

# Donatello

Tecnologia digitale alla portata di tutti.

Digital technology for everyone  
Digitale Technologie für alle  
La technologie numérique à la portée de tous  
Tecnología digital al alcance de todos  
Цифровая технология, доступная всем



CUPPONE



388

888

# 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 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 lampada alogena 12v

Chamber lightening 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



**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



**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  
Ventileur de refroidissement  
Ventilador de refrigeración  
Вентилятор охлаждения

**Dotazioni OPTIONAL**  
Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel  
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

**Kit morsettiere 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

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

# 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><b>Dimensioni esterne</b>                  External dimensions                  Außenmaße                  Dimensions externes                  Dimensiones externas                  Внешние размеры</p>	<p><b>H 430 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b>                  External dimensions                  Außenmaße                  Dimensions externes                  Dimensiones externas                  Внешние размеры</p>	<p><b>H 430 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b>                  External dimensions                  Außenmaße                  Dimensions externes                  Dimensiones externas                  Внешние размеры</p>	<p><b>H 430 mm</b></p> <p><b>Dimensioni esterne</b>                  External dimensions                  Außenmaße                  Dimensions externes                  Dimensiones externas                  Внешние размеры</p>
<p><b>H 140 mm</b></p> <p><b>Dim. camera di cottura</b>                  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><b>Dim. camera di cottura</b>                  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><b>Dim. camera di cottura</b>                  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><b>Dim. camera di cottura</b>                  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
	<p><b>Capacità di cottura pizze</b>                      Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas                      Capacité de cuisson de pizzas                      Capacidad de cocción de pizzas                      Производительность приготовления</p>	<p>Nr</p> <p>4 (Ø 350 mm)                      1 (Ø 500 mm)                      1 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>Nr</p> <p>6 (Ø 350 mm)                      2 (Ø 500 mm)                      2 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>Nr</p> <p>6 (Ø 350 mm)                      2 (Ø 500 mm)                      2 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>Nr</p> <p>9 (Ø 350 mm)                      4 (Ø 500 mm)                      4 (□ tray 400x600 mm)</p>
	<p><b>Produttività oraria (pizza classica)</b>                      Productivity per hour (Pizza Classic)                      Stunden Leistung (Pizza classica)                      Productivité horaire (Pizza Classique)                      Productividad por hora (Pizza Classica)                      Почасовая производительность (Классическая пицца)</p>	<p>Nr</p> <p>32 (Ø 350 mm)                      10 (Ø 500 mm)                      6 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>Nr</p> <p>60 (Ø 350 mm)                      20 (Ø 500 mm)                      12 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>Nr</p> <p>54 (Ø 350 mm)                      18 (Ø 500 mm)                      10 (□ tray 400x600 mm)</p>	<p>Nr</p> <p>90 (Ø 350 mm)                      40 (Ø 500 mm)                      24 (□ tray 400x600 mm)</p>
	<p><b>Alimentazione elettrica</b>                      Electric power supply - Stromversorgung                      Alimentation électrique - Alimentación eléctrica                      Электрическое питание</p>	<p>Volt                      (50/60 Hz/ Гц)</p> <p>AC 3 N 400*</p>	<p>Volt                      (50/60 Hz/ Гц)</p> <p>AC 3 N 400*</p>	<p>Volt                      (50/60 Hz/ Гц)</p> <p>AC 3 N 400*</p>	<p>Volt                      (50/60 Hz/ Гц)</p> <p>AC 3 N 400*</p>
	<p><b>Assorbimento massimo</b>                      Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme                      Absorption maximale - Absorción máxima                      Максимальное потребление</p>	<p>kW max</p> <p>5,8</p>	<p>kW max</p> <p>8,4</p>	<p>kW max</p> <p>8,6</p>	<p>kW max</p> <p>12,6</p>
	<p><b>Consumo medio</b>                      Average consumption                      Durchschnittlicher Verbrauch                      Consommation moyenne - Consumo medio                      Среднее потребление</p>	<p>kWh</p> <p>3,5</p>	<p>kWh</p> <p>5,0</p>	<p>kWh</p> <p>5,2</p>	<p>kWh</p> <p>7,6</p>
	<p><b>Peso netto</b>                      Net weight - Nettogewicht - Poids net                      Peso neto - Вес нетто</p>	<p>Kg</p> <p>147</p>	<p>Kg</p> <p>187</p>	<p>Kg</p> <p>190</p>	<p>Kg</p> <p>250</p>
	<p><b>Peso lordo</b>                      Gross weight - Bruttogewicht                      Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	<p>Kg</p> <p>167</p>	<p>Kg</p> <p>211</p>	<p>Kg</p> <p>215</p>	<p>Kg</p> <p>282</p>

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

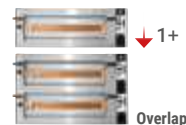
(\*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

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



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

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			DN435/2	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	<b>Nr</b>	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	<b>Nr</b>	64 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)	180 (Ø 350 mm) 80 (Ø 500 mm) 48 (□ tray 400x600 mm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	<b>Volt</b> (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	<b>kW max</b>	5.8 + 5.8	8.4 + 8.4	8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
	<b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	<b>kWh</b>	7,0	10,0	10,4	15,2
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	<b>Kg</b>	252	330	324	430
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	<b>Kg</b>	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.

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



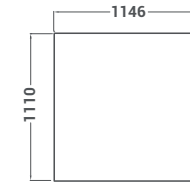
# Donatello

## Cappa

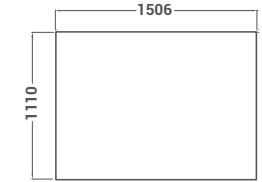
Hood  
Haube  
Hotte  
Campana  
Вытяжка



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>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	<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 aspirатора

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 aspirатором

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

## Supporto - Costruzione in similinox

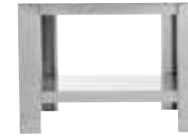
Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

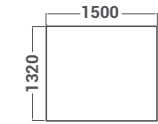
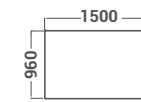
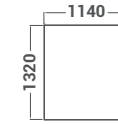
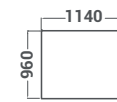
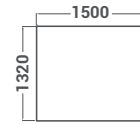
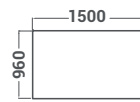
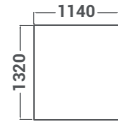
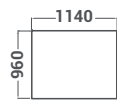
Support - Construction en Similinox

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**

**SDN435/1**

**SDN635/1**

**SDN635L/1**

**SDN935/1**

**SDN435/2**

**SDN635/2**

**SDN635L/2**

**SDN935/2**



**Peso netto**

Net weight - Nettogewicht - Poids net  
Peso neto - Вес нетто

**Kg**

54

64

63

77

50

60

59

73



**Peso lordo**

Gross weight - Bruttogewicht  
Poids brut - Peso bruto - Вес брутто

**Kg**

58

68

67

82

54

64

63

78

**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 pétrin (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 - Опций**

**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