

# Donatello

## 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



### Facciata in acciaio inox

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



### 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



### Sfiato vapori di cottura regolabile

Adjustable steam vents  
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe  
Soupape vapeurs réglable  
Evacuación de vapores regulable  
Регулируемая отдушина для паров от приготовления



### 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 superior e inferior  
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 lampada alogena 12v

Chamber lighting system with 12V halogen lamp  
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe  
Éclairage interne avec lampe halogène 12V  
Iluminación interior con lámpara halógena 12V  
Освещение галогенной лампой 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



**Porta con vetro panoramico**

Door with panoramic glass  
Tür mit Panoramaverglasung  
Porte avec vitre panoramique  
Puerta con cristal panorámico  
Дверца с панорамным стеклом



**Maniglia porta**

Door handle  
Türgriff  
Poignée de porte  
Manilla de la puerta  
Ручка дверцы



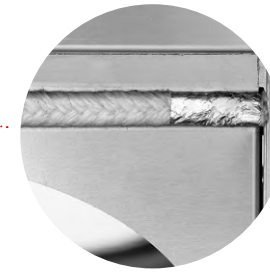
**Pannello comandi cappa**

Hood control panel  
Bedienfeld Haube  
Panneau de commandes de la hotte  
Panel de control campana  
Панель управления вытяжкой



**Ventola di raffreddamento**

Cooling fan  
Kühlventilator  
Ventileteur 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

# Donatello

## 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



<p><b>H 430 mm</b></p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 430 mm</b></p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 430 mm</b></p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p><b>H 430 mm</b></p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p><b>H 140 mm</b></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><b>H 140 mm</b></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><b>H 140 mm</b></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><b>H 140 mm</b></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		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr 5-6 (□ tray 400x600 mm) 40-44 (ø 350 mm) 10-11 (ø 500 mm)	10-12 (□ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	10-12 (□ tray 400x600 mm) 60-66 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 90-99 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 3,5	5,0	5,2	7,6
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 147	187	190	250
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 167	211	215	282

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.

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



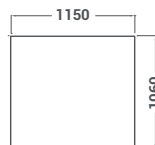
D

CD



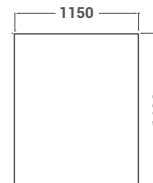
H 780 mm

Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 780 mm

Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



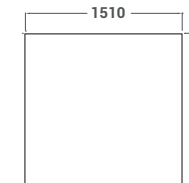
H 780 mm

Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



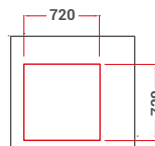
H 780 mm

Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



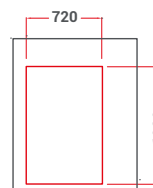
H 140 mm

Dim. camera di cottura  
Cooking chamber dim.  
Maße der Backkammer  
Dimen. chambre de cuis.  
Dimen. cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



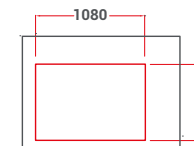
H 140 mm

Dim. camera di cottura  
Cooking chamber dim.  
Maße der Backkammer  
Dimen. chambre de cuis.  
Dimen. cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



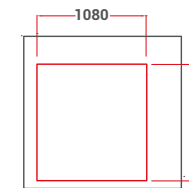
H 140 mm

Dim. camera di cottura  
Cooking chamber dim.  
Maße der Backkammer  
Dimen. chambre de cuis.  
Dimen. cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



H 140 mm

Dim. camera di cottura  
Cooking chamber dim.  
Maße der Backkammer  
Dimen. chambre de cuis.  
Dimen. cámara de cocción  
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
	<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr 10-12 (□ tray 400x600 mm) 80-88 (ø 350 mm) 20-22 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 120-132 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)	20-24 (□ tray 400x600 mm) 120-132 (ø 350 mm) 40-44 (ø 500 mm)	40-48 (□ tray 400x600 mm) 180-198 (ø 350 mm) 80-88 (ø 500 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 7,0	10,0	10,4	15,2
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 252	330	324	430
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 273	356	350	465

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.

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



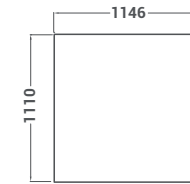
# Donatello

## Capra

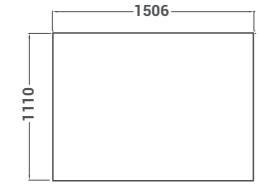
Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка



Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KDN 435NT	KDN 435AS	KDN 635NT	KDN 635AS	KDN 635LNT	KDN 635LAS	KDN 935NT	KDN 935AS	
	<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m <sup>3</sup> /h	-	700	-	700	-	700	-	700
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	35	40	35	40	43	48	43	48
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	57	62	57	62	75	80	75	80

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора

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 аспиратором

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



<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры										
		H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm		
<b>Modello - Model - Modell - Modèle</b> Modelo - Модель		<b>SDN435/1</b>	<b>SDN635/1</b>	<b>SDN635L/1</b>	<b>SDN935/1</b>	<b>SDN435/2</b>	<b>SDN635/2</b>	<b>SDN635L/2</b>	<b>SDN935/2</b>	
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	54	64	63	77	50	60	59	73
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	58	68	67	82	54	64	63	78

<b>Opzioni - Optional - Option</b> Options - Opciones - Опции		<b>RS</b> 	<b>PS</b> 
		<b>Applicazione ruote</b> Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	<b>Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1)</b> 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)
	<b>Peso netto</b> - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	4 (set)

**Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций**  
**Supporto per forno triplo a richiesta**  
 Support for triple oven on request  
 Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage  
 Support pour four triple sur demande  
 Soporte para horno triple bajo pedido  
 Подставка для тройной печи по запросу.

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