



THE MASTERS OF ITALIAN
EXCELLENCE

Ovens and equipment for pizzerias





Index



Giotto p.5



Evolution p.9



Michelangelo p.13



Donatello p.17



Tiepolo p.21



Tiziano p.25



Gas p.29



Pizzaform p.33



Silea p.37

CUPPONE
1963



Giotto



Costruzione in acciaio inox. • Piano di cottura in mattoni di cordierite montato su telaio rotante. • Isolamento in lana di roccia evaporata. • Doppia velocità di rotazione (per infornare e per cuocere). • Possibilità di invertire il senso di rotazione. • Doppia illuminazione interna con lampade alogene. • Porta con vetro panoramico. • Sfiato vapori regolabile. • Resistenze elettriche corazzate sul cielo e sotto la platea. • Controllo digitale della temperatura e modulazione indipendente della potenza del cielo e della platea. • Programmazione cotture. • Avvisatore acustico di fine cottura. • Accensione del forno programmabile con conto alla rovescia. • Termostato di sicurezza. • Ventola di raffreddamento. • Accessibilità facilitata a tutti i componenti elettrici. • 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.

Stainless steel construction. • Cordierite stone cooking floor, mounted on rotating frame. • Evaporated rock wool insulation. • Two rotation speeds (for loading and cooking). • Reversible direction of rotation. • Dual internal lighting system with halogen lamps. • Panoramic glass door. • Adjustable steam vent. • Digital control of temperatures and independent modulation of oven top and bed plate power. • Cooking programming. • End of cooking buzzer. • Countdown switching on system. • Armoured heating elements above and under stones. • Safety thermostat. • Cooling fan. • Easy access to all electrical components. • Specially designed stand 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.

Konstruktion aus Edelstahl. • Backfläche aus Cordierit-Steinen auf Drehgestell. • Isolierung aus verdampfter Steinwolle. • Zwei Drehgeschwindigkeiten • Drehrichtung kann gewechselt werden. • Doppelte Innenbeleuchtung mit Halogenleuchten. • Tür mit Panoramaverglasung. • Verstellbarer Dampfablass. • Digitale Temperatursteuerung und unabhängige Leistungsmodulation von Ofendecke und Backplatte. • Programmierung der Backzeit. • Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs. • Programmierbare Einschaltung des Pizzafens mit Rückwärtstimer. • Gekapselte Heizwiderstände an der Ofendecke und unter der Backplatte. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zum Kühlen der Elektronik. • Optimale Zugänglichkeit aller elektrischen Komponenten. • Für Transport und Installation kann der Ofen auf dem Fahrgestell gedreht werden, wodurch seine Maße auf 79 cm Breite und 190 cm Höhe gebracht werden, damit er durch normale Türen passt.

Construction en acier inox. • Sole de cuisson en briques réfractaires Cordierite montée sur châssis acier tournant. • Isolation en laine de roche évaporée. • Double vitesse de rotation (enfournement/désenfournement et cuisson), avec possibilité d'inverser le sens de rotation. • Double éclairage interne avec lampes halogènes. • Porte avec vitre panoramique. • Ours d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité. • Résistances électriques blindées dans la voûte et sous la sole. • Contrôle numérique de la température et modulation indépendante de la puissance de la voûte et de la sole. • Programmation de cuisson. • Avis acoustique du fin de la cuisson. • Allumage du four programmable avec compte à rebours. • Thermostat de sécurité. • Ventilateur de refroidissement. • Accessibilité facilitée à tous les composants électriques pour le S.A.V. • Four repliable monté sur roues pour le transport et la manutention aisée, portant l'encombrement à 79 cm de largeur et 190 cm de hauteur, afin de permettre le passage au travers de portes standardisées.

Construcción de acero inoxidable. • Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita y montada sobre bastidor giratorio. • Aislamiento de lana de roca evaporada. • Dos velocidades de rotación (lenta para introducir/retirar la pizza y rápida para la cocción). • Posibilidad de invertir el sentido de giro. • Iluminación interior con dos lámparas halógenas. • Puerta con cristal panorámico. • Salida de vapores regulable electrónicamente. • Resistencias eléctricas blindadas en la bóveda y bajo la solera. • Control digital de la temperatura y modulación independiente de la potencia de la bóveda y de la solera. • La programación de los despidos. • Bocina final de la cocción. • Encienda el horno con cuenta atrás programable. • Termostato de seguridad. • Ventilador de refrigeración. • Fácil acceso a todos los componentes eléctricos. • El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° de manera que facilita las fases de transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 79 cm de ancho por 190 cm de alto.

Изготовлена из нержавеющей стали. • Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей, установлена на вращающемся каркасе. • Изоляция из сухой минеральной ваты. • Двойная скорость вращения (для загрузки и выпекания). • Возможность изменения направления вращения. • Двойное внутреннее освещение галогенными лампами. • Дверь с панорамным стеклом. • Регулируемый выпуск пара. • Армированные электрические тэны на верхней и нижней поверхностях. • Цифровой контроль температуры и модуляции не зависит от мощности свода и пода. • Программирование выпекания. • Звуковой сигнал окончания выпекания. • Программируемое включение печи с обратным отсчетом. • Термостат безопасности. • Вентилятор охлаждения. • Простой доступ ко всем электрическим компонентам. • 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.

