

03/2014

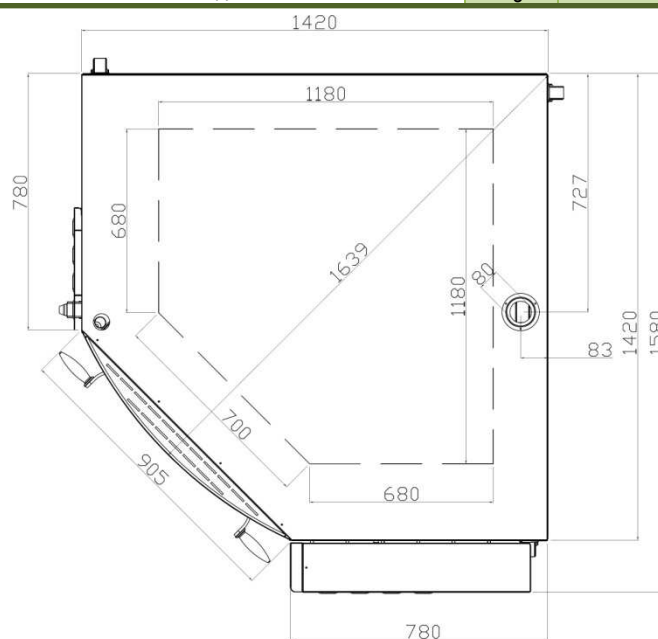
Mod: CGD/2-DP-(230/3)

Production code: EV835/2CD-(230/3)



Diamond
catering equipment

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		EV835/1	EV835/2
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions- Maße der Backkammer Dimensions de la chambre de cuisson - Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	L mm P mm H mm	1180 1180 160	1180 1180 160
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1420 1580 435	1420 1580 770
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizza Capacidad de cocción pizzas - Производительность выпечки пиццы	nr	8 Ø350 4 Ø500	8+8 Ø350 4+4 Ø500
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz Alimentation électrique 50/60Hz - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz	Volt	AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW / max	11,7	11,7+11,7
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	7	7+7
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	240	410
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1690 1730 650	1690 1730 980
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	286	460



Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse Hotte avec aspirateur - Campanas con extractor - Вытяжка с вентилятором		KEV835AS
Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse Hotte sans aspirateur - Campanas sin extractor - Вытяжка без вентилятора		KEV835NT
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1630 1630 450
Alimentazione elettrica 50Hz - Electric power supply 50Hz - Stromversorgung 50Hz Alimentation électrique 50Hz - Alimentación eléctrica 50Hz - Электропитание 50Hz	Volt	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW	0,13
Portata - Capacity - Durchsatz - Change utile - Capacidad - Поток	m³/h	700
Diametro foro d'uscita - Diameter exit hole - Durchmesser Austrittsloch - Diamètre trou de sortie Diámetro del orificio de salida - диаметр выходного отверстия	Ø mm	150
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	kg	72
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1690 1690 540
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	117



Supporti - Supports - Gestelle - Supports - Soportes - Опоры		SEV835
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm	1420 1420
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	kg	85
Altezza per forno singolo - Single oven high - Höhe einzel Ofen Hauteur four seul Altura solo Horno - печь высокая однарусная	H mm	1100
Altezza per forno doppio - Double oven high - Hauteur four double Höhe doppel Ofen - Altura doble Horno - печь высокая д вухъярусная	H mm	900
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1360 1440 190
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	90



L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота



Le caratteristiche principali sono:

1. Facciata in acciaio inox
2. Porta con vetro panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione
3. Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura
4. Camera di cottura in acciaio inox
5. Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura
6. Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V
7. Sfiato vapori di cottura regolabile
8. Mattoni refrattari in CORDIERITE
9. Resistenze differenziate cielo-platea
10. Pannello comandi separato
11. **VERSIONE DG:** Sistema di controllo digitale con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata da 0% a 100%; funzioni PIROLISI ed ECONOMY integrate; programmazione cotture; avvisatore acustico di fine cottura; timer settimanale.

VERSIONE CD: Sistema di controllo con commutatori digitali; possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata al minimo o al massimo; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia.

12. Termostato di sicurezza
13. Ventola di raffreddamento

Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote) e cappa di aspirazione (con o senza motore a cinque velocità)



Its main features are:

1. Stainless steel front
2. Door with panoramic double glass and opening-closing system with compression spring
3. Heat seal between the door and the cooking chamber
4. Cooking chamber in stainless steel
5. Heat recovery system integrated in the cooking chamber
6. Chamber lighting through a 12 V halogen bulb
7. Adjustable breather
8. Refractory bricks in CORDIERITE
9. Differentiated top-bottom heating elements
10. Separate control panel
11. **DG VERSION:** Digital control system with the ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) in a differentiated manner from 0% to 100%; Integrated pyrolysis an economy functions; Cooking programming; end of cooking buzzer; weekly timer.

CD VERSION: control system with digital switches; ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) in a differentiated manner at min or max; end of cooking buzzer; countdown switching on system

12. Safety thermostat
13. Cooling fan

All models can be supplied with a support (with or without wheels) and a hood (with or without engine, with five speed)



Die wesentlichen Merkmale sind folgende:

1. Vorderseite aus Edelstahl
2. Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
3. Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
4. Backkammer aus Edelstahl
5. Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
6. Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte
7. Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
8. Schamottstein aus CORDIERIT
9. Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
10. Separates Steuerfeld
11. **VERSION DG:** Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs, wöchentliches Timer. eingebaute Pyrolysis und Economy Funktionen..

VERSION CD: Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer

12. Sicherheitsthermostat
13. Lüfter

Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.



Les principales caractéristiques sont :

1. Façade en acier inoxydable
2. Porte avec double vitre panoramique et système d'ouverture/fermeture avec ressort de compression
3. Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson
4. Chambre de cuisson en tôle aluminée
5. Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson
6. Éclairage de la chambre de cuisson avec halogène 12 V
7. Évacuation de vapeur de cuisson réglable
8. Briques réfractaires en CORDIERITE
9. Résistances distinctes - groupe supérieur/inférieur
10. Panneau de commandes séparé

11. **VERSION DG:** système de contrôle digitale avec possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes d'éléments (haut et bas) d'une manière différente de 0% à 100%; fonctiones PYROLYSE et ECONOMY intégrées; programmation de cuisson; avis acoustique du fin de la cuisson, allumage du four programmable avec temporisateur settimanal.

VERSION CD: système de contrôle avec les commutateurs digitales, possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes d'éléments (haut et bas) d'une manière différente pour minimum ou maximum; avis acoustique du fin de la cuisson, allumage du four programmable avec compte à rebours.

12. Thermostat de sécurité
13. Ventilateur de refroidissement

Tous les modèles peuvent être livrés avec support (avec ou sans roulettes) et hotte d'aspiration (avec ou sans moteur cinq vitesses)



Las características principales son:

1. Fachada de acero inox
2. Puerta con doble cristal panorámico y sistema de apertura y cierre con resorte de compresión
3. Junta de tenuta calor entre puerta y cámara de cocción
4. Cámara de cocción de de acero inox
5. Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción
6. Iluminación cámara de cocción con lámpara alógena de 12 V
7. Respiradero de cocción ajustable
8. Ladrillo refractario de CORDIERITA
9. Resistencias diferenciadas cielo-suelo
10. Panel mando separado

11. **VERSION DG:** Sistema de control digital con capacidad de ajustar la temperatura ambiente y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) de una manera diferente de 0 % a 100 % ; funciones pirólisis y economía integrada ; programación despidos ; bocina final de la cocción , el temporizador semanal

VERSION CD: Sistema de control con interruptores digitales, la capacidad para ajustar la temperatura de la habitación y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) en diferentes formas de mínimo o máximo; Cuerno final de la cocción, encienda el horno con cuenta atrás programable.

12. Termostato de seguridad
13. Ventilador de refrigeración

Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y capa de inspiración (con o sin motor de cinco velocidades)



Основные характеристики:

1. Фасад из нержавеющей стали
2. Дверь с двойным обзорным стеклом и системой открывания и закрывания с пружиной сжатия
3. Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания
4. Камера выпекания из нержавеющей стали
5. Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания
6. Освещение камеры выпекания галогенной лампой 12 V
7. Регулируемая отдушина для паров выпекания
8. Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА
9. Отдельные тены для потолка и платформы
10. Отдельная панель управления

11. **МОДЕЛЬ DG:** Цифровая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга от 0% до 100%; встроенные функции ПИРОЛИЗА И ЭКОНОМ; программирование выпекания; звуковой сигнал окончания выпекания; недельный таймер

МОДЕЛЬ CD: Система управления с цифровыми коммутаторами; возможность установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга на минимальное или максимальное значение; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом.

12. Термостат безопасности
13. Вентилятор охлаждения

Все модели могут поставяться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями)