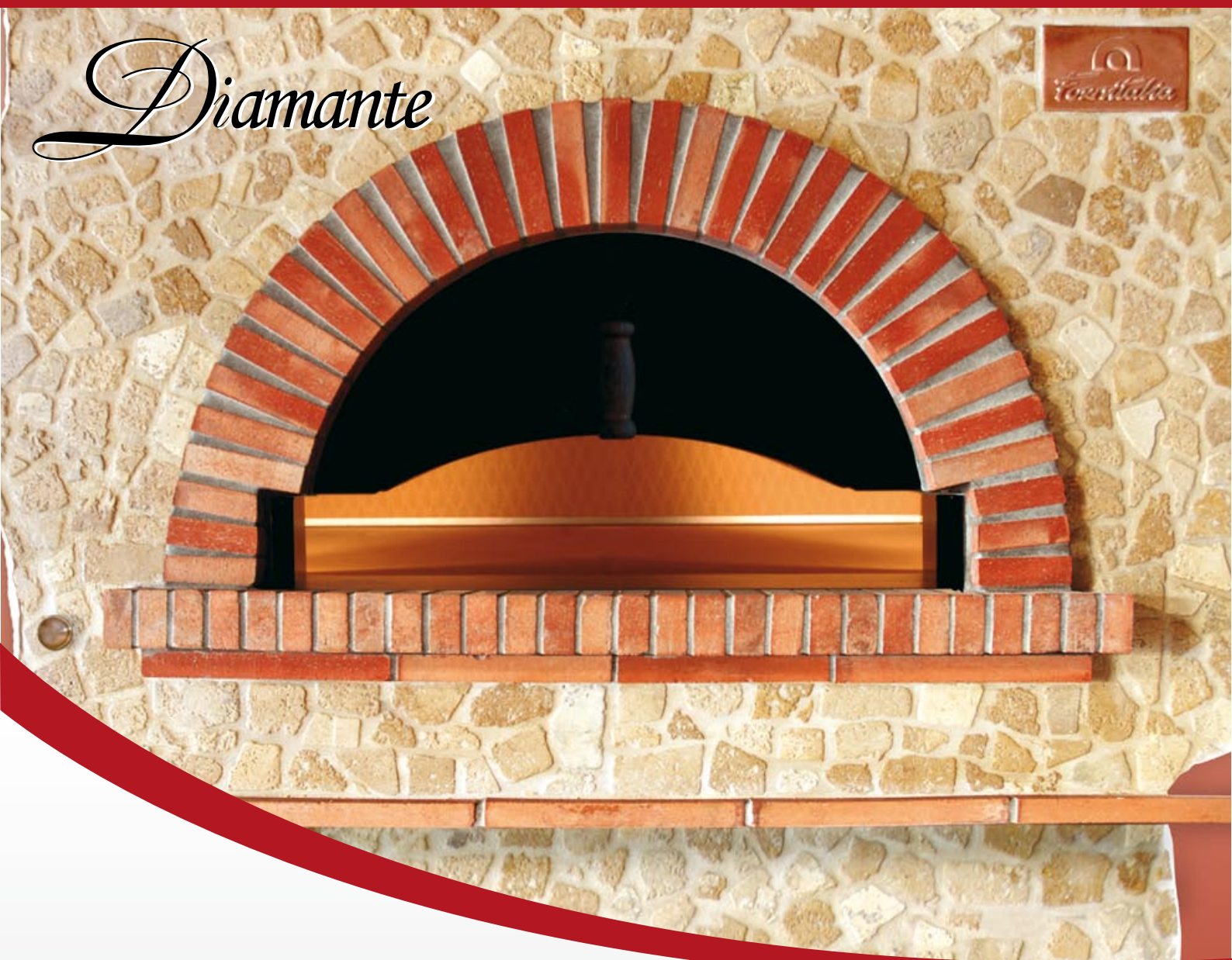


Diamante



it DIAMANTE è Il nuovo forno elettrico personalizzabile, affidabile e veloce.

Ha ottime prestazioni ed è in grado di garantire:

- **Mantenimento costante del calore:** grazie all'ampio spessore dell'isolamento termico, la massa di calore si distribuisce uniformemente all'interno della camera di cottura, consentendo al forno di ottenere un'eccellente cottura delle pizze.
- **Risparmio energetico:** l'apertura e chiusura elettrica del vetro di protezione è gestita dal comodo pulsante, posizionato a sinistra della bocca del forno. Grazie alla sua conformazione ergonomica e all'ottima coibentazione, DIAMANTE ha una dispersione di calore minima ed un elevato risparmio energetico.
- **Ottimo design da personalizzare:** DIAMANTE arreda il vostro locale in modo originale e caratteristico e propone tante variabili per dare l'idea del forno in muratura:
 - 1) Arco e mensola con pietra del Montefeltro (tipo marmo) e rivestimento in mattoncini.
 - 2) Arco e mensola in mattoncini e rivestimento in Paladiana.
 - 3) Arco e mensola con pietra del Montefeltro e rivestimento neutro.
 - 4) Arco e mensola in mattoncini e rivestimento neutro.
- **Elevata produzione di pizze e facilità d'utilizzo:** Diamante è capace di sfornare 100 pizze in 1 ora e gestisce, in modo semplice, ogni operazione dal quadro comandi.

I forni della serie DIAMANTE sono dotati inoltre di un piano cottura intelligente, in grado di riconoscere la zona di lavoro compensando la temperatura automaticamente.



uk

DIAMANTE is the new personalized electric oven, reliable and quick. It has optimum performances and it is able to guarantee:

- *Heat constant maintenance: thanks to the wide thermal insulation thickness, the heat mass distributes uniformly inside the baking chamber, allowing to the oven to obtain an excellent baking of the pizzas.*
 - *Energetic saving: the protection glass electric opening and closure is managed from the suitable button, placed on the left of the oven mouth. Thanks to its ergonomic structure and to the optimum insulation, DIAMANTE has a heat minimum dispersion and a high energetic saving.*
 - *Optimum design to personalize: DIAMANTE furnishes your room in original and characteristic way and proposes different variables to give the idea of the wall oven:*
 - 1) *Arc and console with Montefeltro stone (type marble) and covering in little bricks.*
 - 2) *Arc and console in little bricks and covering in Paladiana.*
 - 3) *Arc and console with Montefeltro stone and neutral covering.*
 - 4) *Arc and console in little bricks and neutral covering.*
 - *High production of pizzas and use easiness: Diamante is able to take out of the oven 100 pizzas in 1 hour and manages in simple way every operation from the controls panel.*
- DIAMANTE ovens are equipped besides with an intelligent cook top, able to recognize the work zone compensating automatically the temperature.*

fr

DIAMANTE est le nouveau four électrique personnalisable, fiable et rapide. Il a d'excellentes performances et il est en mesure de garantir:

- *Maintien constant de la chaleur: grâce au vaste épaisseur de l'isolément thermique, la masse de chaleur se distribue uniformément à l'intérieur de la chambre de cuisson, en permettant au four d'obtenir une excellente cuisson des pizzas.*
- *Économie énergétique: l'ouverture et fermeture électrique du verre de protection est gérée par le confortable bouton, positionné à gauche de la bouche du four. Grâce à sa conformation ergonomique et à l'excellente isolation, DIAMANTE a une dispersion de chaleur minimum et une économie énergétique élevée.*
- *Excellent design à personnaliser: DIAMANTE meuble votre local de façon originelle et caractéristique et propose beaucoup de variables pour donner l'idée du four en maçonnerie:*
 - 1) *Arc et tablette en pierre du Montefeltro (sorte de marbre) et revêtement en petites briques.*
 - 2) *Arc et tablette en petites briques et revêtement en Paladiana.*
 - 3) *Arc et tablette en pierre du Montefeltro et revêtement neutre.*
 - 4) *Arc et tablette en petites briques et revêtement neutre.*
- *Production élevée de pizzas et facilité d'emploi: Diamante est en mesure de défourner 100 pizzas en 1 heure et gère, de façon simple, chaque opération du tableau commandes. Les fours de la série DIAMANTE sont doués en outre d'un plan de cuisson intelligent, en mesure de reconnaître la zone de travail en compensant la température automatiquement.*

de

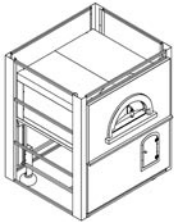
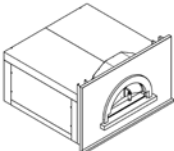
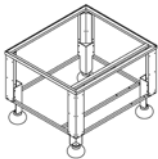
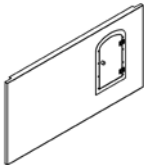
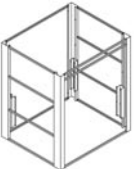
DIAMANTE: ein neuer Elektroofen nach Maß Zuverlässig und schnell. Der Ofen hat eine ausgezeichnete Leistung und ist in der Lage Folgendes zu garantieren:










- *Konstante Wärmehaltung: eine dicke Thermoisolierschicht sorgt für gleichmäßiges Verteilen der Wärmemasse im Garraum, was das Pizzabacken hervorragend macht.*
- *Energieersparnis: elektrisches Öffnen und Schließen des Schutzglases wird über einen Druckknopf links der Ofenöffnung problemlos gesteuert. Dank seiner ergonomischen Bauweise und ausgezeichneten Isolierung zeichnet sich der Ofen DIAMANTE durch minimalen Wärmeverlust und hohe Energieeffizienz aus;*
- *Schönes Design, das nach persönlichem Wunsch gestaltet werden kann: mit dem Ofen DIAMANTE können Sie Ihrem Raum auf originelle und charakteristische Weise einrichten, da der Ofen eine Vielfalt an Gestaltungsideen bietet. Damit ist sein Einbau im Mauerwerk wie folgt möglich:*
 - 1) *Bogen und Konsole aus dem Montefeltro-Stein (wie Marmor) und Verkleidung aus kleinen Backsteinen.*
 - 2) *Bogen und Konsole aus kleinen Backsteinen und Palladiana-Verkleidung.*
 - 3) *Bogen und Konsole aus dem Montefeltro-Stein und neutrale Verkleidung.*
 - 4) *Bogen und Konsole aus kleinen Backsteinen und neutrale Verkleidung.*
- *Großherstellung von Pizzas und einfacher Gebrauch: im Ofen DIAMANTE können in 1 Stunde 100 Pizzas gebacken werden, dabei kann jeder Vorgang über die Steuerschalttafel einfach gesteuert werden. Die Öfen der DIAMANTE-Serie sind außerdem mit einem intelligenten Kochherd ausgestattet, der in der Lage ist, den Arbeitsbereich zu erkennen und die Temperatur automatisch anzupassen.*

es

DIAMANTE es el nuevo horno eléctrico personalizable, fiable y veloz. Tiene óptimas prestaciones y está capaz de garantizar:

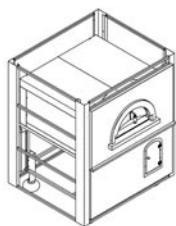
- *Mantenimiento constante del calor: gracias al gran espesor del aislamiento térmico, la masa de calor se reparte uniformemente dentro de la cámara de cocción, permitiendo al horno de conseguir una excelente cocción de las pizzas.*
- *Ahorro energético: la abertura y el cierre eléctrico del cristal de protección es administrada por el cómodo interruptor, situado a la izquierda de la boca del horno. Gracias a su conformación ergonómica y al óptimo aislamiento, DIAMANTE tiene una dispersión de calor mínima y un elevado ahorro energético.*
- *Óptimo diseño de personalizar: DIAMANTE decora vuestro local de manera original y característica y propone muchas variables para dar la idea del horno en albañilería:*
 - 1) *Arco y estante con piedra del Montefeltro (tipo mármol) y revestimiento en pequeños ladrillos.*
 - 2) *Arco y estante en pequeños ladrillos y revestimiento en Paladiana.*
 - 3) *Arco y estante con piedra del Montefeltro y revestimiento neutral*
- *Elevada producción de pizzas y facilidad de empleo: Diamante es capaz de desenhornar 100 pizzas en 1 hora y administra, de forma simple, cada operación del cuadro mandos. Los hornos de la serie DIAMANTE están además dotados de una placa de cocina inteligente, capaz de reconocer la zona de trabajo compensando automáticamente la temperatura.*