Giotto



CUPPONE
1963

Giotto

Forno elettrico monocamera a platea rotante

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



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		GT110/1D	GT140/1D
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones cámara de coccion - Размеры пекарной камеры	ø mm	1100	1400
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1350 1410 1670	1650 1710 1670
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas - Производительность приготовления	Nr	6 (ø 350 mm) 3 (ø 500 mm)	10 (ø 350 mm) 5 (ø 500 mm)
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción maxima - Максимальное потребление	kW max	14,6	17,7
Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation 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 pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1240 1340 2000	1240 1640 2150
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	517	565

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

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C
 (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

CUPPONE
1963

Giotto



Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Modello - Model - Modell Modelo - Modelo - Модель		KGT110NT	KGT110AS	KGT140NT	KGT140AS
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1310 1290 500	1310 1290 500	1610 1590 500	1610 1590 500
Portata - Air flow rate - Abluftleistung Débit - Capacidad de extraccion - Расход	m³/h	-	700	-	700
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción maxima - Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13
Peso netto - Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	48	51	67	70
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	65	68	87	90
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	570 1360 1510	570 1360 1510	570 1660 1810	570 1660 1810

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf G eschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

CUPPONE
1963



Evolution



Facciata in acciaio inox di forma arrotondata. • Porta con doppio vetro panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione.
 • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura. • Camera di cottura in acciaio inox. • Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura. • Illuminazione camera di cottura con due lampade alogene a 12 V. • Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Gruppo comandi separato e accessibile dalla parte frontale del forno. • 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. • Termostato di sicurezza. • 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).

Stainless steel rounded front. • Door with panoramic double-glazed glass and heavy duty compression springs. • Heat seal between the door and the cooking chamber. • Stainless steel cooking chamber. • Heat recovery system integrated in the cooking chamber. • Chamber lighting through two halogen 12 V lamps. • Electrically adjustable steam vents. • Cordierite refractory bricks. • Independently controlled top-bottom heating elements. • Separate control panel, accessible from the front of the oven. • DG VERSION: Digital control system with the ability to set the temperature of the chamber and the power to the top and bottom elements independently from 0% to 100%. Integrated pyrolysis and 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) individually at min or max; end of cooking buzzer; countdown switching on system. • Safety thermostat. • Cooling fan. • All models can be supplied with a stand (with or without wheels) and a hood (with or without a five-speed motor).

Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeter Form. • Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder.
 • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer.
 • Doppelt Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchten von der Vorderfront auszuwechseln. • Elektrisch regulierbarer Abzug der Backdämpfe.
 • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Separate Steuerereinheit, die von der Frontseite des Ofens zugänglich ist. • 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 Pizzapfens mit Rückwärtstimer. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zur kühlen der Elektronik. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

Façade en acier inoxydable courbée. • Porte avec double vitre panoramique et système d'ouverture/fermeture avec ressort de compression.
 • Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson.
 • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable.
 • Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson. • Eclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes halogènes 12 V. • Ours d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité électromécaniquement par interrupteur va-et-vient en continu. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordierite. • Résistances indépendantes voûte et sole. • Thermostat de sécurité. • Ventilateur de refroidissement. • Tableau de commandes séparé et accessible depuis l'avant du four pour le S.A.V. • TABLEAU DE COMMANDES VERSION DG (Commandes Electroniques): Conçu par CUPPONE, il permet à l'utilisateur de personnaliser chaque phase de cuisson de la pizza, en contrôlant la température de la chambre et la distribution de la chaleur produite par le groupe de résistances de la voûte et de la sole, de programmer 100 programmes différents de cuisson et de programmer la mise en route automatique du four, alarme de fin de cuisson, fonction pyrolyse et économie d'énergie intégrées. • TABLEAU DE COMMANDES VERSION CD (Commandes Numériques): Réglage par touches digitales de la puissance des 2 groupes de résistances (voûte et sole) avec 3 positions (0%, 33%, et 100%) pour la température de la chambre de cuisson. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support (avec ou sans roulettes) et d'une hotte d'aspiration (avec ou sans moteur cinq vitesses).

Frontal de acero inoxidable. • Pueria con doble cristal panorámico y con muelle autocierre. • Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. • Cámara de cocción de acero inoxidable. • Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción. • Iluminación cámara de cocción con dos lámparas halógenas de 12 V. • La evacuación de vapores regulable eléctricamente. • Cámara de cocción con base refractaria de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Control de mandos separado y accesible por la parte delantera del horno. • VERSION DG: Sistema de control electrónico con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje de 0% a 100%; con funciones de pirolysis y economía integrada (para periodos de no uso); memoria para diversos programas de cocción; encendido programable; alarma sonora para aviso de final de cocción y programación semanal. • VERSION CD: Sistema de control con interruptores digitales, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima; alarma sonora para aviso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás. • Termostato de seguridad. • Ventilador de refrigeración. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana extracción (con o sin motor de cinco velocidades).

Фронтальная сторона из нержавеющей стали закругленной формы. • Дверь с двойным обзорным стеклом и системой открывания и закрывания с пружинной сжатия. • Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания. • Освещение камеры выпекания двумя галогенными лампами 12 В. • Отдушина для паров выпекания с электрической регулировкой. • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Отдельные тены для потолка и платформы. • МОДЕЛЬ DG: Цифровая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп тенов (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 тенов (потолок и платформа) независимо друг от друга на минимальное или максимальное значение; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом. • Термостат безопасности. • Вентилятор охлаждения. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).

