

11/2014

Mod: **SGD6-LRSI**

Production code: SML635L/1+RS



Diamond
catering equipment


Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
Dimensioni camera di cottura - <i>Cooking chamber dimensions</i> - Maße der Backkammer <i>Dimensions de la chambre de cuisson</i> - Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	L mm	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080
	H mm	150	150	150	150
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1190	1190	1550	1550
	P mm	1100	1460	1100	1460
	H mm	440	440	440	440
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizza <i>Capacidad de cocción pizzas</i> - Производительность выпечки пиццы	nr	4 Ø350 1 Ø500	6 Ø350 2 Ø500	6 Ø350 2 Ø500	9 Ø350 4 Ø500
	Volt	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW / max	5,1	7,8	7,8	11,7
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consumation moyenne</i> - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	3,1	4,7	4,7	7,0
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	140	179	183	233
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage</i> - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1240	1240	1600	1600
	P mm	1190	1550	1190	1550
	H mm	620	620	620	620
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	159	202	208	263

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
Dimensioni camera di cottura - <i>Cooking chamber dimensions</i> - Maße der Backkammer <i>Dimensions de la chambre de cuisson</i> - Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	L mm	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080
	H mm	150	150	150	150
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1190	1190	1550	1550
	P mm	1100	1460	1100	1460
	H mm	780	780	780	780
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizza <i>Capacidad de cocción pizzas</i> - Производительность выпечки пиццы	nr	4+4 Ø350 1+1 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	6+6 Ø350 2+2 Ø500	9+9 Ø350 4+4 Ø500
	Volt	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW / max	10,2	15,6	15,6	23,4
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consumation moyenne</i> - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	6,1	9,4	9,4	14,0
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	245	310	316	405
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage</i> - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1240	1240	1600	1600
	P mm	1190	1550	1190	1550
	H mm	960	960	960	960
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	265	335	343	437


Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse <i>Hottes avec aspirateur</i> - Campanas con extractor - Вытяжка с вентилятором		KML435AS	KML635AS	KML635LAS	KML935AS
Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse <i>Hottes sans aspirateur</i> - Campanas sin extractor - Вытяжка без вентилятора		KML435NT	KML635NT	KML635LNT	KML935NT
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1200	1200	1560	1560
	P mm	870	1230	870	1230
	H mm	500	500	500	500
Alimentazione elettrica 50Hz - Electric power supply 50Hz - Stromversorgung 50Hz <i>Alimentation électrique 50Hz</i> - Alimentación eléctrica 50Hz - Электропитание 50Hz	Volt	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
Portata - Capacity - Durchsatz - Change utile - Capacidad - Поток	m³/h	700	700	700	700
Diametro foro d'uscita - Diameter exit hole - Durchmesser Austrittsloch - Diamètre trou de sortie <i>Diámetro del orificio de salida</i> - диаметр выходного отверстия	Ø mm	150	150	150	150
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	63	70	73	83

Supporti - Supports - Gestelle - Supports - Soportes - Опоры		SML435	SML635	SML635L	SML935
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1190	1190	1550	1550
	P mm	760	1120	760	1120
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	42	57	50	68
Altezza per forno singolo - Single oven high - Höhe einzel Ofen <i>Hauteur four seul</i> Altura solo Horno - печь высокая однарусная	H mm	1100	1100	1100	1100
Altezza per forno doppio - Double oven high - Hauteur four double <i>Höhe doppel Ofen</i> - Altura doble Horno - печь высокая д вухъярусная	H mm	900	900	900	900


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

- 
1. Facciata in acciaio inox di forma arrotondata
 2. Porta con doppio vetro panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione
 3. Vassoio per la raccolta delle briciole sotto la porta
 4. Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura
 5. Camera di cottura in acciaio inox
 6. Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura
 7. Illuminazione camera di cottura con due lampade alogene a 12 V sostituibili dalla parte frontale del forno
 8. Sfiato vapori di cottura regolabile elettricamente
 9. Mattoni refrattari in cordierite 10. Resistenze differenziate cielo-platea
 11. Gruppo comandi separato e accessibile dalla parte frontale del forno
 12. **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.
 13. Termostato di sicurezza 14. 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)

- 
1. Stainless steel rounded front
 2. Door with panoramic double glass and opening-closing system with compression spring
 3. Tray for the collection of crumbs under the door
 4. Heat seal between the door and the cooking chamber
 5. Cooking chamber in stainless steel
 6. Heat recovery system integrated in the cooking chamber
 7. Chamber lighting through two halogen 12 V lamps, replaceable from the front of the oven
 8. Electrically adjustable breather
 9. Refractory bricks in cordierite 10. Differentiated top-bottom heating elements
 11. Separate control unit, accessible from the front of the oven
 12. **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
 13. Safety thermostat 14. Cooling fan


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

- 
1. Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeter Form
 2. Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
 3. Sammelbehälter für Krümeln unter der Tür
 4. Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer 5. Backkammer aus Edelstahl
 6. Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
 7. Beleuchtung der Backkammer mit zwei 12V Halogenleuchten, die an der Frontseite des Ofens ausgewechselt werden können.
 8. Elektrisch regulierbarer Abzug der Backdämpfe
 9. Schamottstein aus Cordierite
 10. Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
 11. Separate Steuereinheit, die von der Frontseite des Ofens zugänglich ist
 12. **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
 13. Sicherheitsthermostat 14. Lüfter


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

- 
1. Façade en acier inoxydable arrondie
 2. Porte avec double vitre panoramique et système d'ouverture/fermeture avec ressort de compression 3. Bac de collecte de miettes sous la porte
 4. Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson
 5. Chambre de cuisson en acier inoxydable
 6. Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson
 7. Éclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes halogènes 12 V remplaçables avec accès à l'avant du four
 8. Évacuation de vapeur de cuisson réglable électrique
 9. Briques réfractaires en Cordiérite 10. Résistances distinctes - groupe supérieur/inférieur
 11. Groupe de commandes séparé et accessible depuis l'avant du four
 12. **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%; fonctions 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.
 13. Thermostat de sécurité 14. 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)

- 
1. Fachada de acero inox de forma redonda
 2. Puerta con doble cristal panorámico y sistema de apertura y cierre con resorte de compresión 3. Bandeja para la recogida de migas debajo de la puerta
 4. Junta de tenuta calor entre puerta y cámara de cocción
 5. Cámara de cocción de acero inox
 6. Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción
 7. Iluminación cámara de cocción con dos lámparas alógenas de 12 V sustituibles por la parte delantera del horno
 8. Respiradero de cocción ajustable eléctricamente
 9. Ladrillo refractario de Cordierita 10. Resistencias diferenciadas cielo-suelo
 11. Grupo mandos separado y accesible de la parte delantera del horno
 12. **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) de una manera diferenciada a la mínima o máxima ; bocina final de la cocción , encender el horno con programable cuenta atrás.
 13. Termostato de seguridad 14. 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)

- 
1. Фронтальная сторона из нержавеющей стали закругленной формы
 2. Дверь с двойным обзорным стеклом и системой открывания и закрывания с пружиной сжатия 3. Поднос для сбора крошек под дверью
 4. Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания
 5. Камера выпекания из нержавеющей стали
 6. Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания
 7. Освещение камеры выпекания двумя галогенными лампами 12 V, заменяемыми с фронтальной стороны печи
 8. Отдушина для паров выпекания с электрической регулировкой
 9. Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА
 10. Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи
 11. Отдельные тены для потолка и платформы 12. **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.
 13. Термостат безопасности 14. Вентилятор охлаждения

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