mm	720 mm	212 kg   467.3 lb	140 mm	158 mm	-
	DOPPIO	784 mm   30.9 in.	61.4 in.	44.9 in.	43.6 in.	21.5 in.	10.6 in.	42.5 in.	28.4 in.	378 kg   833.3 lb	5.5 in.	6.2 in.	505 mm   19.9 in.
ML935	SINGOLO	437 mm   17.2 in.	1560 mm	1498 mm	1465 mm	546 mm	626 mm	1080 mm	1080 mm	283 kg   623.9 lb	140 mm	158 mm	-
	DOPPIO	784 mm   30.9 in.	61.4 in.	59 in.	57.7 in.	21.5 in.	24.7 in.	42.5 in.	42.5 in.	473 kg   1042.7 lb	5.5 in.	6.2 in.	505 mm   19.9 in.

\* PM= distanza morsettiere

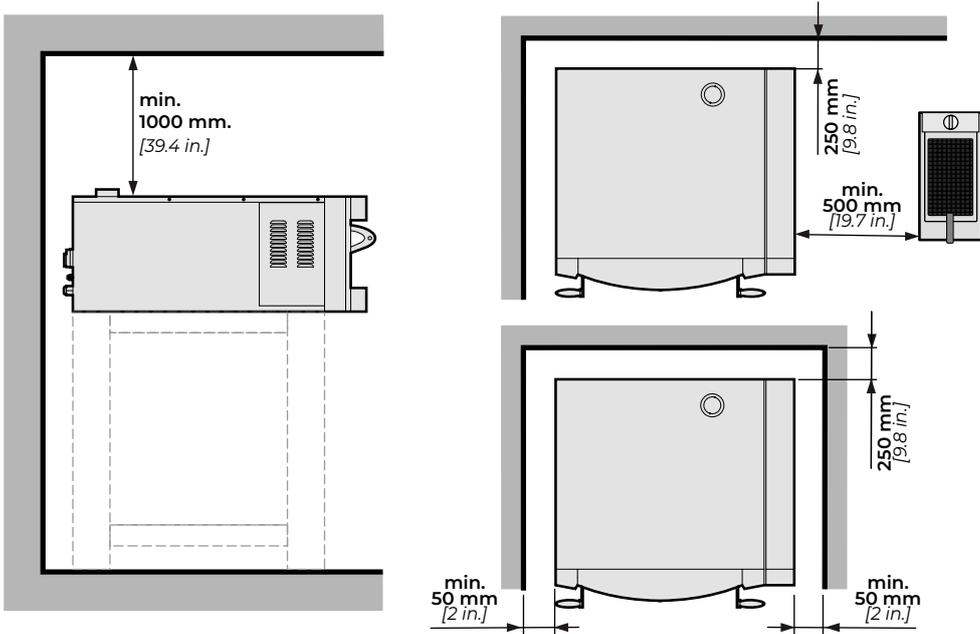
	DIMENSIONI STAND						PESO*						
	HS	HI	LS	LI	PS	PI	-						
ML435							1183 mm 46.6 in.	903 mm 35.6 in.	949 mm 37.4 in.	669 mm 26.3 in.	54 kg 119 lb	50 kg 110.2 lb	46 kg 101.4 lb
ML635	1100 mm 43.3 in.	900 mm 35.4 in.	550 mm 21.7 in.	720 mm 28.4 in.	520 mm 20.5 in.	170 mm 6.7 in.	1183 mm 46.6 in.	903 mm 35.6 in.	1307 mm 51.5 in.	1027 mm 40.4 in.	66 kg 145.5	62 kg 136.7 lb	58 kg 127.9 lb
ML635L							1541 mm 60.7 in.	1261 mm 49.7 in.	949 mm 37.4 in.	669 mm 26.3 in.	64 kg 141 lb	60 kg 132.3 lb	56 kg 123.5 lb
ML935							1541 mm 60.7 in.	1261 mm 49.7 in.	1307 mm 51.5 in.	1027 mm 40.4 in.	78 kg 172 lb	74 kg 163.1 lb	70 kg 154.3 lb

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

## STAND CON SUPPORTO SAGOMATO

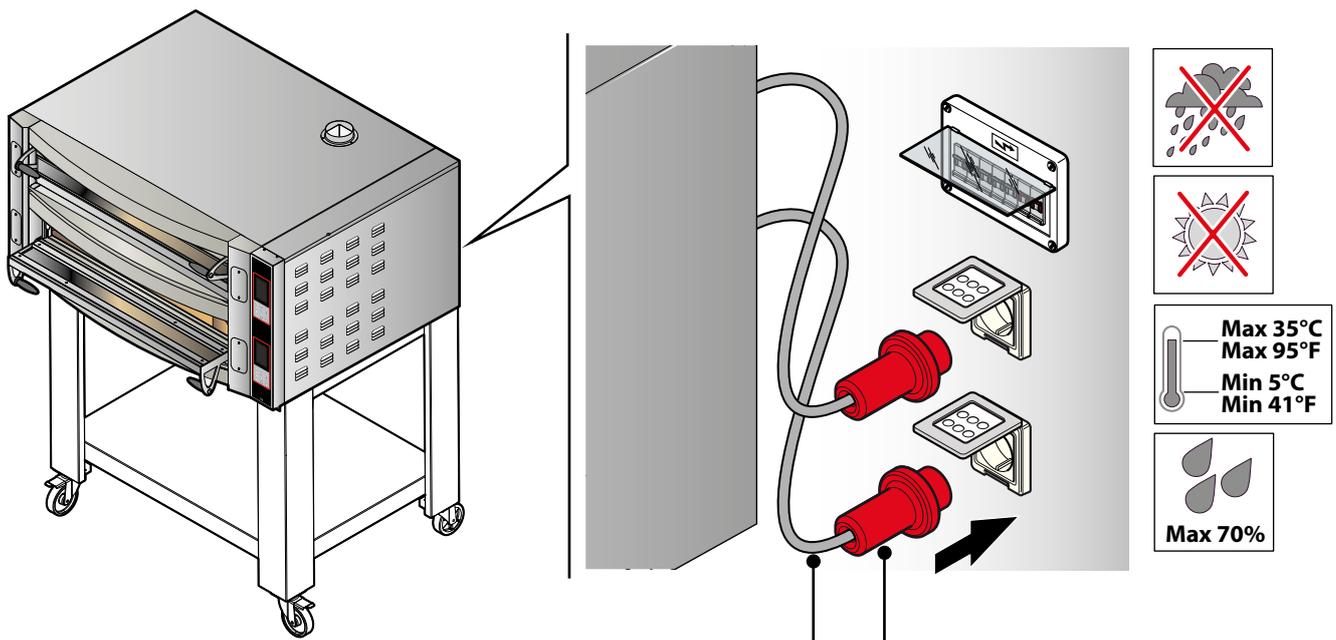


## DISTANZE DI RISPETTO



**⚠** 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

MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
435	ML435/...-A5-CP	230V	5,8	3,5	25,2	3x4	2x32
	ML435/...-B5-CP	3x230V			14,6	4x1,5	3x16
	ML435/...-C5-CP	3Nx400V			8,4	5x1	4x16
	ML435/...-A6-US	208V			27,9	3XAWG11	2x32
	ML435/...-B6-US	3x208V			16,1	4XAWG13	3x20
635	ML635/...-B5-CP	3x230V	8,4	5,0	21,1	4x2,5	3x25
	ML635/...-C5-CP	3Nx400V			12,1	5x1,5	4x16
	ML635/...-B6-US	3x208V	8,5		23,3	4XAWG13	3x25
635L	ML635L/...-A5-CP	230V	8,6	5,2	37,4	3x6	2x40
	ML635L/...-B5-CP	3x230V			21,6	4x2,5	3x25
	ML635L/...-C5-CP	3Nx400V			12,4	5x1,5	4x16
	ML635L/...-B6-US	3x208V			23,9	4XAWG13	3x25
935	ML935/...-B5-CP	3x230V	12,6	7,6	31,6	4x4	3x32
	ML935/...-C5-CP	3Nx400V	12,8		18,2	5x2,5	4x20
	ML935/...-B6-US	3x208V	12,8	7,7	35,5	4XAWG9	3x40

MODELLO FORNO		ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	CONSUMO MEDIO (kWh)	ASSORBIMENTO (A)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
435	ML435/TS-C5P-CP	3Nx400V	7,5	4,5	10,8	5x1,5	4x16
635	ML635/TS-C5P-CP	3Nx400V	10,8	6,5	15,6	5x1,5	4x16
635L	ML635L/TS-C5P-CP	3Nx400V	11,04	6,6	15,9	5x1,5	4x16
935	ML935/TS-C5P-CP	3Nx400V	16,14	9,7	23,3	5x2,5	4x25

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

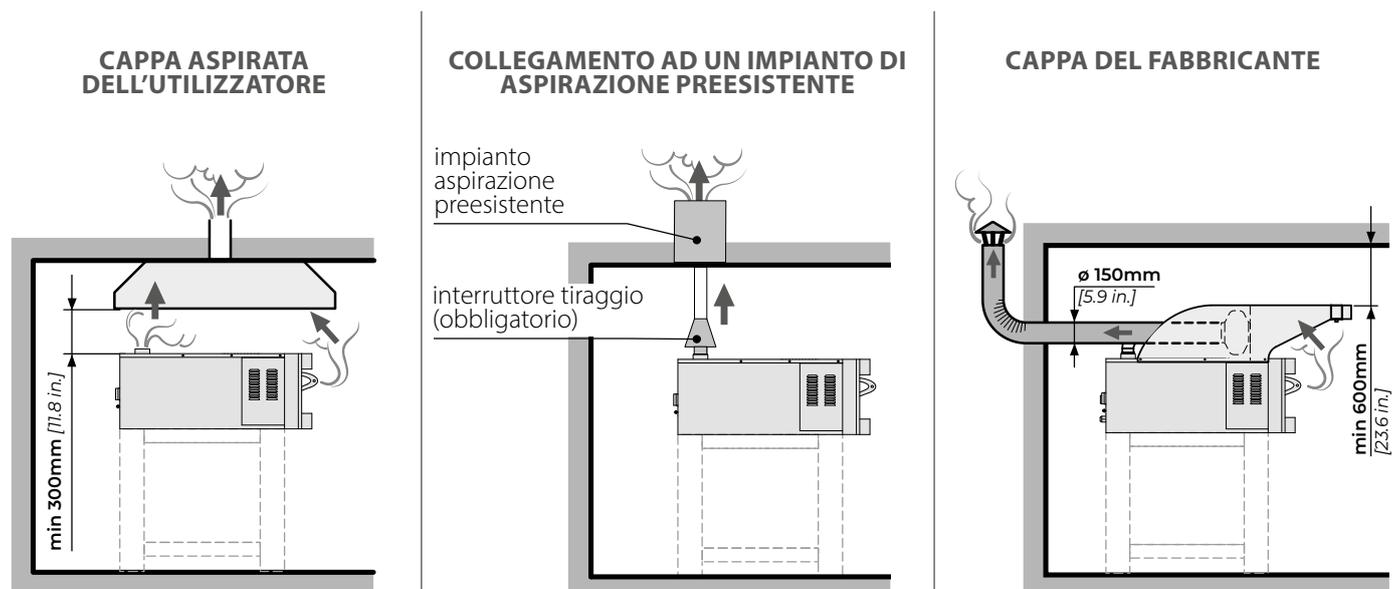
I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte.

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.].