Evolution



CUPPONE
1963



Evolution

Forno elettrico angolare

Electrical corner oven
 Elektro-Eckbackofen
 Four angulaire électrique
 Horno eléctrico angulo
 Угловая электрическая печь



Modello - Model - Modell Modelle - Modelo - Модель		EV835/1	EV835/2
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camera de coccion - Размеры пекарной камеры	L mm P mm H mm	1180 1180 130	1180 1180 130
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1440 1580 430	1440 1580 770
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas - Производительность приготовления	Nr	8 (ø 350 mm) 4 (ø 500 mm)	8+8 (ø 350 mm) 4+4 (ø 500 mm)
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción maxima - Максимальное потребление	kW max	11,8	11,8+ 11,8
Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	7	7+7
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	240	410
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1690 1730 650	1690 1730 980
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	286	460

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

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

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

CUPPONE
1963

Evolution

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка



Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modelle - Modelo - Модель		KEV835NT	KEV835AS	SEV835/1	SEV835/2
Dimensioni esterne External dimensions Aussenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm P mm H mm	1630 1630 450	1630 1630 450	1420 1420 1100	1420 1420 900
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	69	72	87	85
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Aussenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1690 1690 540	1690 1690 540	1360 1440 190	1360 1440 190
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	114	117	92	90
Portata - Air flow rate Abluftleistung - Débit Capacidad de extracción - Расход	m³/h	-	700		
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230		
				RS	PS
				Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Rader Application des roulettes Aplicacion de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice Cut up on stand shelf for mixer introduction Ausschnitt im Unterbau zum einsetzen eine Teigmaschine Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du pétrin Corte en baldia inferior para integracion de amasadora Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

CUPPONE
1963



Michelangelo



Facciata in acciaio inox di forma arrotondata. • Porta con doppio vetro panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione. • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura. • Camera di cottura in acciaio inox. • Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura. • Illuminazione camera di cottura con due lampade alogene a 12 V. • Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Gruppo comandi separato e accessibile dalla parte frontale del forno. • 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. • Termostato di sicurezza. • 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).

Stainless steel rounded front. • Door with panoramic double-glazed glass and heavy duty compression springs. • Heat seal between the door and the cooking chamber. • Stainless steel cooking chamber. • Heat recovery system integrated in the cooking chamber. • Chamber lighting through two halogen 12 V lamps. • Electrically adjustable steam vents. • Cordierite refractory bricks. • Independently controlled top-bottom heating elements. • Separate control panel, accessible from the front of the oven. • DG VERSION: Digital control system with the ability to set the temperature of the chamber and the power to the top and bottom elements independently from 0% to 100%. Integrated pyrolysis and 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) individually at min or max; end of cooking buzzer; countdown switching on system. • Safety thermostat. • Cooling fan. • All models can be supplied with a stand (with or without wheels) and a hood (with or without a five-speed motor).

Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeter Form. • Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder. • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer. • Doppelt Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchten von der Vorderfront auszuwechseln. • Elektrisch regulierbarer Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Separate Steuerinheit, die von der Frontseite des Ofens zugänglich ist. • 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 Pizzapfens mit Rückwärtstimer. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zur kühlen der Elektronik. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

Façade en acier inoxydable courbée. • Porte avec double vitre panoramique et système d'ouverture/fermeture avec ressort de compression. • Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable. • Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson. • Eclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes halogènes 12 V. • Ours d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité électromécaniquement par interrupteur va-et-vient en continu. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordierite. • Résistances indépendantes voûte et sole. • Thermostat de sécurité. • Ventilateur de refroidissement. • Tableau de commandes séparé et accessible depuis l'avant du four pour le S.A.V. • TABLEAU DE COMMANDES VERSION DG (Commandes Electroniques): Conçu par CUPPONE, il permet à l'utilisateur de personnaliser chaque phase de cuisson de la pizza, en contrôlant la température de la chambre et la distribution de la chaleur produite par le groupe de résistances de la voûte et de la sole, de programmer 100 programmes différents de cuisson et de programmer la mise en route automatique du four, alarme de fin de cuisson, fonction pyrolyse et économie d'énergie intégrées. • TABLEAU DE COMMANDES VERSION CD (Commande Numériques): Réglage par touches digitales de la puissance des 2 groupes de résistances (voûte et sole) avec 3 positions (0%, 33%, et 100%) pour la température de la chambre de cuisson. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support (avec ou sans roulettes) et d'une hotte d'aspiration (avec ou sans moteur cinq vitesses).

Frontal de acero inoxidable. • Puerta con doble cristal panorámico y con muelle autocierre. • Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. • Cámara de cocción de acero inoxidable. • Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción. • Iluminación cámara de cocción con dos lámparas halógenas de 12 V. • La evacuación de vapores regulable eléctricamente. • Cámara de cocción con base refractaria de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Control de mandos separado y accesible por la parte delantera del horno. • VERSION DG: Sistema de control electrónico con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje de 0% a 100%; con funciones de pirolysis y economía integrada (para periodos de no uso); memoria para diversos programas de cocción; encendido programable; alarma sonora para aviso de final de cocción y programación semanal. • VERSION CD: Sistema de control con interruptores digitales, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima; alarma sonora para aviso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás. • Termostato de seguridad. • Ventilador de refrigeración. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana extracción (con o sin motor de cinco velocidades).

Фронтальная сторона из нержавеющей стали закругленной формы. • Дверь с двойным обзорным стеклом и системой открывания и закрывания с пружинной сжатия. • Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания. • Освещение камеры выпекания двумя галогенными лампами 12 В. • Отдушника для паров выпекания с электрической регулировкой. • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Отдельные тени для потолка и платформы. • 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. • Термостат безопасности. • Вентилятор охлаждения. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).

Michelangelo



CUPPONE
1963



Michelangelo

Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven
Elektro-Backofen stapelbar
Four électrique superposable
Horno eléctrico superponible
Электрическая печь с
возможностью ярусной установки



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		ML435/1	ML635/1	ML635L/1DG	ML935/1	ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Masse der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	L mm	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080	720	1080	720	1080
	H mm	140	140	140	140	140	140	140	140
Dimensioni esterne - External dimensions Aussenmaße - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1190	1190	1550	1550	1190	1190	1550	1550
	P mm	1100	1460	1100	1460	1100	1460	1100	1460
	H mm	440	440	440	440	780	780	780	780
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
	Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	5,8	8,4	8,6	12,6	11,6	16,8	17,2	25,2
	Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	3,5	5,0	5,2	7,6	7,0	10,0	10,4
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	140	179	183	233	245	310	316	405
	Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Aussenmaße der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1200	1200	1560	1560	1200	1200	1560
P mm		1200	1560	1200	1560	1200	1560	1200	1560
H mm		620	620	620	620	960	960	960	960
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	159	202	208	263	265	335	343	437

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

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Maximaler Betriebstemperatur von 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

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

CUPPONE
1963

Michelangelo

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка



Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KML435 NT	KML435 AS	KML635 NT	KML635 AS	KML635L NT	KML635L AS	KML935 NT	KML935 AS
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm P mm H mm	1188 1200 410	1188 1200 410	1188 1200 410	1188 1200 410	1546 1200 410	1546 1200 410	1546 1200 410	1546 1200 410
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	57	60	57	60	70	73	70	73
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	75	78	75	78	93	96	93	96
Portata - Air flow rate Abluftleistung - Débit Capacidad de extracción - Расход	m³/h	-	700	-	700	-	700	-	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ 114)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13

SML 435/1	SML 635/1	SML 635L/1	SML 935/1	SML 435/2	SML 635/2	SML 635L/2	SML 935/2
1180 950 1100	1180 1310 1100	1540 950 1100	1540 1310 1100	1180 950 900	1180 1310 900	1540 950 900	1540 1310 900
43	57	50	67	39	53	46	63
1150 900 190	1150 1300 190	1500 800 190	1500 1300 190	1150 900 190	1150 1300 190	1500 800 190	1500 1300 190
47	61	53	72	42	57	50	68

RS	PS
Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum einsetzen eine Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du pétrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильной машины (отсутствует в ...435/1-435/2)


NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота


CUPPONE
1963




Donatello





 Facciata in acciaio inox. • Porta con vetro panoramico. • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura. • Camera di cottura in acciaio inox. • Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura. • Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V. • Sfiato vapori di cottura regolabile. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Pannello comandi separato. • 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 forno programmabile con conto alla rovescia. • 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. • Termostato di sicurezza. • 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)


 Stainless steel front. • Door with panoramic glass. • Heat seal between the door and the cooking chamber. • Stainless steel cooking chamber. • Heat recovery system integrated in the cooking chamber. • Chamber lighting through halogen 12 V lamp. • Adjustable steam vents. • Cordierite refractory bricks. • Independent top-bottom heating elements. • Separate control panel. • 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) independently from 0% to 100%; Cooking programming, end of cooking buzzer; countdown switching on system. • 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) individually at min or max; end of cooking buzzer; countdown switching on system. • Safety thermostat. • Cooling fan. • All models can be supplied with a stand (with or without wheels) and a hood (with or without a five-speed motor).


 Vorderseite aus Edelstahl. • Tür mit Panoramaverglasung. • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer. • Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte. • Regulierbarer Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Separates Steuerfeld. • 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 Pizzafens mit Rückwärtstimer. • 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 Pizzafens mit Rückwärtstimer. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zu kühlender Elektronik. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.


 Façade en acier inoxydable linéaire droite avec angles latéraux arrondis. • Porte avec double vitre panoramique. • Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable. • Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson. • Éclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes halogènes 12 V. • Ours d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité mécanique manuel. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordierite. • Résistances indépendantes voûte et sole. • Thermostat de sécurité. • Ventilateur de refroidissement. • Tableau de commandes séparé et accessible depuis l'avant du four pour le S.A.V. • TABLEAU DE COMMANDES VERSION DG (Commandes Electroniques): Conçu par CUPPONE, il permet à l'utilisateur de personnaliser chaque phase de cuisson de la pizza, en contrôlant la température de la chambre et la distribution de la chaleur produite par le groupe de résistances de la voûte et de la sole, de programmer 100 programmes différents de cuisson et de programmer la mise en route automatique du four, alarme de fin de cuisson. • TABLEAU DE COMMANDES VERSION CD (Commande Nuémérique): Réglage par touches digitales de la puissance des 2 groupes de résistances (voûte et sole) avec 3 positions (0%, 33%, et 100%) pour la température de la chambre de cuisson. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support (avec ou sans roulettes) et d'une hotte d'aspiration (avec ou sans moteur cinq vitesses).


 Frontal de acero inoxidable. • Puerta con cristal panorámico. • Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. • Cámara de cocción de acero inoxidable. • Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción. • Iluminación cámara de cocción con lámpara halógena de 12 V. • Evacuación de vapores regulable. • Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Panel de control separado. • VERSION D: Sistema de control electrónico con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje de 0 % a 100 %; memoria para diversos programas de cocción, alarma sonora para aviso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás. • VERSION CD: Sistema de control con interruptores digitales, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima, alarma sonora para aviso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás. • Termostato de seguridad. • Ventilador de refrigeración. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana extracción (con o sin motor de cinco velocidades).


 Фасад из нержавеющей стали. • Дверь с обзорным стеклом. • Уплотнительная жаростойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания. • Освещение камеры выпекания галогенной лампой 12 В. • Регулируемая отдушина для паров выпекания. • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Отдельная панель управления. • МОДЕЛЬ D: Цифровая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп танов (потолок и платформа) независимо друг от друга от 0% до 100%; программирование выпекания; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом. • МОДЕЛЬ CD: Система управления с цифровыми коммутаторами; возможность установки температуры камеры и мощности двух групп танов (потолок и платформа) независимо друг от друга на минимальное или максимальное значение; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом. • Термостат безопасности. • Вентилятор охлаждения. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).

Donatello



CUPPONE
1963



Donatello

Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven
Elektro-Backofen stapelbar
Four électrique superposable
Horno eléctrico superponible
Электрическая печь с
возможностью ярусной установки



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1	DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones cámara de cocción - Размеры пекарной камеры	L mm	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080	720	1080	720	1080
	H mm	140	140	140	140	140	140	140	140
Dimensioni esterne - External dimensions Aussenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1150	1150	1510	1510	1150	1150	1510	1510
	P mm	1060	1420	1060	1420	1060	1420	1060	1420
	H mm	430	430	430	430	780	780	780	780
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
	Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	5,8	8,4	8,6	12,6	11,6	16,8	17,2	25,2
	Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	3,5	5,0	5,2	7,6	7,0	10,0	10,4
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	106	133	145	171	171	231	247	301
	Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Aussenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1200	1200	1560	1560	1200	1200	1560
P mm		1200	1560	1200	1560	1200	1560	1200	1560
H mm		620	620	620	620	960	960	960	960
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	125	156	170	201	191	256	274	333

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autres tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

CUPPONE
1963

Donatello

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка



Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KDN435 NT	KDN435 AS	KDN635 NT	KDN635 AS	KDN635L NT	KDN635L AS	KDN935 NT	KDN935 AS
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm P mm H mm	1146 1110 410	1146 1110 410	1146 1110 410	1146 1110 410	1506 1110 410	1506 1110 410	1506 1110 410	1506 1110 410
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	57	60	57	60	70	73	70	73
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	75	78	75	78	93	96	93	96
Portata - Air flow rate Abluftleistung - Débit Capacidad de extracción - Расход	m³/h	-	700	-	700	-	700	-	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ 14)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorption máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13

SDN 435/1	SDN 635/1	SDN 635L/1	SDN 935/1	SDN 435/2	SDN 635/2	SDN 635L/2	SDN 935/2
1140 960 1100	1140 1320 1100	1500 960 1100	1500 1320 1100	1140 960 900	1140 1320 900	1500 960 900	1500 1320 900
43	57	50	67	39	53	46	63
1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190
47	61	53	72	42	57	50	68

RS	PS
Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum einsetzen eine Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du pétrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильной машины (отсутствует в ...435/1-435/2)


NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf Geschwindigkeitsstufen - electrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота


CUPPONE
1963





Tiepolo




 Facciata in acciaio inox. • Porta con vetro panoramico. • Camera di cottura in acciaio inox. • Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V. • Sfiato vapori di cottura. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Sistema di controllo meccanico con 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. • Pirometro di visualizzazione della temperatura della camera. • Termostato di sicurezza. • Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote) e cappa di aspirazione (con o senza motore a cinque velocità)

 Stainless steel front. • Door with panoramic glass. • Stainless steel cooking chamber • Chamber lighting through halogen 12 V lamp. • Steam vents • Cordierite refractory bricks • Independent top-bottom heating elements. • Mechanical 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 at min or max. • Chamber temperature pyrometer display. • Safety thermostat. • All models can be supplied with a stand (with or without wheels) and a hood (with or without a five-speed motor).

 Vorderseite aus Edelstahl. • Tür mit Panoramaverglasung. • Backkammer aus Edelstahl. • Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte. • Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Mechanisches Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Kammer und die Leistung der beiden Heizeinheiten mit Widerständen (Ober- und Unterhitze) auf min oder auf max differenziert zu regeln. • Thermometer zum ablesen der Backkammertemperatur. • Sicherheitsthermostat. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

 Façade en acier inoxydable. • Porte avec vitre panoramique. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en tôle d'acier galvanisée. • Éclairage de la chambre de cuisson avec simple lampe halogène 12 V. • Ours d'évacuation de vapeur de cuisson. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordierite. • Résistances indépendantes voûte et sole. • Commandes de chauffe mécaniques avec réglage de la puissance de deux groupes de résistances (Voûte et sole) de manière distincte: 33%, 100% • Thermomètre mécanique à aiguille de l'affichage de la température de la chambre. • Thermostat de sécurité. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support (avec ou sans roulettes) et d'une hotte d'aspiration (avec ou sans moteur cinq vitesses).

 Frontal de acero inoxidable. • Puerta con cristal panorámico. • Cámara de cocción de acero inoxidable. • Iluminación cámara de cocción con lámpara halógena de 12 V. • Evacuación de vapores. • Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Sistema de control mecánico, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima. • Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara. • Termostato de seguridad. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana extracción. (con o sin motor de cinco velocidades).

 Фасад из нержавеющей стали. • Дверь с обзорным стеклом. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Освещение камеры выпекания галогенной лампой 12 В. • Фиксированная отдушина для паров. • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Механическая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп тенев (потолок и платформа) раздельно на минимальное или на максимальное значение. • Пиrometer отображения температуры камеры. • Термостат безопасности. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).

Tiepolo



CUPPONE
1963



Tiepolo

Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven
 Elektro-Backofen stapelbar
 Four électrique superposable
 Horno eléctrico superponible
 Электрическая печь с
 возможностью ярусной установки



Modello - Model - Modell Modelle - Modelo - Модель		TP435/1CM	TP635/1CM	TP635L/1CM	TP935/1CM	TP435/ 2CM	TP635/2CM	TP635L/2CM	TP935/2CM
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Masse der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camara de coccion - Размеры пекарной камеры	L mm	720	720	1080	1080	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080	720	1080	720	1080
	H mm	140	140	140	140	140	140	140	140
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	1020	1020	1380	1380	1020	1020	1380	1380
	P mm	910	1270	910	1270	910	1270	910	1270
	H mm	410	410	410	410	730	730	730	730
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
	Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorcion maxima - Максимальное потребление	kW max	5,3	7,8	7,9	11,7	10,6	15,6	15,8	23,4
	Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	3,2	4,7	4,8	7,0	6,4	9,4	9,5
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	106	133	145	171	171	231	247	301
	Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	1060	1060	1420	1420	1060	1060	1420
P mm		1030	1390	1030	1390	1030	1390	1030	1390
H mm		580	580	580	580	900	900	900	900
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	125	156	170	201	191	256	274	333

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

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Maximaler Betriebstemperatur von 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

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

CUPPONE
1963

Tiepolo

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка



Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KTP435 NT	KTP435 AS	KTP635 NT	KTP635 AS	KTP635L NT	KTP635L AS	KTP935 NT	KTP935 AS
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm P mm H mm	1026 1110 410	1026 1110 410	1026 1110 410	1026 1110 410	1386 1110 410	1386 1110 410	1386 1110 410	1386 1110 410
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	60	60	60	60	73	73	73	73
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	75	78	75	78	93	96	93	96
Portata - Air flow rate Abluftleistung - Débit Capacidad de extracción - Расход	m³/h	-	700	-	700	-	700	-	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorcion maxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13

STP 435/1	STP 635/1	STP 635L/1	STP 935/1	STP 435/2	STP 635/2	STP 635L/2	STP 935/2
1020 840 1100	1020 1200 1100	1380 840 1100	1380 1200 1100	1020 840 900	1020 1200 900	1380 840 900	1380 1200 900
40	54	46	63	35	49	43	60
1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190
44	58	50	67	39	53	47	64

RS	PS
Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicacion de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...435/1-435/2) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2) Ausschnitt im Unterbau zum einsetzen eine Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du pétrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integracion de amasadora (no ...435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggeblase mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses - con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

CUPPONE
1963



Tiziano



Tiziano

• Facciata in acciaio inox. • Porta con vetro panoramico. • Camera di cottura in lamiera alluminata. • Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V. • Sfiato vapori di cottura. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Controllo differenziato della temperatura della camera e della platea. • Pirometro di visualizzazione della temperatura della camera. • Termostato di sicurezza.

• Stainless steel front. • Door with panoramic glass. • Cooking chamber in aluminium-plated sheet. • Chamber lighting through halogen 12 V lamp. • Steam vents • Cordierite refractory bricks • Independent top-bottom heating elements. • Differentiated control for chamber temperature and oven bed plate temperature. • Chamber pyrometer temperature control. • Safety thermostat

• Vorderseite aus Edelstahl. • Tür mit Panoramaverglasung. • Backkammer aus aluminierterm Blech. • Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte. • Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Differenzierte Kontrolle der Temperatur der Kammer und der Backplatte • Thermometer zum ablesen der Backkammertemperatur. • Sicherheitsthermostat

• Façade en acier inoxydable. • Porte avec vitre panoramique. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en en tôle d'acier galvanisée. • Éclairage de la chambre de cuisson avec simple lampe halogène 12 V. • Ours d'évacuation de vapeur de cuisson. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordierite. • Résistances distinctes - groupe supérieur/inférieur. • Contrôle différencié de la température de la chambre et de la sole. • Thermomètre mécanique à aiguille de l'affichage de la température de la chambre. • Thermostat de sécurité. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support et d'une hotte non motorisée.

• Frontal de acero inoxidable • Puerta con cristal panorámico. • Cámara de cocción en chapa de aluminio. • Iluminación cámara de cocción con lámpara halógena de 12 V. • Evacuación de vapores. • Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Sistema de control mecánico con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima • Pirometro de visualizacion de la temperatura de la cámara. • Termostato de seguridad.

• Фасад из нержавеющей стали. • Дверь с обзорным стеклом. • Пекарная камера из алюминатного листового металла. • Освещение камеры выпекания галогенной лампой 12 В. • Фиксированная отдушина для паров. • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Дифференциальный контроль температуры камеры и пода. • Пирометр отображения температуры камеры. • Термостат безопасности.



CUPPONE
1963



Tiziano

Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven
 Elektro-Backofen stapelbar
 Four électrique superposable
 Horno eléctrico superponible
 Электрическая печь с
 возможностью ярусной установки



Modello - Model - Modell Modelle - Modelo - Модель		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M	TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camera de coccion - Размеры пекарной камеры	L mm	420	520	620	620	720	420	520	620	620	720
	P mm	420	520	460	620	720	420	520	460	620	720
	H mm	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm	700	800	900	900	1000	700	800	900	900	1000
	P mm	560	660	600	760	860	560	660	600	760	860
	H mm	390	390	390	390	390	690	690	690	690	690
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø200 mm) 1 (Ø400 mm)	4 (Ø250 mm) 1 (Ø500 mm)	2 (Ø300 mm) 1 (Ø450 mm)	4 (Ø300 mm) 1 (Ø500 mm)	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	4+4 (Ø200 mm) 1+1 (Ø400 mm)	4+4 (Ø250 mm) 1+1 (Ø500 mm)	2+2 (Ø300 mm) 1+1 (Ø450 mm)	4+4 (Ø300 mm) 1+1 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)
	Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Absorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción maxima - Максимальное потребление	kW max	2,1	3,8	3,1	4,6	5,2	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
	Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2	2,6	4,6	3,8	5,6
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	45	60	60	75	95	75	101	101	126	158
	Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm	730	830	930	930	1030	730	830	930	930
P mm		650	750	690	850	950	650	750	690	850	950
H mm		540	540	540	540	540	840	840	840	840	840
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	56	75	75	93	116	86	117	117	144	180

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

Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C

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

CUPPONE
1963

Tiziano

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Самрана
Вытяжка

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
Gestell - Konstruktion aus Similinox
Support - Construction en Similinox
Soporte - Construcción en Similinox
Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modelo - Modelo - Модель		KTZ420NT	KTZ425NT	KTZ230NT	KTZ430NT	KTZ435NT	STZ 425/1	STZ 230/1	STZ 430/1	STZ 435/1	STZ 425/2	STZ 230/2	STZ 430/2	STZ 435/2
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm P mm H mm	705 715 170	805 815 170	905 755 170	905 915 170	1005 1015 170	800 640 1170	900 580 1170	900 740 1170	1000 840 1170	800 640 970	900 580 970	900 740 970	1000 840 970
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	14,5	16,5	15,5	17,5	18,5	35	36	39	44	32	33	36	41
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	860 1150 190	860 1150 190	860 1150 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1150 1220 190
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	17,5	19,5	18,5	21,5	22,5	39	40	43	48	36	37	40	45


NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggeblase - neutre - sin aspirador - без aspirатора
L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

CUPPONE
1963





Gas




 Facciata in acciaio inox. • Porta con vetro panoramico. • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura. • Camera di cottura in acciaio inox. • Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 230 V. • Mattoni refrattari in cordierite. • Pannello comandi separato. • Controllo elettronico della temperatura. • Controllo elettronico di fiamma con interruttore di blocco. • Termostato di sicurezza. • Predisposizione per la sovrapposizione di massimo due moduli dello stesso modello. • Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote). • Tutti i modelli sono certificati a livello europeo dall'ente di certificazione tedesco DVGW.

 Stainless steel front. • Door with panoramic glass. • Heat seal between the door and the cooking chamber. • Stainless steel cooking chamber • Chamber lighting through halogen 230 V lamp. • Cordierite refractory bricks with heat distribution columns • Separate control panel. • Electronic temperature control • Electronic flame control with cut-off switch. • Safety thermostat. • Single deck oven that can be stacked up to two high • All models can be supplied with a stand (with or without wheels). • All the models are certified to European standards by the German certifying body DVGW

 Vorderseite aus Edelstahl. • Tür mit Panoramaverglasung. • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Beleuchtung der Backkammer mit 230 V Halogenleuchte. • Backfläche aus Cordierit-Steinen • Separates Steuerfeld. • Elektronische Kontrolle der Temperatur • Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter. • Sicherheitsthermostat. • Vorgesehen zum übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaoöfen gleicher Bauart. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder). • Alle Modelle sind auf europäischer Ebene von der deutschen Überwachungsstelle DVGW bescheinigt.

 Façade en acier inoxydable. • Porte avec vitre panoramique. • Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable. • Éclairage de la chambre de cuisson avec lampe halogène 230 V. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires en Cordiérite. • Panneau de commandes séparé du reste du corps de la chambre de cuisson. • Système de contrôle électronique de la température. • Système de contrôle électronique de la flamme avec interrupteur de blocage. • Thermostat de sécurité. • Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle. • Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support (avec ou sans roulettes). • Tous les modèles sont certifiés CE par l'organisme de certification DVGW.

 Frontal de acero inoxidable • Puerta con cristal panorámico. • Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. • Cámara de cocción de acero inoxidable • Iluminación cámara de cocción con lámpara halógena de 230 V. • Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita. • Panel de control separado. • Control electrónico de la temperatura. • Control electrónico de la llama con interruptor de bloqueo. • Termostato de seguridad. • Predisposto para acoplar dos módulos. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas). • Todos los modelos están certificados a nivel Europeo por el instituto de certificación alemana DVGW.

 Фасад из нержавеющей стали. • Дверь с обзорным стеклом. • Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Освещение камеры выпекания галогенной лампой 230 В • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная панель управления. • Электронный контроль температуры. • Электронный контроль пламени с выключателем для блокирования. • Термостат безопасности. • Предусмотрена для вертикальной установки двух модулей такой же модели. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес). • Все модели сертифицированы на европейском уровне немецким учреждением сертификации DVGW

Gas



CUPPONE
1963



Gas

Forno a gas monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber gas oven
 Einkammer-Gas-Backofen stapelbar
 Four à gaz 1 chambre superposable
 Horno a gas de una cámara superponible
 Газовая однокамерная печь с
 возможностью ярусной установки



Modello - Model - Modell Modelle - Modelo - Модель		GS433/1D	GS633/1D	GS933/1D
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones cámara de coccion - Размеры пекарной камеры	L mm P mm H mm	660 660 145	660 990 145	990 990 145
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	L mm P mm H mm	1070 980 500	1070 1310 500	1400 1310 500
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas - Производительность приготовления	Nr	4 (Ø330 mm) 1 (Ø450 mm)	6 (Ø330 mm) 2 (Ø450 mm)	9 (Ø330 mm) 4 (Ø450 mm)
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorcion maxima - Максимальное потребление	kW max	14	20	24
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	155	217	291
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1110 1090 670	1110 1420 670	1440 1420 670
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	172	238	316

L - larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P - profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H - altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
 Massima temperatura di utilizzo 400°C - Maximum operating temperature of 400°C - Maximale Betriebstemperatur von 400°C - Température de fonctionnement maximale de 400°C - Temperatura máxima de trabajo de 400°C - Максимальная рабочая температура 400°C
 (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

**CUPPONE
1963**

Gas

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure
 Gestell - Konstruktion aus Similinox
 Support - Construction en Similinox
 Soporte - Construcción en Similinox
 Вытяжка - Конструкция из similinox



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		SGS 433/1	SGS 633/1	SGS 933/1	SGS 433/2	SGS 633/2	SGS 933/2
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	L mm P mm H mm	1060 800 1000	1060 1130 1000	1390 1130 1000	1060 800 700	1060 1130 700	1390 1130 700
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	37	49	58	33	45	54
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1220 1150 190	1220 1150 190	1360 1440 190	1150 860 190	1220 1150 190	1360 1440 190
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	41	53	62	37	49	58

RS	CF/33
Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Rader Application des roulettes Aplicacion de ruedas Монтаж колес	Convogliatore fumi Smoke duct Abgaskamin Convoyeur de fumées Conductor de humos Отвод дымов

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

CUPPONE
1963



Pizzaform



PIZZAFORM® È 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® IS A CUPPONE PATENTED DESIGN

Pizzaform is a special dough 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 chromium bevelled edge 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® 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 speziellen Beschaffenheit der hart verchromt Pressteller geformt wird. Die Möglichkeit zur einfachen Änderung der Stärke der Teigscheiben. Die Bildung einer dünnen Mikrofilm 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 gefordert.

PIZZAFORM® (BREVET CUPPONE)

Presse spéciale, conçue exclusivement pour aplatir et légèrement précurer les fonds de pizzas et tartes flammées. 7 modèles distincts pour réaliser différentes tailles (5 appareils munis de plateaux incurvés et 2 modèles en plateaux plats), pouvant aller jusqu'à un diamètre maximum de 520 mm.

Ses caractéristiques principales sont les suivantes :

Production élevée: 400 Pizzas /Heure environ, ne nécessitant pas de main-d'oeuvre spécialisée. L'uniformité parfaite de l'épaisseur du fond de pizza, sans toutefois renoncer au bord traditionnel obtenu grâce à la forme spécifique des 2 plateaux chromés (plateaux incurvés), ou bien la réalisation de fonds sans rebords destinés principalement pour les tartes flammées (plateaux plats). Température des plateaux contrôlée électroniquement (réglage de la chauffe indépendante pour les plateaux haut et bas), afin d'obtenir une cuisson parfaite, même dans la partie intérieure (évitte à la pâte d'absorber l'eau de végétation des ingrédients, donc de rendre la pâte molle et de ce fait moins croustillante). Appareil construit entièrement en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur. Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support avec roulettes.

PIZZAFORM® ES UNA PATENTE CUPPONE

Es una prensa especial, ahora fabricada en cinco modelos distintos, para dar forma circular a la masa para la 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 de la masa de la pizza, sin renunciar al tradicional borde peculiar de las pizzas que se obtiene gracias a la especial configuración de los platos cromados. Posibilidad de ajustar fácilmente el espesor de la masa de la pizza. 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 retener los gases i 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® - 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.

Pizzaform



CUPPONE
1963

Pizzaform

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



Modello - Model - Modell Modelle - Modelo - Модель		PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
Dimensioni - Dimensions - Mase Dimensions - Dimensiones - Размеры	L mm	500	500	560	560	560
	P mm	610	610	710	710	710
	H mm	770	770	860	860	860
Altezza piano di lavoro - Work surface height Hohe Arbeitsfläche - Hauteur du plan de travail Altura plano de trabajo - Высота рабочей поверхности	mm	550	550	600	600	600
Diametro pizze - Pizza diameter Durchmesser Pizzen - Diamètre des pizzas Diametro pizzas - Диаметр пицц	mm	300	350	400	450	500
Alimentazione elettrica* - Electric power supply* Stromversorgung* - Alimentation électrique* Alimentación eléctrica* - Электрическое питание*	Volt (50 Hz/ Гц)	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	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 pack Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	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

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
 (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

CUPPONE
1963

Pizzaform

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



Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции		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 P mm H mm	560 710 800
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	46
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including pack. Außenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	620 770 910
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	54





Silea



IMPASTATRICI
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.

MIXER
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.

TEIGKNETMASCHINE
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.

PETRINS
APPAREILS DESTINES A UN USAGE INTENSIF
Construction entièrement en acier inoxydable.
Appareil idéal pour les pizzerias, boulangeries et pâtisserie.
Système de pétrissage par spirale torsadée acier, permettant de mélanger plus de pâte en quelques minutes, et en lui assurant une meilleure oxygénation. Doté d'une vitesse unique de travail.
2 modèles (cuve 20 Litres/20 Kg de pétrissage; cuve 30 Litres / 30 Kg de pétrissage. Groupe réducteur à bain d'huile, avec les différentes parties mobiles montées sur roulement à billes, entraînement par chaîne pour plus de robustesse. Appareil muni de roulettes avec freins en série, et doté de toutes les sécurités exigées par les normes internationales en vigueur.

AMASADORA
CONSTRUCCIÓN TOTALMENTE EN ACERO INOX

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

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА
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.

Silea



CUPPONE
1963

Silea

Impastatrice a spirale

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



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		SIL/20KR	SIL/30KR
Dimensioni - Dimensions - Mase Dimensions - Dimensiones - Размеры	L mm	380	480
	P mm	700	840
	H mm	810	810
Impasto finito - Mixture complete Fertiger Teig - Petissage fini Amasado acabado - Готовое тесто	Kg	20	30
	Alimentazione elettrica* - Electric power supply* Stromversorgung* - Alimentation électrique* Alimentación eléctrica* - Электрическое питание*	Volt (50 Hz/ Гц)	AC 230 AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	0,75	1,1
	Peso netto - Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	72
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm	400	490
	P mm	740	920
	H mm	950	950
	Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	83

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

CUPPONE
1963



Kaffee + Gastrotechnik

Busin
Kaffee + Gastrotechnik

Gstalterstrasse 54
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31
M +41 (0)79 420 26 00

CUPPONE
1963

www.cuppone.com

Cuppone F.lli S.r.l. Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV) - ITALY - T +39 0422 361143 - F +39 0422 360993 - info@cuppone.com