Garanzia 3 anni CE	articolo	descrizione	euro
	DIAMANTE PLUS XK105/140	Forno 12 pizze completo di supporto, telaio di tamponamento e rivestimento frontale superiore e inferiore (piano di cottura 102 x 140 x 25h) Rivestimento frontale: 1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo). 2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.	
	XKM	Camera completa di rivestimento frontale (a scelta nelle due versioni) e relativo quadro di comando (piano di cottura 102 x 140 x 25h) Rivestimento: 1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo). 2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.	
	XKCV	Supporto in acciaio plastificato su ruote regolabile in tre altezze 120 – 125 – 130 (altezza bocca forno) con predisposizione attacco quadro di comando.	
	XKTF	Pannello di rivestimento inferiore (a scelta nelle due versioni) e relativo sportello per quadro comando. Rivestimento: 1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo). 2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.	
	XKTL	Telaio tamponamento destro e sinistro per applicazione pannelli in cartongesso.	
IMBALLI			
	XKM01 PLUS	Imballo forno cassa in legno	
	XKCV/01 PLUS	Imballo supporto cassa in legno	
	XKTF/01 PLUS	Imballo frontale cassa in legno	
	XKTL/01 PLUS	Imballo telaio laterale	

DIAMANTE PLUS 12 PIZZE		
ingombro (interno camera)		cm. 102x140x25h
tensioni (tensione alternativa a richiesta)		V. 400
fasi		3 + N
frequenza		Hz. 50
potenza assorbita (camera)		Kw 20,10
- consumo di mantenimento temperatura a 320°		Kw/h 1,43
- consumo orario 50 pizze		Kw/h 6,00
- consumo orario 100 pizze		Kw/h 10,00
larghezza		cm. 161,50
profondità		cm. 188
altezze (disponibilità)		cm. 200/195/190
peso (circa)		Kg. 710
pizze/ora		nr. 150

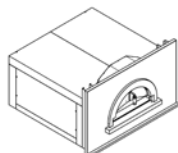
Caratteristiche Tecniche: Apertura porta elettrica - elevato isolamento - camera con doppio refrattario
Technical characteristics: electric door opening - high insulation - chamber with double fireproof
Caractéristiques Techniques: Ouverture porte électrique - isolation élevée - chambre avec double réfractaire
Technische Eigenschaften: elektrische Türöffnung - erhöhte Isolierung - Garraum doppelt feuerfest
Características Técnicas: Abertura puerta eléctrica - elevado aislamiento - cámara con doble refractario

articolo	descrizione	euro
----------	-------------	------



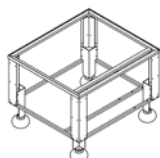
DIAMANTE
XK 105/105

Forno completo di supporto, telaio di tamponamento e rivestimento frontale superiore e inferiore (piano di cottura 105 x 105 x 25h)
Rivestimento frontale:
1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo).
2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.



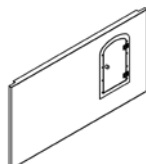
XKM

Camera completa di rivestimento frontale (a scelta nelle due versioni) e relativo quadro di comando (piano di cottura 105 x 105 x 25h)
Rivestimento:
1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo).
2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.



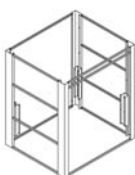
XKCV

Supporto in acciaio plastificato su ruote regolabile in tre altezze 120 – 125 – 130 (altezza bocca forno) con predisposizione attacco quadro di comando.



XKTF

Pannello di rivestimento inferiore (a scelta nelle due versioni) e relativo sportello per quadro comando.
Rivestimento:
1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo).
2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.












XKTL

Telaio tamponamento destro e sinistro per applicazione pannelli in cartongesso.

IMBALLI

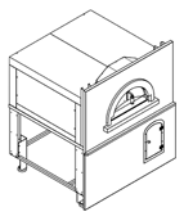
XKM01	Imballo forno cassa in legno
XKCV/01	Imballo supporto cassa in legno
XKTF/01	Imballo frontale cassa in legno
XKTL/01	Imballo telaio laterale

DIAMANTE 9 PIZZE

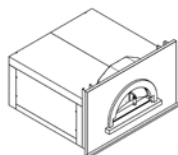
ingombro (interno camera)		cm. 105x105x25h
tensioni (tensione alternativa a richiesta)		V. 400
fasi		3 + N
frequenza		Hz. 50
potenza assorbita (camera)		Kw 14,00
- consumo di mantenimento temperatura a 320°		Kw/h 1,10
- consumo orario 50 pizze		Kw/h 6,50
- consumo orario 100 pizze		Kw/h 9,00
larghezza		cm. 161,50
profondità		cm. 150
altezze (disponibilità)		cm. 200/195/190
peso (circa)		Kg. 600
pizze/ora		nr. 100

Caratteristiche Tecniche: Apertura porta elettrica - elevato isolamento - camera con doppio refrattario
Technical characteristics: electric door opening - high insulation - chamber with double fireproof
Caractéristiques Techniques: Ouverture porte électrique - isolation élevée - chambre avec double réfractaire
Technische Eigenschaften: elektrische Türöffnung - erhöhte Isolierung - Garraum doppelt feuerfest
Características Técnicas: Abertura puerta eléctrica - elevado aislamiento - cámara con doble refractario

articolo	descrizione	euro
----------	-------------	------



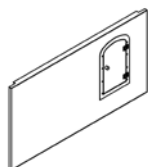
DIAMANTE LIGHT XS 105/105 Forno completo di supporto e rivestimento frontale superiore e inferiore (piano di cottura 105 x 105 x 25h)
Rivestimento frontale:
1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo).
2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.



XSM Camera completa di rivestimento frontale (a scelta nelle due versioni) e relativo quadro di comando (piano di cottura 105 x 105 x 25h)
Rivestimento:
1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo).
2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.



XSKCVP Supporto in acciaio plastificato su ruote regolabile in due altezze 125 - 130 (altezza bocca forno) con predisposizione attacco quadro di comando.



XKTF Pannello di rivestimento inferiore (a scelta nelle due versioni) e relativo sportello per quadro comando.
Rivestimento:
1° versione a mattoncini ed arco con pietra del Montefeltro (tipo marmo).
2° versione in pietra (paladiana) con varie sfumature di colori ed arco in mattoncini.

IMBALLI

XKM01 Imballo forno cassa in legno
XKCVP/01 Imballo supporto cassa in legno
XKTF/01 Imballo frontale cassa in legno
XKTL/01 Imballo telaio laterale

DIAMANTE LIGHT 9 PIZZE		
ingombro (interno camera)		cm. 105x105x25h
tensioni (tensione alternativa a richiesta)		V. 400
fasi		3 + N
frequenza		Hz. 50
potenza assorbita (camera)		Kw 14,00
- consumo di mantenimento temperatura a 320°		Kw/h 2,20
- consumo orario 50 pizze		Kw/h 8,50
- consumo orario 100 pizze		Kw/h 12,00
larghezza		cm. 161,50
profondità		cm. 150
altezze (disponibilità)		cm. 200/195/190
peso (circa)		Kg. 420
pizze/ora		nr. 75

Caratteristiche Tecniche: Apertura porta manuale - isolamento standard - camera con refrattario singolo.
Technical characteristics: door manual opening - standard insulation - chamber with single fireproof.
Caractéristiques Techniques: Ouverture porte manuelle - isolation standard - chambre avec réfractaire unique.
Technische Eigenschaften: manuelle Türöffnung - Standardisierung - Garraum einzeln feuerfest.
Características Técnicas: Abertura puerta manual - aislamiento estándar - cámara con refractario individual.

