

*Giotta*



## Forno elettrico monocamera a platea rotante

Single chamber electric oven with rotating bed plate  
*Einkammer-Elektro-Backofen mit drehbarer Backplatte*  
Four électrique 1 chambre a sole tournante  
*Horno electrico de una camara con solera giratoria*  
Электрическая однокамерная печь с вращающимся подом



made in Italy 

[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		GT110/1D	GT140/1D
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions - Maße der Backkammer Dimensions de la chambre de cuisson - Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	Ø mm	1100	1400
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1310	1610
	P mm	1410	1710
	H mm	1670	1670
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizza Capacidad de cocción pizzas - Производительность выпечки пиццы	nr	7 (Ø 300 mm) 6 (Ø 350 mm) 3 (Ø 500 mm)	14 (Ø 300 mm) 10 (Ø 350 mm) 5 (Ø 500 mm)
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 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	14,6	17,7
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consumption moyenne - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	9	10,6
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	460	580
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	1240	1240
	P mm	1340	1640
	H mm	2000	2150
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	495	656

Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse Hottes avec aspirateur - Campanas con extractor - Вытяжка с вентилятором		KGT110AS	KGT140AS
Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse Hottes sans aspirateur - Campanas sin extractor - Вытяжка без вентилятора		KGT110NT	KGT140NT
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1310	1610
	P mm	1290	1590
	H mm	500	500
Alimentazione elettrica 50/60 Hz - Electric power supply 50/60 Hz - Stromversorgung 50/60 Hz Alimentación eléctrica 50/60 Hz - Электропитание 50/60 Hz	Volt	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW	0,13	0,13
Portata - Capacity - Durchsatz - Change utile - Capacidad - Поток	m³/h	700	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	150
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	51/48	70/67

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

Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali in\_ ammabili, una distanza minima di almeno 50 mm.

Ensure that you keep a distance of at least 50 mm between the oven and other equipment or infl ammable materials.

Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm ein

Maintenir une distance minimale d'au moins 50 mm entre le four et les autres appareils ou matériaux infl ammables.

Deje una distancia mínima de 50 mm entre el horno y otros equipos o materiales in\_ amables.

Сохранить между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 50 мм.



Le caratteristiche principali sono:

1. Costruzione in acciaio inox
2. Piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante
3. Isolamento in lana di roccia evaporata
4. Doppia velocità di rotazione (per infornare e per cuocere)
5. Possibilità di invertire il senso di rotazione
6. Doppia illuminazione interna con lampade alogene
7. Porta con vetro panoramico
8. Sfiato vapori regolabile
9. Resistenze elettriche corazzate nel cielo e sotto la platea
10. Controllo elettronico della cottura
11. Possibilità di programmare l'accensione automatica del forno
12. Accessibilità facilitata a tutti i componenti elettrici
13. In fase di trasporto e di installazione, possibilità di ruotare il forno sul supporto munito di ruote portando l'ingombro a 79 cm di larghezza e 190 cm di altezza per consentire il transito attraverso le normali porte



Its main features are:

1. Stainless steel construction
2. Hearth deck made of cordierite stones mounted on rotating frame
3. Evaporated rock wool insulation
4. Two speeds of rotation (for loading and cooking)
5. Reversible direction of rotation
6. Dual internal lighting system with halogen lamps
7. Panoramic glass door
8. Adjustable steam vent
9. Armoured heating elements in roof and under deck
10. Electronic baking control
11. Oven programmable to switch on automatically
12. Easy access to all electrical components
13. Specially designed base with wheels enabling the oven to pivot during transport and installation, bringing the overall dimensions to 79 cm in width and 190 cm in height so that it can pass through standard size doorways.





Die wesentlichen Merkmale sind folgende:

1. Konstruktion aus Edelstahl
2. Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell
3. Isolierung aus verdampfter Steinwolle
4. Zwei Drehgeschwindigkeiten (zum Einschieben und zum Backen)
5. Drehrichtung kann umgekehrt werden
6. Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten
7. Tür mit Panoramaverglasung
8. Verstellbarer Dampfablass
9. Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte
10. Elektronische Garkontrolle
11. Mögliche Programmierung der automatischen Einschaltung des Ofens
12. Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten
13. Für Transport und Installation kann der Ofen auf dem Fahrgestell gedreht werden, wodurch seine Abmessungen auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe gebracht werden, damit er durch normale Türen passt



Las características principales son:

1. Construcción de acero inoxidable
2. Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita y montada sobre bastidor giratorio
3. Aislamiento de lana de roca evaporada
4. Dos velocidades de rotación (para introducir la pizza y para la cocción)
5. Posibilidad de invertir el sentido de giro
6. Iluminación interior con dos lámparas halógenas
7. Puerta con cristal panorámico
8. Salida regulable de vapores
9. Resistencias eléctricas blindadas en la bóveda y bajo la solera
10. Control electrónico de la cocción
11. Opción de programación para el encendido automático del horno
12. Fácil acceso a todos los componentes eléctricos
13. Durante las fases de transporte e instalación, el horno puede girarse sobre el soporte con ruedas para reducir sus dimensiones a 79 cm de ancho por 190 cm de altura para pasar por puertas estándar



Les principales caractéristiques sont :

1. Construction en acier inox
2. Plan de cuisson en briques de cordiérite monté sur châssis tournant
3. Isolation en laine de roche évaporée
4. Double vitesse de rotation (pour enfourner et pour cuire)
5. Possibilité d'inverser le sens de rotation
6. Double éclairage interne avec lampes halogènes
7. Porte avec vitre panoramique
8. Évacuation des vapeurs réglable
9. Résistances électriques blindées dans la voûte et sous la sole
10. Contrôle électronique de la cuisson
11. Possibilité de programmer l'allumage automatique du four
12. Accessibilité facilitée à tous les composants électriques
13. En phase de transport et d'installation, possibilité de tourner le four sur le support muni de roues en portant l'encombrement à 79 cm de largeur et 190 cm de hauteur pour permettre le passage à travers les portes normales



Основные характеристики:

1. Изготовлена из нержавеющей стали
2. Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей, установлена на вращающемся каркасе
3. Изоляция из сухой минеральной ваты
4. Двойная скорость вращения (для загрузки и выпекания)
5. Возможность изменения направления вращения
6. Двойное внутреннее освещение галогенными лампами
7. Дверь с панорамным стеклом
8. Регулируемый выпуск пара
9. Армированные электрические тэны на верхней и нижней поверхностях
10. Электронный контроль за выпеканием
11. Возможность программирования автоматического включения печи
12. Простой доступ ко всем электрическим компонентам
13. Возможность вращения печи на подставке с колесами при транспортировке и установке, достигая таким образом габаритов, составляющих 79 см в ширину и 190 см в высоту, что позволяет проход через стандартные дверные проемы.



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)  
Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993  
info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifi che che riterrà opportune  
The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen  
La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifi cations qu'elle jugera utiles  
La Sociedad non se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catalogo reservándose el derecho demodifi car las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений.

# Evolution



L'espressione della versatilità

The expression of versatility  
*Die Ausstrahlung der Vielseitigkeit*  
L'expression meme de la flexibilité  
*La expresion de la versatilidad*  
Выражение универсальность



made in Italy

[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)



DG



Evolution  
DG

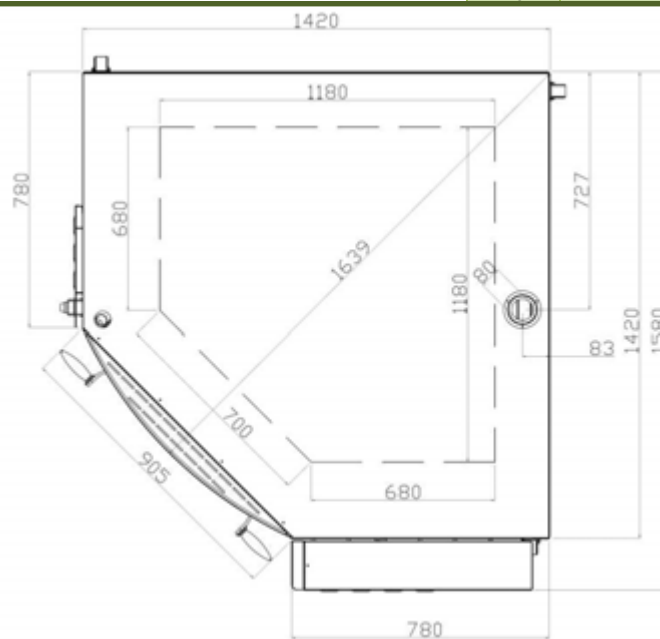
CD



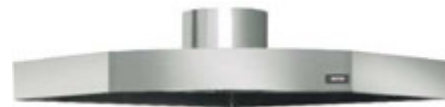
Evolution  
CD



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		EV835/1	EV835/2
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 P mm H mm	1180 1180 160	1180 1180 160
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - 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 <i>Capacidad de cocción pizzas</i> - 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 <i>Alimentation électrique 50/60Hz</i> - 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 <i>Puissance de raccordement</i> - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW / max	11,7	11,7+11,7
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consommation moyenne</i> - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	7	7+7
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	240	410
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 P mm H mm	1690 1730 650	1690 1730 980
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	286	460



Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse <i>Hottes avec aspirateur</i> - Campanas con extractor - Вытяжка с вентилятором		KEV835AS
Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse <i>Hottes sans aspirateur</i> - Campanas sin extractor - Вытяжка без вентилятора		KEV835NT
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1630 1630 450
Alimentazione elettrica 50/60 Hz - Electric power supply 50/60 Hz - Stromversorgung 50/60 Hz <i>Alimentation électrique 50/60 Hz</i> - Alimentación eléctrica 50/60 Hz - Электропитание 50/60 Hz	Volt	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - 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 <i>Diámetro del orificio de salida</i> - диаметр выходного отверстия	Ø mm	150
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	kg	72/69
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 P mm H mm	1690 1690 540
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	117/114



Supporti - Supports - Gestelle - Supports - Soportes - Опоры		SEV835/1-2
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm	1420 1420
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	kg	87/85
Altezza per forno singolo - Single oven high - Höhe einzel Ofen <i>Hauteur four seul</i> - Altura solo Horno - печь высокая однарусная	H mm	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
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 P mm H mm	1360 1440 190
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	92/90



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)



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%; fonctions PYROLYSE et ECONOMY intégrées; programmation de cuisson; avis acoustique du fin de la cuisson, allumage du four programmable avec temporisateur settimanal.
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)



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)



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, enciende 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)



Die wesentlichen Merkmale sind folgende:

1. Vorderseite aus Edelstahl
2. Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
3. Wärmeabichtung 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.



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
12. Термостат безопасности
13. Вентилятор охлаждения

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



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)

Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993 - info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune

The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen

La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles

La Sociedad no se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений







Michelangelo



L'espressione della versatilità

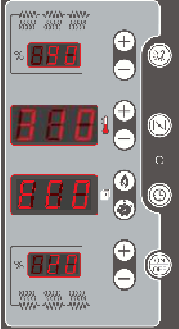
The expression of versatility  
*Die Ausstrahlung der Vielseitigkeit*  
L'expression meme de la flexibilité  
*La expresion de la versatilidad*  
Выражение универсальность



[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)

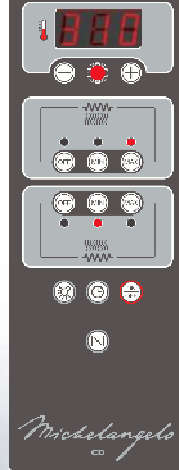


DG



*Micheleangelo*  
DG

CD



*Micheleangelo*  
CD

<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>ML435/1</b>	<b>ML635/1</b>	<b>ML635L/1</b>	<b>ML935/1</b>	
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	
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz</i> - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz	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	5,8	8,4	8,6	12,6
	Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consumption moyenne</i> - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	3,5	5,0	5,1	7,5
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	1200	1200	1560	1560	
	P mm	1200	1560	1200	1560	
	H mm	620	620	620	620	
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	159	202	208	263	


<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>ML435/2</b>	<b>ML635/2</b>	<b>ML635L/2</b>	<b>ML935/2</b>	
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	
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz</i> - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz	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	11,6	16,8	17,2	25,2
	Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consumption moyenne</i> - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	6,9	10,1	10,3	15,1
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	1200	1200	1560	1560	
	P mm	1200	1560	1200	1560	
	H mm	960	960	960	960	
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	265	335	343	437	


<b>Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse Hottes avec aspirateur - Campanas con extractor - Вытяжка с вентилятором</b>		<b>KML435AS</b>	<b>KML635AS</b>	<b>KML635LAS</b>	<b>KML935AS</b>
<b>Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse Hottes sans aspirateur - Campanas sin extractor - Вытяжка без вентилятора</b>		<b>KML435NT</b>	<b>KML635NT</b>	<b>KML635LNT</b>	<b>KML935NT</b>
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1188	1188	1546	1546
	P mm	1215	1215	1215	1215
	H mm	410	410	410	410
Alimentazione elettrica 50/60 Hz - Electric power supply 50/60 Hz - Stromversorgung 50/60 Hz <i>Alimentation électrique 50/60 Hz</i> - Alimentación eléctrica 50/60 Hz - Электропитание 50/60 Hz	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	63/60	70/67	73/70	83/80


<b>Supporti - Supports - Gestelle - Supports - Soportes - Опоры</b>		<b>SML435/1 SML435/2</b>	<b>SML635/1 SML635/2</b>	<b>SML635L/1 SML635L/2</b>	<b>SML935/1 SML935/2</b>
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1180	1180	1540	1540
	P mm	950	1300	950	1300
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	43/39	57/53	50/46	67/63
Altezza per forno singolo - Single oven high - Höhe einzel Ofen <i>Hauteur four seul</i> - Altura solo Horno - печь высокая одноярусная	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 двухъярусная	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. 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. 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. 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. 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. 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)



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)

Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993 - info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune

The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen

La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles

La Sociedad no se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений



# Damatella



L'espressione della versatilità

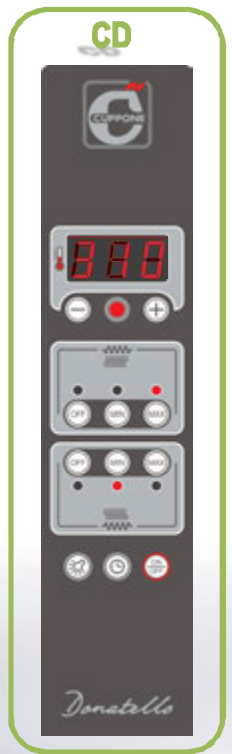
The expression of versatility  
*Die Ausstrahlung der Vielseitigkeit*  
L'expression meme de la flexibilité  
*La expresion de la versatilidad*  
Выражение универсальность



made in Italy 

[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)







Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
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	1155	1155	1515	1515
	P mm	1050	1410	1050	1410
	H mm	437	437	437	437
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	6 Ø350	6 Ø350	9 Ø350
		1 Ø500	2 Ø500	2 Ø500	4 Ø500
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz</i> - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz	Volt	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
		AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230
		AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW / max	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consommation moyenne</i> - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	3,5	5,0	5,1	7,5
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	106	133	145	171
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	1200	1200	1560	1560
	P mm	1200	1560	1200	1560
	H mm	600	600	600	600
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	125	156	170	201

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
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	1155	1155	1515	1515
	P mm	1050	1410	1050	1410
	H mm	784	784	784	784
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	6+6 Ø350	6+6 Ø350	9+9 Ø350
		1+1 Ø500	2+2 Ø500	2+2 Ø500	4+4 Ø500
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz</i> - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz	Volt	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
		AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230
		AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - Absorción máxima - Максимальное потребление	kW / max	11,6	16,8	17,2	25,2
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consommation moyenne</i> - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	6,9	10,1	10,3	15,1
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	171	231	247	301
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	1200	1200	1560	1560
	P mm	1200	1560	1200	1560
	H mm	940	940	940	940
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	191	256	274	333

Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse <i>Hottes avec aspirateur</i> - Campanas con extractor - Вытяжка с вентилятором		KDN435AS	KDN635AS	KDN635LAS	KDN935AS
Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse <i>Hottes sans aspirateur</i> - Campanas sin extractor - Вытяжка без вентилятора		KDN435NT	KDN635NT	KDN635LNT	KDN935NT
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1165	1165	1525	1525
	P mm	1110	1110	1100	1110
	H mm	410	410	410	410
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
		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
		150	150	150	150
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	63/60	70/67	73/70	83/80

Supporti - Supports - Gestelle - Supports - Soportes - Опоры		SDN435/1 SDN435/2	SDN635/1 SDN635/2	SDN635L/1 SDN635L/2	SDN935/1 SDN935/2
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1143	1143	1500	1500
	P mm	954	1312	954	1312
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	50/46	60/56	58/54	73/69
Altezza per forno singolo - Single oven high - Höhe einzel Ofen <i>Hauteur four seul</i> - Altura solo Horno - печь высокая одноярусная	H mm	1100	1100	1100	1100
		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
		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

Le caratteristiche principali sono:

1. Facciata in acciaio inox
  2. Porta con vetro panoramico
  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 D:** 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%; programmazione cottura; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del fomo programmabile con conto alla rovescia. (**non certificata ETL**)
- 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 fomo 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).



Les principales caractéristiques sont :

1. Façade en acier inoxydable
  2. Porte avec vitre panoramique
  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 CORDIÉRITE
  9. Résistances distinctes - groupe supérieur/inférieur
  10. Panneau de commandes séparé
  11. **VERSION D:** 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%; programmation de cuisson; avis acoustique du fin de la cuisson, allumage du four programmable avec compte à rebours. (**ne pas certifié ETL**)
- 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).



Its main features are:

1. Stainless steel front
  2. Door with panoramic glass
  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. **D 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%; Cooking programming; end of cooking buzzer; countdown switching on system (**not ETL certified**)
- 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).



Las características principales son:

1. Fachada de acero inox
  2. Puerta con cristal panorámico
  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 D:** Sistema de control digital con capacidad de fijar la temperatura de la habitación y el poder de los dos grupos de elementos (superior e inferior) de una manera diferente de 0% a 100%, la programación de los despidos; bocina final de la cocción, encienda el horno con cuenta atrás programable. (**no fue certificado ETL**)
- 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).



Die wesentlichen Merkmale sind folgende:

1. Vorderseite aus Edelstahl
  2. Tür mit Panoramaverglasung
  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 D:** 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 Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer. (**nicht ETL zertifiziert**)
- 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.



Основные характеристики:

1. Фасад из нержавеющей стали
  2. Дверь с обзорным стеклом
  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 В
  7. Регулируемая отдушина для паров выпекания
  8. Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА
  9. Отдельные тены для потолка и платформы
  10. Отдельная панель управления
  11. **МОДЕЛЬ D:** Цифровая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга от 0% до 100%; программирование выпекания; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом. (**не ETL сертифицирована**)
- 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 поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)

Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993 - info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che che riterrà opportune

The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen

La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles

La Sociedad non se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений





*Cup*

## L'espressione della **versatilità**

The expression of versatility  
*Die Ausstrahlung der Vielseitigkeit*  
L'expression meme de la flexibilité  
*La expresion de la versatilidad*  
Выражение универсальность





# Gas

## Forno a gas per pizzeria - controllo digitale

- Predisposizione per la sovrapposizione di massimo due moduli dello stesso modello
- Facciata in acciaio inox,
- Involucro esterno in lamiera preverniciata
- Isolamento in lana di roccia evaporata
- Camera di cottura in acciaio inox
- Piano di cottura in speciali mattoni refrattari di 3 cm di spessore
- Illuminazione camera di cottura con una o due lampadine a seconda del modello e possibilità di cambiare la lampadina dall'interno
- Controllo elettronico di fiamma con interruttore di blocco
- Termostato meccanico di sicurezza.

**Tutti i modelli sono certificati a livello europeo dall'ente di certificazione tedesco DVGW.**

## Gas pizzaoven - digital control

- Can be stacked up to 2 high using the same model
- Front in stainless steel
- External casing in stove enamel
- Mineral wool insulation
- Stainless steel - cooking chamber
- Cooking surface in special refractory brick base 3cm thick
- Oven lighting with 1 or 2 bulbs, depending on the model, with possibility of changing the bulb from inside
- Electronic temperature control
- Electronic flame control with cut-off switch
- Mechanical safety thermostat.

**All the models are certified to European standards by the German certifying body DVGW.**

## Gas pizzaofen - digitale Steuerung

- Vorgesehen zum übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaöfen gleicher Bauart
- Vorderseite in Edelstahl
- Außenhülle in vorgestrichenem Blech
- Isolierung aus verdampfter Steinwolle
- Backkammer innen aus Edelstahl
- Backkammerboden aus speziellem feuerbeständigem Schamottmaterial mit einer Stärke von 3 cm.
- Beleuchtung der Backkammer je nach Modell mit einer oder zwei Glühlampen ausgestattet mit der Möglichkeit, die Glühlampen von innen zu wechseln
- Elektronische Kontrolle der Temperatur
- Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter
- Mechanisches Sicherheitsthermostat.

**Alle Modelle sind auf europäischer Ebene von der deutschen Überwachungsstelle DVGW bescheinigt.**

## Four à Pizza à Gaz - contrôle digital

- Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle
- Façade en acier inox
- Carrosserie extérieure en tôle pré-peinte
- Isolation en laine de roche évaporée
- Chambre de cuisson en acier inox
- Plan de cuisson en briques réfractaires spéciales de 3 cm d'épaisseur
- Éclairage de la chambre de cuisson avec une ou deux lampes selon le modèle et possibilité de remplacer la lampe par l'intérieur
- Système de contrôle électronique de la température
- Système de contrôle électronique flamme avec interrupteur de blocage
- Thermostat mécanique de sécurité.

**Tous les modèles sont certifiés au niveau Européen par l'organisme decertification allemand DVGW.**

## Horno a gas para pizzeria - control digital

- Predisposición para la superposición de dos módulos del mismo modelo como máximo
- Fachada en acero inoxidable
- Carrocería exterior en chapa de acero prebarnizada
- Aislamiento en lana de roca evaporada
- Cámara de cocción en acero inoxidable
- Superficie de cocción en ladrillos refractarios especiales de tres centímetros de espesor
- Iluminación de la cámara de cocción con una o dos bombillas según el modelo y posibilidad de cambiar la bombilla desde el interior
- Control electrónico de la temperatura
- Control electrónico de la llama con interruptor de bloqueo
- Termostato mecánico de seguridad

**Todos los modelos están certificados a nivel Europeo por el instituto DIN de certificación alemana DVGW.**





**Газовая печь для пиццерии – цифровая панель управления**

- Пригодны для установки друг на друга не более двух модулей одной модели
  - Фронтальная сторона из нержавеющей стали
  - Внешний корпус из окрашенного металлического листа
  - Изоляция из сухой стекловаты
  - Камера выпекания из нержавеющей стали
  - Выпекающая поверхность из специальных огнеупорных кирпичей толщиной 3 см.
  - Освещение камеры выпекания одной или двумя лампочками, в зависимости от модели и возможности замены лампочки изнутри.
  - Электронный контроль за пламенем с выключателем
- Механический термостат безопасности Все модели имеют сертификат DVGW.**

CE 0085AS0279





# Gas



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		GS4-33	GS6-33	GS9-33
<b>Dimensioni camera di cottura</b> - Cooking chamber dimensions - Maße der Backkammer Dimensions chambre de cuisson - Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	L mm	680	680	1010
	P mm	680	1010	1010
	H mm	150	150	150
<b>Dimensioni esterne</b> - External dimensions - Außenmaße Dimensions externes - Dimensiones externas - Размеры внешние	L mm	1060	1060	1390
	P mm	970	1300	1300
	H mm	500	500	500
<b>Capacità di cottura pizze</b> - Pizza baking capacity - Kapazität Backen von Pizzen Capacité de cuisson de pizzas - Capacidad de cocción pizzas - Производительность выпечки пиццы	Nr.	4 (Ø330 mm) 1 (Ø450 mm)	6 (Ø330 mm) 2 (Ø450 mm)	9 (Ø330 mm) 4 (Ø450 mm)
	Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz Alimentation électrique 50/60Hz - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Гц	Volt	AC 230	
<b>Portata termica</b> - Heat output - Wärmeleistung - Debit thermique - Capacidad tèrmica - Теплоемкость	kW max	14	20	24
<b>Assorbimento</b> - Input - Aufnahme - Puissance absorbee - Absorción - Поглощения	W	25	25	50
<b>Cavo di allacciamento</b> - Connection cable - Anschlusskabel Câble de branchement - Cable de conexión - Соединительный кабель	(n x mm <sup>2</sup> ) 230 V	3 x 1 mm <sup>2</sup>	3 x 1 mm <sup>2</sup>	3 x 1 mm <sup>2</sup>
<b>Protezione minima a bordo quadro cliente</b> - Minimum protection relative to customer panel Minimale Schutz am Schalterpult des Kunden - Protection minimale à bord du tableau client Protección mínima en el cuadro del cliente - Минимальная защита на борту щита заказчика	n x A 230 V	2 x 10	2 x 10	2 x 10
<b>Consumo Gas liquido</b> - Liquid Gas consumption - Flüssigas Consommation Gaz liquide - Consumo Gas líquido - Потребление Жидкий газ	kg/h	1,10	1,58	1,89
<b>Consumo Gas Metano gruppo H</b> - Natural Gas (group H) consumption - Verbrauch Erdgas Gruppe H Consommation Methane groupe H - Consumo Methano grupo H - Потребление Метан группы H	m <sup>3</sup> /h	1,48	2,12	2,54
<b>Peso netto</b> - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	155	217	291
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> - External dimensions including packaging Außenmaße der Verpackung - Dimensions externes avec emballage Dimensiones externas con embalaje - Размеры внешние с упаковкой	L mm	1110	1110	1440
	P mm	1090	1420	1420
	H mm	670	670	670
<b>Peso lordo</b> - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	172	238	316

Mantenere tra il forno e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 50 mm. Consigliamo di lasciare 500 mm di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico. Lasciare libero lo spazio superiore del forno.

Ensure that you keep a distance of at least 50 mm between the oven and other equipment or inflammable materials. We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system. Leave the space above the oven.

Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 50 mm ein. Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500 mm Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen. Lassen Sie den Raum über dem Ofen frei.

Maintenir une distance minimale d'au moins 50 mm entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables. Dans tous les cas, il est conseillé de laisser au moins 500 mm d'espace libre sur le côté droit afin d'accéder facilement à l'installation électrique. Laisser l'espace supérieur du four libre.

Deje una distancia mínima de 50 mm entre el horno y otros equipos o materiales inflamables. En cualquier caso, se recomienda dejar al menos 500 mm de espacio libre en el costado derecho, para permitir un fácil acceso a la instalación eléctrica. Deje libre el espacio superior del horno.

Сохранить между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 50 мм. В любом случае, рекоменду-ется оставить пространство, по меньшей мере, 500 мм свободного пространства с правой стороны для обе-электрооборудованию. Оставить свободным пространство сверху печи.



Supporti - Supports - Gestelle - Supports - Soportes - Опоры		SGS433/1	SGS633/1	SGS933/1	SGS433/2	SGS633/2	SGS933/2
<b>Dimensioni esterne</b> - External dimensions - Außenmaße - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1060	1060	1380	1060	1060	1380
	P mm	750	1080	1080	750	1080	1080
	H mm	1000	1000	1000	700	700	700
<b>Peso netto</b> - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	33	38	40	29	34	36

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



**CUPPONE F.LLI S.r.l** Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV) - Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993  
info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune - The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product - Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Änderungen vorzunehmen - La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles - La Sociedad no se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas - Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящем брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений.



Pizziform®



## Formatrice a caldo per pizza

Hot pizza forming machine  
Warmformmaschine für Pizza  
Mouleuse à chaud pour pizzas  
Formadora en caliente para pizza  
Формовочная машина для горячего раскатывания пицц



made in Italy 

[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>PZF/30DS</b>	<b>PZF/35DS</b>	<b>PZF/40DS</b>	<b>PZF/45DS</b>	<b>PZF/50DS</b>
Dimensioni - Dimensions- Mase <i>Dimensions - Dimensiones - Размеры</i>	L mm	500	500	550	550	550
	P mm	610	610	710	710	710
	H mm	770	770	845	845	845
Altezza piano di lavoro - Work surface height - Hohe Arbeitsfläche <i>Hauteur du plan de travail - Altura plano de trabajo - Высота рабочей поверхности</i>	H mm	550	550	600	600	600
Diametro pizze - Pizza diameter - Durchmesser Pizzen <i>Diamètre des pizzas - Diametro pizzas - Диаметр пицц</i>	Mm	300	350	400	450	500
Alimentazione elettrica - Electric power supply - Stromversorgung <i>Alimentation électrique - Alimentación eléctrica - Электропитание</i>	Volt 50Hz	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 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление</i>	kW / max	4,13	4,13	5,55	6,55	6,55
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consommation moyenne - Consumo medio - Среднее потребление</i>	kWh	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	kg	143	147	186	191	196
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой</i>	L mm	540	540	620	620	620
	P mm	680	680	770	770	770
	H mm	970	970	1010	1010	1010
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	151	155	200	205	210

60 Hz disponibile a richiesta  
60 Hz available on request  
Auf Wunsch auch mit 60 Hz erhältlich  
60 Hz disponible sur demande  
60 Hz disponible a pedido  
60 Hz доступно под заказ

### **SPZF**

supporto per formatrice a caldo  
hot pizza forming machine support  
Gestell für Warmformmaschine  
Support pour mouleuse a chaud  
soporte para formadora en caliente  
Основание для формовочной машины для горячего

L mm 555  
P mm 710  
H mm 800

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

kg 46



Il supporto viene fornito separatamente e a richiesta.  
The stand is supplied separately on request.  
Le support est fourni séparément et sur demande.  
Die Basis wird separat und auf Anfrage geliefert.  
El soporte se suministra por separado y bajo demanda.  
Подставка поставляется отдельно по запросу.

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

**Formatrice a caldo per pizza**

**Hot pizza forming machine**

**Warmformmaschine für Pizza**

**Mouleuse à chaud pour pizzas**

**Formadora en caliente para pizza**

**Формовочная машина для горячего раскатывания пицц**







## PIZZAFORM® E' UN BREVETTO CUPPONE

È la speciale pressa, ora prodotta in cinque modelli, per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a 52 cm di diametro.

Le sue caratteristiche principali sono:

**L'elevata produzione oraria**, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata.

**La perfetta uniformità di forma e spessore** del disco di pasta senza rinunciare al tradizionale bordo, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati.

La possibilità di **variare facilmente lo spessore** dei dischi di pasta.

La creazione, grazie all'azione della temperatura dei piatti controllata elettronicamente, di un sottile strato solido di gel di **amido sulla parte esterna dell'impasto**, che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno.

Questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle normative internazionali.



## PIZZAFORM® (BREVET CUPPONE)

Il s'agit d'une presse spéciale, fabriquée désormais 5 modèles, pour la production de fonds à pizza, allant jusqu'à un diamètre de 520 mm.

Ses caractéristiques principales sont les suivantes:

**Production élevée**: 400 Pizzas /Heure, ne nécessitant pas de main-d'oeuvre spécialisée.

**L'uniformité parfaite** de la forme et de l'épaisseur du fond à pizza, sans toutefois renoncer au bord traditionnel obtenu grâce à la forme spécifique des 2 plateaux chromés.

Possibilité de **modifier facilement l'épaisseur** de la pâte.

Formation, grâce à l'action de la température des plateaux contrôlée électroniquement, d'une **fine couche solide de gel d'amidon** sur la partie extérieure du fond à pizza, afin d'obtenir une cuisson parfaite, même dans la partie intérieure.

Appareil construit entièrement en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur.



## PIZZAFORM® IS A CUPPONE PATENT

Pizzaform is the special press, which is now produced in a range of five models and which makes pizza dough bases for pizzas measuring up to 52 cm in diameter.

Its main characteristics are:

**The high production rate** it can achieve, making up to four hundred pizzas in one hour, without having to employ specialised labour.

**The perfect uniformity** in the shape and the thickness of the pizza dough bases, without having to renounce the traditional edging, which is obtained thanks to the special configuration of the chromiumplated heated plates.

**The thickness** of the bases can easily be adjusted.

Thanks to the action of electronically controlled plates, a solid thin layer of **starch gel** is formed on the external part of the dough mixture. This Starch layer holds back the gas produced in the natural fermentation of the dough and so produces perfect even cooking inside of the pizza bases.

This equipment, which has been produced completely in stainless steel, comes equipped with all the safety devices required by international legislation.



## PIZZAFORM® ES UNA PATENTE CUPPONE

Es la prensa especial, ahora fabricada en cinco modelos distintos, para la formación de los discos de pasta para pizza con diámetros de hasta 52 cm.

Las características principales de la misma son:

**Elevada producción horaria**, hasta 400 pizzas por hora, sin necesidad de utilizar mano de obra especializada.

**Perfecta uniformidad** de forma y espesor del disco de pasta, sin renunciar al tradicional borde que se obtiene gracias a la especial conformación de los platos cromados;

Posibilidad de **variar fácilmente el espesor** de los discos de pasta;

**Creación de una capa sólida** y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, gracias a la acción de la temperatura de los platos controlada electrónicamente, que permite reteniendo los gases obtener una cocción perfecta de la pizza también en su interior.

Este equipo, fabricado enteramente en acero inoxidable, está provisto de todos los dispositivos de seguridad contemplados por las normativas internacionales.



## PIZZAFORM® IST EIN PATENTIERTES CUPPONE-PRODUKT

Pizzaform heißt die Spezialpresse, mit der Pizzateigscheiben bis 52 cm geformt werden können. Die Presse ist jetzt in fünf Modellen erhältlich.

Ihre Hauptcharakteristiken sind:

**Die hohe Stundenproduktion** von bis zu 400 Pizzen pro Stunde ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften.

**Die perfekte Gleichmäßigkeit** von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der s p e z i e l l e n Beschaffenheit der verchromten Presssteller geformt wird.

Die Möglichkeit zur einfachen **Änderung der Stärke** der Teigscheiben.

**Die Bildung einer dünnen Stärkegeschicht** auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur. So wird durch die Zurückhaltung der Gase ein optimales Backergebnis auch im Inneren der Pizza gewährleistet.

Das Gerät besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und ist ausgerüstet mit allen von den internationalen Vorschriften geforderten.



## PIZZAFORM® - ЭТО ПАТЕНТ CUPPONE

Pizzaform – это специальный пресс, который в настоящее время производится в пяти моделях, для производства дисков теста для пиццы диаметром до 52 см. Его основными характеристиками являются:

Высокая часовая производительность: до 400 пицц в час даже без опытного специалиста

Идеальная равномерность формы и толщины диска теста, с возможностью также получить традиционный бортик, благодаря специальной конструкции хромированных пластин.

Возможность легко изменять толщину дисков теста.

Благодаря действию температуры пластин, которая контролируется электронно, создается тонкий твердый крахмальный слой на внешней стороне теста, который, сохраняя внутри заготовки выделяемый в результате брожения газ, обеспечивает превосходную консистенцию выпеченной пиццы.

Это оборудование полностью изготовлено из нержавеющей стали и оснащено всеми

устройствами безопасности, предусмотренными международными стандартами.



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)

Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993 - info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune

The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Änderungen vorzunehmen

La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles

La Sociedad non se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений



Silea



## Impastatrice a spirale

Spiral mixer  
*Spiralteigknetmaschine*  
Pétrin à spirale  
*Amasadora a espiral*  
Спиральная тестомесильная машина



made in Italy 

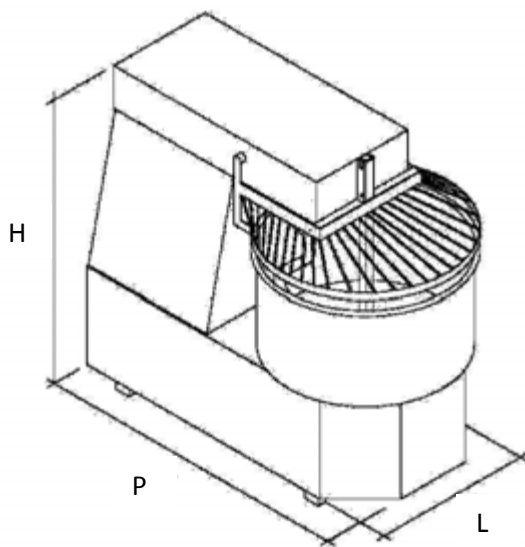
[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)





<i>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</i>		SIL/20KR	SIL/30KR
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры</i>	L mm P mm H mm	380 700 810	480 840 810
Impasto finito - Mixture complete - Fertiger Teig Petrisage gini - Amasijo acabado - Готовое тесто	kg	20	30
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz</i>	Volt	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление</i>	kW / max	0,75	1,1
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - <i>Poids net</i> - Peso neto - <i>Вес нетто</i>	Kg	72	98
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой</i>	L mm P mm H mm	400 740 930	490 920 950
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - <i>Poids brut</i> - Peso bruto - <i>Вес брутто</i>	Kg	83	113

60 Hz disponibile a richiesta  
60 Hz available on request  
Auf Wunsch auch mit 60 Hz erhältlich  
60 Hz disponible sur demande  
60 Hz disponible a pedido  
60 Hz доступно под заказ



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

**Impastatrice a spirale**

**Spiral mixer**

**Spiralteigknetmaschine**

**Pétrin à spirale**

**Amasadora a espiral**

**Спиральная тестомесильная машина**





### COSTRUZIONE TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX

Macchine ideali per pizzerie, panetterie, pasticcerie; sistema a spirale che permette di amalgamare in pochi minuti assicurando un maggiore volume di impasto ed una migliore ossigenazione del prodotto; gruppo riduttore a bagno d'olio; tutte le parti in movimento montate su cuscinetti; macchine dotate di tutti i dispositivi di sicurezza richiesti dalle norme internazionali.

Tutti i modelli sono certificati CE.  
**(SIL20KR non certificato ETL)**



### CONSTRUCTION ENTIÈREMENT AN ACIER INOXYDABLE

Elles sont idéales pour les pizzerias, boulangeries et pâtisserie; système à spirale, permettant de mélanger plus de pâte en quelques minutes, et en lui assurant une meilleure oxygénation; groupe réducteur à bain d'huile; les différentes parties mobiles sont montées sur roulement à bille; appareils doté de toutes les sécurités, exigées par les normes internationales.

Tous les modèles sont certifiés CE.  
**(SIL20KR ne pas certifié ETL)**



### ENTIRELY BUILT INSTAINLESS STEEL

An ideal machine for pizza houses, bakeries and cake shops; the spiral system carries out amalgamation of the mix in a few minutes insuring a greater volume of mixture and a better production oxygenation; reduction unit under oil; all moving parts mounted on bearings; the machine is complete with all the safety device required by international standards.

All the models are certified CE.  
**(SIL20KR not ETL certified)**



### CONSTRUCCIÓN TOTALMENTE EN ACERO INOX

Máquinas ideales para pizzerías, panaderías y pastelería; sistema de espiral que permite la amalgama en unos minutos asegurado un volumen mayor de amasado y una mejor oxygenación del producto; grupo reduction en baño de aceite; todas las partes en movimiento montadas sobre cojinetes; maquinas provistas de todos los dispositivos de seguridad necesarios conforme las reglas internacionales.

Todos los modelos están certificados CE.  
**(SIL20KR no fue certificado ETL)**



### GANZ AUS ROSTFREIEM STAHL GEBAUT

Gesamtkonstruktion aus Edelstahl rostfrei; geeignet für die Pizzeria, die Bäckerei oder für die Konditorei; Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und zu besseren Sauerstoffanreicherung; Unterstzgetriebe in ölbad; kugelgelagerte Drehteile; Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.

Alle Modelle sind CE bescheinigt.  
**(SIL20KR nicht ETL zertifiziert)**



### КОНСТРУКЦИЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Эти машины идеально подходят для пиццерий, пекарен, кондитерских; спиральная система позволяет за несколько минут смешать ингредиенты, обеспечивая наибольший объем теста и наилучшее насыщение продукта кислородом; блок редуктора в масляной ванне; все движущиеся части установлены на подшипниках; машины оснащены всеми устройствами безопасности, требуемыми международными стандартами.

Все модели имеют сертификат CE.  
**(SIL20KR не ETL сертифицирована)**



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)

Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993 - info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente dépliant, riservandosi di apportare le modifi che che riterrà opportune

The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen

La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifi cations qu'elle jugera utiles

La Sociedad non se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este-catalogo reservándose el derecho demodifi car las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений