

Alpha

Il primo forno elettrico a platea rotante.

The first electric oven
with rotating cooking plate.
Der erste Elektro-Ofen mit
rotierender Platte.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Alpha

Alpha: precisione e flessibilità in un unico forno.

La platea rotante di Alpha, regolabile in velocità e direzione, garantisce una cottura uniforme e perfetta. Le temperature differenziate del cielo e della platea ti permettono di personalizzare ulteriormente il processo di cottura. Un forno professionale progettato per soddisfare le esigenze dei pizzaioli più esigenti.

Alpha: Precision and flexibility in one.

Alpha's rotary bed plate can be adjusted in speed and direction, thus guaranteeing uniform and perfect baking results. Highly customized baking processes are allowed by differentiated temperatures of top element and bed plate. A professional oven designed to meet the needs of the most demanding pizza chefs.

Alpha: Präzision und Flexibilität in einem einzigen Ofen.

Die in Geschwindigkeit und Richtung einstellbare Drehplatte von Alpha sorgt für gleichmäßiges und perfektes Backen. Dank der unterschiedlichen Temperaturen von Ober- und Unterhitze können Sie den Backvorgang noch individueller gestalten. Ein professioneller Ofen, der den Anforderungen der anspruchsvollsten Pizzabäcker gerecht wird.



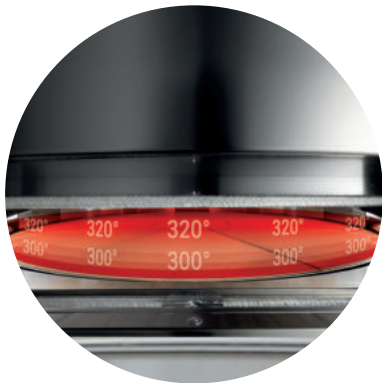


Alpha

Caratteristiche speciali | Special features | Besondere Merkmale



Sistema di controllo touch screen
Touch screen control system
Touchscreen Kontrollsystem



Temperatura differenziata cielo/platea
Differentiated ceiling and floor temperature
Differenzierte Ober- und Unterhitze



Controllo direzione e velocità di rotazione piano cottura
Control of the direction and the speed of the cooking plate rotation
Kontrolle der Drehrichtung und Geschwindigkeit der Backfläche



Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober- und Unterhitze Résistances haut



Dotazioni Optional | Optional Equipment | Zubehör

Kit napoli (pietre 25mm)
Napoli kit (25mm stones)
Kit napoli (25mm steine)

Collegamento a Cloud Cuppone
Cuppone Cloud connection
Cuppone Cloud-Verbindung

Resistenze potenziate
Boosted heating elements
Verstärkte heizwiderstände

A/PPDX Portapale
Peel holder
Schaufelhalter

Tecnologie che fanno la differenza | Technologies that make the difference | Technologien, die den Unterschied machen



Vetro panoramico singolo+ vetro temperato di protezione calore removibile
Single, high-visibility glass pane + removable heat-protection tempered glass
Einfaches Sichtfenster, abnehmbares + gehärtetes Hitzeschutzglas



Apertura e chiusura con molla a compressione
Opening and closing system with compression spring
Öffnungs und Schließsystem mit Druckfeder



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober- und Unterhitze



Recupero veloce integrato
Fast recovery function
Wärmerückgewinnung Funktion



Funzione economy
Economy functions
Economy Funktion



Programmazione cotture
Cooking programming
Programmierung der Backzeit



Sistema di controllo touch screen
Touch screen control system
Touchscreen Kontrollsystem



Timer
Timer
Timer



Costruzione in acciaio inox
Stainless steel construction
Konstruktion aus Edelstahl



Isolamento in lana di roccia
Evaporated rock wool insulation
Isolierung aus verdampfter Steinwolle



Ventola di raffreddamento
Cooling fans
Kühlventilator



Pirolisi
Pyrolysis
Pyrolysis



Sfiato vapori di cottura regolabile
Adjustable steam vents
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit



Platea rotante: flessibilità per ogni esigenza.

La nostra platea rotante ti offre **massima flessibilità**, con doppio senso di rotazione programmabile e due velocità personalizzabili. Scegli il **ritmo di cottura** ideale per una resa uniforme e impeccabile.

Rotary bed plate: Flexibility for any need.
Our rotary bed plate offers extreme flexibility, with two programmable directions and two-speed personalization. Choose the perfect baking pace for a uniform and flawless results.

Drehbare Platte: Flexibilität für jeden Bedarf.
Unsere drehbare Platte bietet Ihnen maximale Flexibilität mit zwei programmierbaren Drehrichtungen und zwei individuell einstellbaren Geschwindigkeiten. Wählen Sie den idealen Garrhythmus für ein gleichmäßiges und makelloses Ergebnis.

Controllo totale, risparmio garantito.

Pianifica la tua settimana, mese o anno con la **programmazione avanzata**. Con il nostro programma Eco, riduci il consumo energetico durante i periodi di standby. Il sistema può avvisarti in tempo reale se superi la soglia impostata, aiutandoti a gestire meglio i consumi. Grazie al cloud puoi tenere monitorato il tuo forno. Alpha è **flessibilità, efficienza e controllo**.

Complete control and guaranteed savings.
Plan your week, month or year with **advanced scheduling**. Reduce energy consumption during stand-by periods, using our Eco program. The system can send real-time warnings when the set threshold is exceeded, thus helping you to manage consumptions better. Thanks to the cloud service, you can keep an eye on your oven. Alpha means **flexibility, efficiency and control**.

Volle Kontrolle, garantierte Einsparungen.
Planen Sie Ihre Woche, Ihren Monat oder Ihr Jahr mit der **erweiterten Programmierung**. Mit unserem Eco-Programm können Sie den Energieverbrauch während der Standby-Phasen reduzieren. Das System kann Sie in Echtzeit warnen, wenn Sie den eingestellten Grenzwert überschreiten, und hilft Ihnen so, Ihren Verbrauch besser zu steuern. Dank der Cloud können Sie Ihren Ofen im Auge behalten. Alpha ist **Flexibilität, Effizienz und Kontrolle**.



Design al servizio della cottura.

Il nostro nuovo forno professionale è stato progettato per soddisfare le necessità dei pizzaioli più esigenti. Le luci LED di ultima generazione offrono una luminosità senza precedenti, mentre il **nuovo vetro porta** permette un **controllo visivo ottimale** della cottura. Realizzato in acciaio e con una seconda **facciata rivestita**, Alpha garantisce un'eccellente isolamento termico. Le linee innovative e il **design più squadrato** rendono questo forno un prodotto unico nel suo genere.

Design dedicated to baking.

Our new professional oven was designed to meet the needs of very demanding pizza chefs. New-generation LED lights offer unprecedented lighting, while the new glass pane allows enhanced visual control over the baking process through the door. Being made of steel and featuring a secondary coated face, Alpha ensures excellent thermal insulation. Innovative lines and a sharper design make this oven a unique product.

Design im Zeichen eines optimalen Garprozesses.

Unser neuer Profi-Backofen wurde entwickelt, um die Anforderungen der anspruchsvollsten Pizzabäcker zu erfüllen. Die neuesten LED-Leuchten bieten eine noch nie dagewesene Helligkeit, während die neue Glastür eine optimale Sichtkontrolle des Garvorgangs ermöglicht. Der aus Stahl gefertigte und mit einer zweiten Beschichtung versehene Alpha bietet eine hervorragende Wärmedämmung. Die innovativen Linien und das eckigere Design machen diesen Ofen zu einem einzigartigen Produkt.



CUPPONE

Eleganza ampliata: cattura i fumi con stile

La nuova cappa, più grande e performante, offre un'aspirazione in grado di catturare una quantità superiore di fumi e vapori. Ideale per ambienti di lavoro intensivi, mantiene l'aria pulita, migliorando il comfort e la qualità del tuo spazio di cottura.

Expanded elegance: capturing fumes with style.

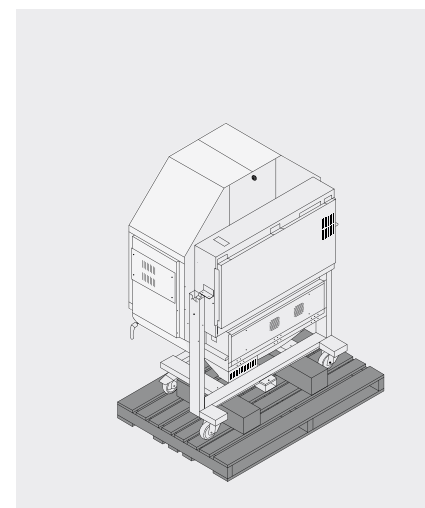
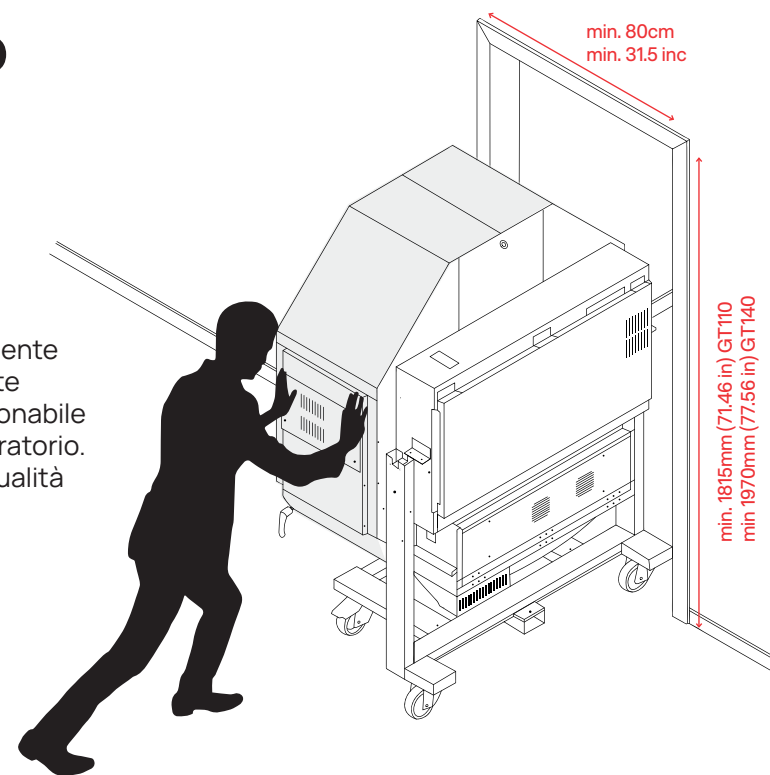
The new hood is larger and offers enhanced performance, allowing to capture more fumes and vapors. Ideal for intensive-use environments, this hood keeps the air clean and improves comfort and quality in the cooking area.

Mehr Eleganz: Dunstabzugshaube mit Stil

Die neue, größere und leistungsstarke Haube bietet eine Absaugung, die mehr Rauch und Dämpfe auffängt. Sie ist ideal für intensive Arbeitsumgebungen, hält die Luft sauber und verbessert den Komfort und die Qualität Ihres Kochbereichs.

Alpha porta la pizza ovunque grazie al suo supporto speciale.

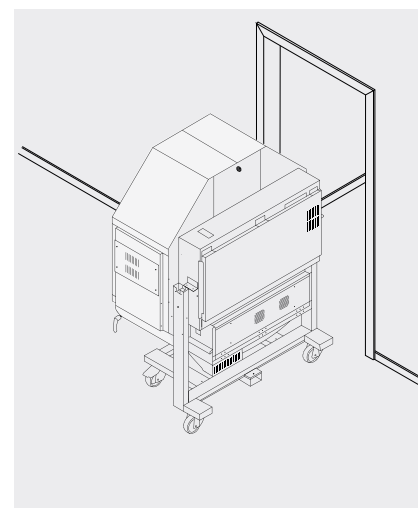
Progettato per essere trasportato facilmente e permettere il passaggio attraverso porte di soli 80cm di larghezza, il forno è posizionabile con semplicità in ogni punto del tuo laboratorio. La struttura robusta e i materiali di alta qualità garantiscono prestazioni eccellenti e di lunga durata.



a.
Il forno arriva montato già sul suo supporto pronto per l'installazione.

The oven is supplied already assembled to its stand, ready for installation.

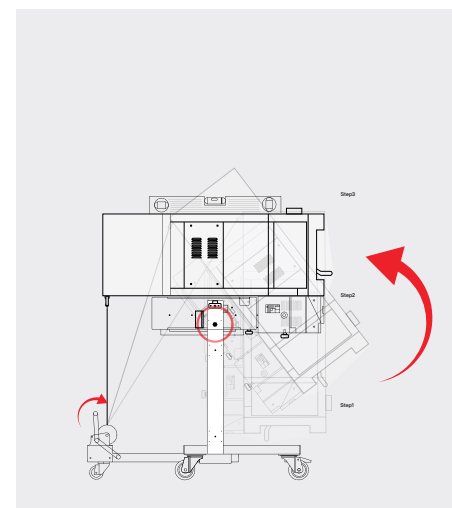
Der Ofen wird einbaufertig auf seinem Untergestell montiert geliefert.



b.
Il forno, posizionato sulla sua base mobile dotata di ruote, può passare attraverso porte di dimensioni standard.

The oven placed on its movable, wheeled stand can pass through standard-width doors.

Auf seinem mobilen Sockel mit Rädern passt der Ofen durch Türen in Standardgröße.



c.
Grazie al sistema di rotazione a carrucola la camera di cottura raggiunge facilmente la posizione di utilizzo.

Thanks to its pulley-operated rotary system, the baking chamber is easily taken to its position for use.

Dank des Rotationssystems mit Umlenkrollen erreicht die Backkammer leicht ihre Einsatzposition.

Alpha's special stand can bring pizza anywhere.

It was specifically designed to allow to pass through 80cm-wide doors, so that you can easily place the oven in any corner of your kitchen. Robust structure and high-quality materials ensure excellent performance over time.

Dank des speziellen Untergestells kann der Alpha die Pizza überall backen.

Der Ofen ist so konzipiert, dass er leicht transportiert werden kann und durch Türen mit einer Breite von nur 80 cm passt. Die robuste Konstruktion und die hochwertigen Materialien garantieren eine hervorragende Leistung und eine lange Lebensdauer.



Guarda il video di montaggio di Alpha
Watch the video on how to assemble Alpha
Sehen Sie sich das Alpha-Montagevideo an



Alpha

Forno elettrico monocamera a platea rotante
Single chamber electric oven with rotating cooking plate
Einkammer-Elektro-Pizzaofen mit drehbarer Backplatte

Cappa I Hood I Haube

 			
MODELLO - MODEL - MODELL		AO110/1TS	AO140/1TS
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm	1388	1688
	P mm	1438	1738
	H mm	1697	1697
H 180 mm			
Diametro camera di cottura Cooking chamber diameter Durchmesser der Backkammer	Ø mm	1100	1400
Dimensioni porta Door dimensions Maße der Tür	L mm H mm	620,5 120	
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	Nr.	8 (Ø 300 mm) 7 (Ø 350 mm) 3 (Ø 500 mm) 2 (tray 400X600 mm)	14 (Ø 300 mm) 10 (Ø 350 mm) 5 (Ø 500 mm) 4 (tray 400X600 mm)
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450	
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	Nr.	80 (Ø 300 mm) 60 (Ø 350 mm) 25 (Ø 500 mm) 12 (tray 400x600 mm)	140 (Ø 300 mm) 110 (Ø 350 mm) 35 (Ø 500 mm) 24 (tray 400x600 mm)
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V*	AC 3 N 400V*
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	KW MAX	16,2	19,9
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	9,7	11,9
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	527	646
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	598	732
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1460 1230 2021	1760 1350 2171
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage. Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.			


Gestione cappa integrata
Integrated hood control
Integrierte Steuerung der Haube



MODELLO - MODEL - MODELL		AH110N	AH110V	AH140N	AH140V
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm	1304		1604	
	P mm	1456		1668	
	H mm	495		495	
Portata Air flow rate Abluftleistung	m³/h	-	700	-	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230V*			
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	KW MAX	0,009	0,13	0,009	0,13
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	56	61	67	72
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	95	100	113	118
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm	1364		1664	
	P mm	1550		1770	
	H mm	660		660	
N senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse V con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen					

Scopri il segreto della pizza napoletana perfetta con il Kit Napoli

La combinazione di una speciale pietra refrattaria e resistenze potenziate assicura una cottura uniforme ad alte temperature. Il cornicione risulterà **soffice e alveolato**, per una **pizza perfetta** in ogni dettaglio.

Discover the secrets of a perfect Pizza Napoletana with the Napoli kit.
Combining a special refractory plate with boosted heating elements guarantees uniform baking at high temperatures. The edge will be **fluffy and airy**, for a **perfect pizza** in every detail.

Entdecken Sie das Geheimnis der perfekten neapolitanischen Pizza mit dem Kit Napoli.
Die Kombination aus einem speziellen feuerfesten Stein und verbesserten Heizelementen gewährleistet ein gleichmäßiges Backen bei hohen Temperaturen. Die Kruste wird **weich und von wabenförmiger Konsistenz**, für eine Pizza, die in jedem Detail **perfekt** ist.

Note



Note



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963



Scopri di più
Discover more
Um mehr zu erfahren

Cuppone Srl
Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)
Tel: +39 0422 361143
cuppone.com

Delta

**Il più versatile forno elettrico
touch screen sovrapponibile.**

The superimposable single
chamber electric oven.
Einkammer-Elektro-Pizzaofen
stapelbar.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Delta

Qualsiasi impasto, formato e quantità: Delta si adatta ad ogni tua creazione.

Con 5 versioni e con un controllo trizona, personalizza la cottura e aumenta la produttività. Scegli la dimensione ideale per la tua attività e scopri la potenza di un forno versatile ed efficiente.



No matter which dough, form or quantity: Delta can adjust to all your creations. It features 5 versions and three-zone control, to customize the baking process and increase productivity. Choose the right size for your business and enjoy the power of a versatile and efficient oven.

Jeder Teig, jede Größe, jede Menge: Delta passt sich jeder Ihrer Kreationen an. Mit 5 Versionen und einer 3-Zonen-Steuerung können Sie Ihre Backvorgänge anpassen und Ihre Produktivität steigern. Wählen Sie die ideale Größe für Ihren Betrieb und entdecken Sie die Leistungsfähigkeit eines vielseitigen und effizienten Ofens.



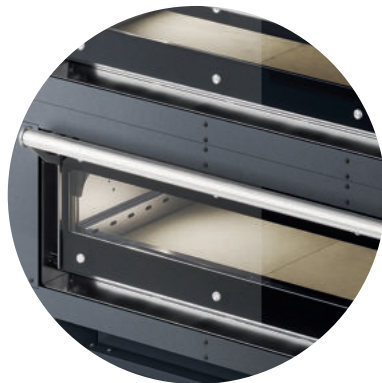
Caratteristiche speciali | Special features | Besondere Merkmale



Sistema di controllo touch screen
Touch screen control system
Touchscreen Kontrollsystem



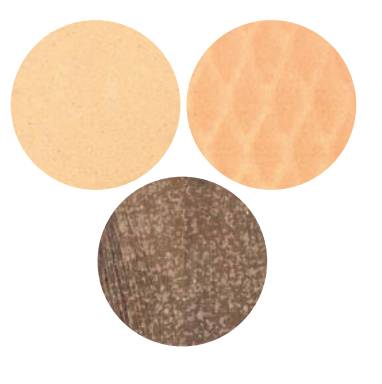
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente
Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe



Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile
Single, high-visibility glass pane, removable heat-protection tempered glass
Einfaches Sichtfenster, abnehmbares, gehärtetes Hitzeschutzglas



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura
Integrated heat recovery system in the cooking chamber
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer



Piano di cottura in mattoni di cordierite, cordierite sabbiata o bakery
Bed plate made of cordierite bricks, sanded cordierite or bakery type
Backfläche aus Cordierit, sandgestrahltem Cordierit oder Steinzeug



Resistenze differenziate cielo-platea
top element/bed plate differentiated heating elements
Ober- und Unterhitze Résistances haut

Optional | Optional | Zubehör

Telaio d'informamento

Setters for deck ovens
Eischubband

Collegamento a Cloud Cuppone

Cuppone Cloud connection
Cuppone Cloud-Verbindung

Pietre bakery

Bakery stones
Steine

Pietre sabbiate

Sanded stones
Sandgestrahlte Steine

Tre potenze disponibili

Three power ratings available
Drei Ausführungen lieferbar

Facciata colorata personalizzabile

Tailored color face-plates
Individuell gestaltbare farbige Fassade

Predisposizione controllo assorbimento

Ready for power absorption control fitting
Vorgerüstet für Absorptionskontrolle

Voltaggi speciali a richiesta

Special voltage ratings upon request
Sonderspannungen auf Anfrage



Tecnologie che fanno la differenza | Technologies that make the difference |
Technologien, die den Unterschied machen



Potenza differenziata cielo/platea da 0% a 100% suddivisa in 3 zone
Differentiated top element/bed plate power ranging from 0% to 100%, in three zones.
Unterschiedlich einstellbare Leistung für Ober-/Unterhitze von 0 % bis 100 %, aufgeteilt in 3 Zonen



Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile
Single, high-visibility glass pane, removable heat-protection tempered glass
Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober- und Unterhitze



Recupero veloce integrato
Fast recovery function
Wärmerückgewinnung Funktion



Funzione economy
Economy functions
Economy Funktion



Programmazione cottura
Cooking programming
Programmierung der Backzeit



Apertura e chiusura con molla a compressione
Opening and closing system with compression spring
Öffnungs und Schließsystem mit Druckfeder



Timer
timer
Timer



Costruzione in acciaio inox
Stainless steel construction
Konstruktion aus Edelstahl



Isolamento in lana di roccia
Evaporated rock wool insulation
Isolierung aus verdampfter Steinwolle



Ventola di raffreddamento
Cooling fans
Kühlventilator



Pirolisi
Pyrolysis
Pyrolysis



Sfiato vapori di cottura regolabile
Adjustable steam vents
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit

Precisione e stile, tutto in uno.

Le luci LED di ultima generazione e il vetro porta rimodernato ti consentono di controllare ogni dettaglio in cottura. Il design rinnovato e il colore nero rendono Delta il protagonista indiscusso del tuo spazio di lavoro.

Precision and style, all in one.

New-generation LED lights and redesigned glass pane allow enhanced visual control over the baking process through the door. Updated design and black color make Delta the indisputable protagonist of your workspace.

Präzision und Stil - alles in einem Gerät vereint.

Modernste LED-Beleuchtung und eine neu gestaltete Glastür ermöglichen es Ihnen, jedes Detail beim Kochen zu kontrollieren. Das neue Design und die schwarze Farbe machen Delta zum unangefochtenen Star in Ihrem Arbeitsbereich.



Flessibilità e produttività: il binomio perfetto per la tua pizzeria.

Adatta il forno alle tue esigenze e aumenta la capacità produttiva. Delta è disponibile in 5 versioni, permettendoti di cuocere da 1 a 6 teglie contemporaneamente. Scegli la dimensione ideale per il tuo spazio e volume di lavoro e scopri la dinamicità di un forno senza eguali.

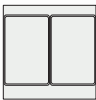
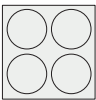
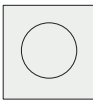
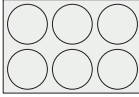
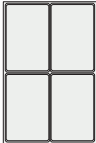
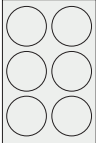
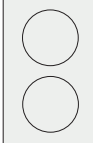
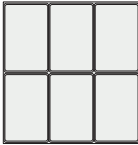
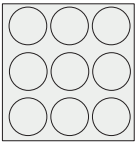
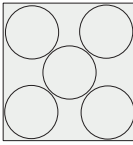
Flexibility and productivity: The perfect duo for your Pizzeria.

Adjust the oven to your needs and increase your production capacity. Delta is available in 5 versions, allowing you to bake from 1 to 6 trays simultaneously. Select the right size for your space and business volume, and experience the dynamic characteristics of an unrivaled oven.

Flexibilität und Produktivität: die perfekte Kombination für Ihre Pizzeria.

Passen Sie den Ofen Ihren Bedürfnissen an und erhöhen Sie Ihre Produktionskapazität. Delta ist in 5 Versionen erhältlich, mit denen Sie 1 bis 6 Bleche gleichzeitig backen können. Wählen Sie die ideale Größe für Ihren Raum und Ihr Arbeitsvolumen und entdecken Sie die Dynamik eines unübertroffenen Ofens.



1T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350mm Ø 13.8 in		
2T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350mm Ø 13.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.7 in	
3T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350mm Ø 13.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.7 in
4T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350 mm Ø 13.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.7 in	
6T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 500 mm Ø 13.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.7 in	

Delta 1TL / 1TH



MODELLO MODEL MODELL		DO1TL/1TS.. -C5P	DO1TL/1TS.. -C5	DO1TL/1TS.. -C5D	DO1TH/1TS.. -C5P	DO1TH/1TS.. -C5	DO1TH/1TS.. -C5D
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
Panificazione, pasticceria panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck				•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	913 1212 400			913 1212 470		
Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	410 830 160			410 830 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4					
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 350 mm	2					
	pizze Ø 300 mm	2					
	teglie trays Backblech	1					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 350 mm	32	30	/	28	24	/
	pizze Ø 300 mm	32	30	/	28	24	/
	teglie trays Backblech	6	5	3	6	5	3
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	7,2	6	4,8	7,2	6	4,8
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	4,3	3,6	2,9	4,3	3,6	2,9
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	141			158		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	173			191		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1008 1364 586			1008 1364 656		

*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.

Delta 2TL / 1TH



MODELLO MODEL MODELL		DO2TL/1TS.. -C5P	DO2TL/1TS.. -C5	DO2TL/1TS.. -C5D	DO2TH/1TS.. -C5P	DO2TH/1TS.. -C5	DO2TH/1TS.. -C5D
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
Panificazione, pasticceria panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck				•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	1323 1212 400			1323 1212 470		
Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	820 830 160			820 830 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4					
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm	1					
	pizze Ø 350 mm	4					
	pizze Ø 300 mm	5					
	teglie trays Backblech	1					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 500 mm	16	15	/	13	11	/
	pizze Ø 350 mm	64	60	/	52	44	/
	pizze Ø 300 mm	80	75	/	65	55	/
	teglie trays Backblech	12	11	6	11	10	6
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	12	10,8	9,6	12	10,8	9,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	7,2	6,5	5,8	7,2	6,5	5,8
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	191			227		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	226			263		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1398 1364 586			1398 1364 656		
*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.							

Delta 3TL / 1TH



MODELLO MODEL MODELL		DO3TL/1TS.. -C5P	DO3TL/1TS.. -C5	DO3TL/1TS.. -C5D	DO3TH/1TS.. -C5P	DO3TH/1TS.. -C5	DO3TH/1TS.. -C5D
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
Panificazione, pasticceria panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck				•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	1733 1212 400			1733 1212 470		
Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	1230 830 160			1230 830 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4					
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm	2					
	pizze Ø 350 mm	6					
	pizze Ø 300 mm	8					
	teglie trays Backblech	3-4					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 500 mm	30	28	/	26	22	/
	pizze Ø 350 mm	90	84	/	78	68	/
	pizze Ø 300 mm	120	112	/	104	90	/
	teglie trays Backblech	12-24	15-20	9-12	15-20	12-16	9-12
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	16,8	15,6	14,4	16,8	15,6	14,4
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	10,1	9,4	8,6	10,1	9,4	8,6
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	255			293		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	296			335		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm	1808			1808		
	P mm	1364			1364		
	H mm	586			656		
*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.							

Delta 4TL / 4TH



MODELLO MODEL MODELL		DO4TL/1TS.. -C5P	DO4TL/1TS.. -C5	DO4TL/1TS.. -C5D	DO4TH/1TS.. -C5P	DO4TH/1TS.. -C5	DO4TH/1TS.. -C5D
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
Panificazione, pasticceria panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck				•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	1323 1642 400			1323 1642 470		
Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	820 1260 160			820 1260 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4					
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm	2					
	pizze Ø 350 mm	6					
	pizze Ø 300 mm	8					
	teglie trays Backblech	4					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 500 mm	30	28	/	26	22	/
	pizze Ø 350 mm	90	84	/	78	68	/
	pizze Ø 300 mm	120	112	/	104	90	/
	teglie trays Backblech	24	20	12	20	16	12
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	14,4	12	9,6	14,4	12	9,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	8,6	7,2	5,8	8,6	7,2	5,8
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	280,5			308		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	322			351		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1398 1804 586			1398 1804 656		
	*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.						

Delta 6TL / 6TH



MODELLO MODEL MODELL		DO6TL/1TS.. -C5P	DO6TL/1TS.. -C5	DO4TL/1TS.. -C5D	DO6TH/1TS.. -C5P	DO6TH/1TS.. -C5	DO6TH/1TS.. -C5D
teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		•	•		•	•	
panificazione, pasticceria bread production, pastry production				•			•
panificazione, pasticceria							
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	1733 1642 400			1733 1642 470		
Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	1230 1260 160			1230 1260 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	3					
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm	5					
	pizze Ø 350 mm	9					
	pizze Ø 300 mm	12					
	teglie trays Backblech	6					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 500 mm	60	55	/	55	50	/
	pizze Ø 350 mm	110	100	/	100	90	/
	pizze Ø 300 mm	147	133	/	133	120	/
	teglie trays Backblech	36	30	18	30	24	18
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	21	18,6	16,2	21	18,6	16,2
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	12,6	11,2	9,7	12,6	11,2	9,7
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	358			383		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	408			434		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1808 1804 586			1808 1804 666		

*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.



Vaporiera I Steamer I Dampfgarer

MODELLO MODEL MODELL		DSG1T	DSG234T	DSG6T
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	652 152 203		753 152 203
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230		
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	KW MAX	0,75	1,5	2,5
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	11,5	12,5	15,5



Cottura perfetta e controllo dei consumi: il meglio di entrambi i mondi.

La tecnologia trizona assicura precisione, controllo, efficienza e risparmio. Imposta la temperatura e poi seleziona la potenza desiderata in modo indipendente su fronte, centro o retro della camera di cottura per una resa uniforme dell'impasto, risparmiando energia.

Perfect baking and consumptions control: the best out of both.
Discover the creative freedom offered by our multi-functional oven: with different-height chambers and the steamer option, you will easily jump from pizza to bread to pastry products. Configure the perfect solution for your goals and get high-level professional results.

Perfektes Garen und Verbrauchskontrolle: das Beste aus beiden Welten.
Die 3-Zonen-Technologie sorgt für Präzision, Kontrolle, Effizienz und Sparsamkeit. Stellen Sie die Temperatur ein und wählen Sie dann unabhängig voneinander die gewünschte Leistung im vorderen, mittleren oder hinteren Teil der Backkammer, um eine gleichmäßige Teigausbeute zu erzielen und Energie zu sparen.

Con il programma ECO riduci il consumo energetico durante i periodi di standby.

Attiva la modalità per mantenere la temperatura con il minimo dispendio energetico o, grazie alla nuova funzione Smart energy saving, imposta un limite di potenza per evitare sorprese in bolletta. Il sistema può avvisarti in tempo reale se superi la soglia impostata, aiutandoti a gestire meglio i consumi.

Using the ECO program, you can reduce energy consumption during stand-by periods.
Activate this mode to maintain the set temperature using the least amount of energy. Or, by means of the new Smart Energy Saving mode, set a power limit to avoid an unwelcome surprise in the electricity bill. The system is able to send real-time warnings when the set threshold is exceeded, thus helping you to manage consumptions better.

Mit dem ECO-Programm reduzieren Sie den Energieverbrauch während der Standby-Phasen.
Aktivieren Sie den Modus, um die Temperatur mit minimalem Energieverbrauch zu halten, oder setzen Sie dank der neuen intelligenten Energiesparfunktion ein Leistungslimit, um unangenehme Überraschungen auf Ihrer Rechnung zu vermeiden. Das System kann Sie in Echtzeit warnen, wenn Sie den eingestellten Grenzwert überschreiten, damit Sie Ihren Verbrauch besser kontrollieren können.

Cappa | Hood | Haube



MODELLO MODEL MODELL		DH1TN-A5	DH1TV-A5	DH2TN-A5	DH2TV-A5	DH3TN-A5	DH3TV-A5	DH4TN-A5	DH4TV-A5	DH6TN-A5	DH6TV-A5
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm	902		1312		1722		1312		1722	
	P mm	1212		1212		1212		1212		1212	
	H mm	413		413		413		413		413	
Portata Air flow rate Abluftleistung	m³/h	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230									
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13
Peso netto Net weight Nettogewicht	kWh	32	37	40	45	50	55	42	47	50	55
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	62	67	70	75	81	86	72	77	81	86
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1001 1361 605		1411 1361 605		1821 1361 605		1411 1361 605		1821 1361 605	

Supporto chiuso | Closed Stand | Geschlossene Untergestell

MODELLO MODEL MODELL		DC1T-850	DC1T-1170	DC2T-850	DC2T-1170	DC3T-850	DC3T-1170	DC4T-850	DC4T-1170	DC6T-850	DC6T-1170
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm	898	898	1308	1308	1718	1718	1308	1308	1718	1718
	P mm	1059	1059	1059	1059	1059	1059	1489	1489	1489	1489
	H mm	850	1170	850	1170	850	1170	850	1170	850	1170
Dimensioni interne Internal dimensions Außenmaße	L mm	653	653	1063	1063	1473	1473	1063	1063	1473	1473
	P mm	810	810	810	810	810	810	1240	1240	1240	1240
	H mm	402	722	402	722	402	722	402	722	402	722
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	96	124	118	147	138	171	140	173	190	228
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	128	160	153	186	178	215	180	217	236	278
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm	1015	1015	1405	1405	1815	1815	1405	1405	1815	1815
	P mm	1370	1370	1370	1370	1370	1370	1810	1810	1810	1810
	H mm	1045	1375	1045	1375	1045	1375	1045	1375	1045	1375



Supporto con ruote | Stand with wheels | Untergestell mit Rädern

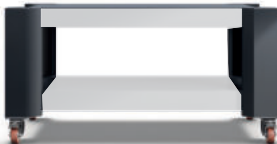
H1= 530-610-850-930-1170mm
H2 = Altezza da piano di cottura a piano d'appoggio
Height from hob to worktop
Höhe Von Backfläche zur Abstellfläche



Kit piani
Shelves kit
Kit Böden

MODELLO - MODEL - MODELL			DS1T	DS2T	DS3T	DS4T	DS6T
	Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	31	41	53	54	89
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	35	45	59	60	96
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	786 975 277	1196 975 277	1606 975 277	1196 1296 277	1972 1296 277

Kit Gambe + Ruote (consigliato)
Legs + wheels kit (recommended)
Kit Beine + Räder (Empfohlene)

		Per 3 o 4 camere For 3 or 4 chambers Für 3 oder 4 Backkammer		Per 2 camere For 2 chambers Für 2 Backkammer		Per 1 camera For 1 chamber Für 1 Backkammer	
MODELLO - MODEL - MODELL		DL530	DL610	DL850	DL930	DL1170	
	Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	23,5	26	31	32,5	37
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	25,5	28	33	35	39
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	391 1028 277			391 1428 277	

Kit Portateglie | Trayholders kit | Blechenhalterungskit



Kit Porta teglie
Trayholders kit
Blechenhalterungskit

MODELLO MODEL MODELL	DTH1T-850 DTH2T-850 DTH3T-850 DTH4T-850 DTH6T-850	DTH1T-1170 DTH2T-1170 DTH3T-1170 DTH4T-1170 DTH6T-1170
Altezza supporto Stand height supporto Höhe Untergestell	850 mm	1170 mm

Più ordine, più efficienza:
il kit porta teglie, praticità
al tuo servizio.

Tidier and more efficient tray holder kit:
convenience at your service.
Mehr Ordnung, mehr Effizienz:
das Backblechgestell-Kit leistet Ihnen
praktische Dienste.





Note

Un forno, infinite possibilità.

Scopri la libertà creativa del nostro forno multifunzionale: con le camere di diversa altezza e la possibilità di aggiungere la vaporiera puoi passare con facilità dalla pizza al pane fino alla pasticceria. Configura la soluzione che si adatta ai tuoi obiettivi per risultati professionali di alto livello.

One oven, thousand possibilities.
Discover the creative freedom offered by our multi-functional oven: with different-height chambers and the steamer option, you will easily jump from pizza to bread to pastry products. Configure the perfect solution for your goals and get high-level professional results.

Ein Backofen, unendlich viele Möglichkeiten.
Entdecken Sie die kreative Freiheit unseres Multifunktionsbackofens: Mit unterschiedlich hohen Backkammern und der Möglichkeit, einen Dampfgarer hinzuzufügen, können Sie ganz einfach von Pizza zu Brot und Gebäck wechseln. Konfigurieren Sie die Lösung, die Ihren Zielen entspricht, für professionelle Ergebnisse.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963



Scopri di più
Discover more
Um mehr zu erfahren

Cuppone Srl
Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)
cuppone.com
Tel: +39 0422 361143

1 | 2025

HEat.
smART.




CUPPONE

Forni Elettrici

Electric Ovens / Elektro-Pizzaöfen
Fours électriques / Hornos eléctricos
Электрические печи

Forni a Gas

Gas oven / Gasöfen
Four à Gaz / Hornos a gas
Газовые печи

Lavorazione Pasta

Dough processing / Teigverarbeitung
Travail de la pâte / Elaboración de pasta
Изготовление теста

Home HE 400 p.04 - 11

Mantegna p.12 - 19

Caravaggio p.20 - 25

Michelangelo p.26 - 33

Donatello p.34 - 41

Tiepolo p.42 - 49

Tiziano p.50 - 57

Giorgione p.58 - 63

Pizzaform p.64 - 69

Canova p.70 - 73

Venere p.74 - 77

Bernini p.78 - 81

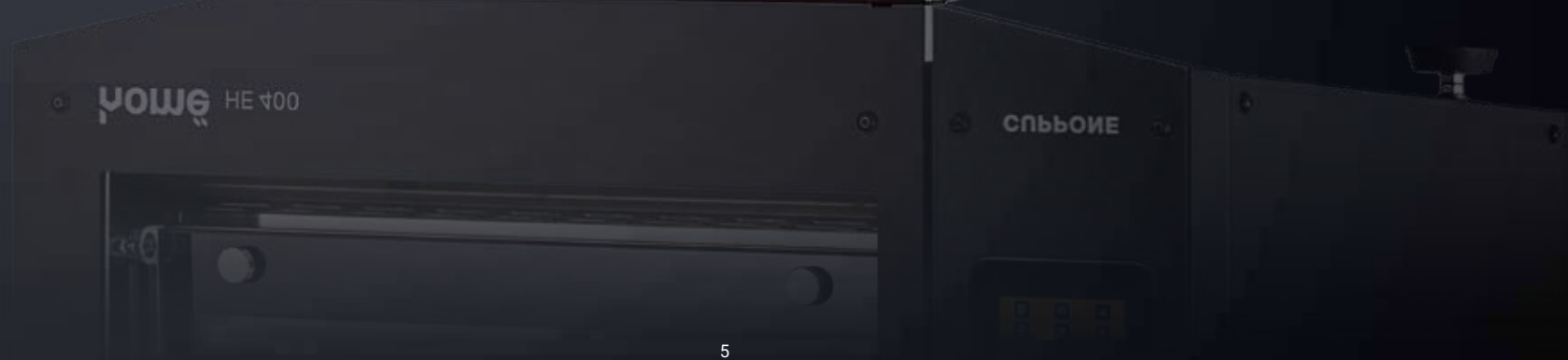
Utensili per pizzeria p.82 - 85

Tools for pizzeria - Pizzeria Zubehör - Ustensiles pour pizzeria
Utensilios para pizzeria - Инвентарь для пиццерии

Home HE 400

Executive chef della pizza. A casa tua.

Executive Pizza Chef. At home.
Der ultimative Pizza-Backofen für zuhause.
Pizzaiolo exécutif. À la maison.
Pizzero ejecutivo. En casa.
Исполнительный шеф-повар пиццы. Дома.



Home HE 400

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Analógico o digital. Monitor digitale touch screen 5 pollici o analogico.

Analogue or digital. 5-inch digital touchscreen monitor or analog.

Digitaler 5-Zoll-Touchscreen-Display oder analog
Analogique ou numérique. Moniteur numérique à écran tactile de 5 pouces ou analogique.

Analógico o digital. Monitor táctil digital de 5 pulgadas o analógico.

Аналоговый или цифровой. 5-дюймовый цифровой сенсорный монитор или аналоговый.



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor

Backfläche aus Cordierit

Plan de cuisson en briques de cordiérite

Superficie de cocción realizada con
adrillos de cordierita

Выпекающая поверхность из кирпичей
из кордиерита



Massima temperatura di utilizzo 450°C

Maximum operating temperature of 450°C

Maximale Betriebstemperatur von 450°C

Température de fonctionnement maximale de 450°C

Temperatura máxima de trabajo de 450°C

Максимальная рабочая температура 450°C



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements

Ober-und Unterhitze

Résistances haut/plateau autonomes

Resistencias diferenciadas inferior y superior

Отдельные тэны свода и пода

Programmazione cotture

Cooking programming

Programmierung der Backzeit

Programmation de cuisson

Programación de cocción

Программирование приготовления

Accensione forno programmabile con conto alla rovescia

Countdown switching on system

Einschaltung des Pizzaofens mit

Rückwärtstimer bis 99 Stunden

Allumage du four programmable avec
compte à rebours

Encender el horno con programable
cuenta atrás

Программируемое включение
печи с обратным отсчетом



Facciata verniciata in 6 colori

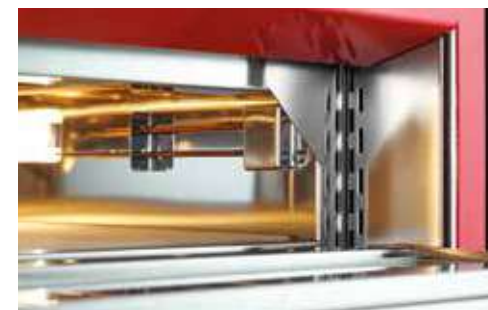
Front panel painted in 6 colours

Lackierter Vorderfront (6 Farben zur Auswahl)

Façade peinte en 6 couleurs

Fachada pintada en 6 colores

Окрашенный фасад в 6 цветов



Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber

Backkammer aus Edelstahl

Chambre de cuisson en acier inox

Cámara de cocción en acero inoxidable

Камера приготовления из нержавеющей стали



Isolamento in lana di roccia

Evaporated rock wool insulation
Isolierung aus verdampfter Steinwolle
Isolation en laine de roche évaporée
Aislamiento de lana de roca evaporada
Изоляция из минеральной ваты



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



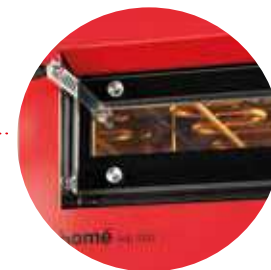
Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta

Removable tempered glass for the heat protection on the door
Austauschbare Hitzeschutzverglasung
Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte
Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble
Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери



Porta con vetro panoramico

Panoramic glass door
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel - Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

HE400/PC

Pietra cordierite 40x40 - Cordierite stone - Cordierit Stein - Brique en cordiérite - Piedra de cordierita - кордиеритовый кирпич

HE400/PN

Pietra per alte temperature 40x40 / Stone for high temperature - Hochtemperaturstein- Pierre pour haute température - Piedra de alta temperatura - высокотемпературный камень

A/KPMC*

Kit pale / Peels kit - Kit Schaufeln - Kit pelles - Набор лопат

A/PIL36MC

Pala per infornare cm 36 - Peel to put pizza in the oven cm 36 - Schaufel zum Einschieben cm 36 - Pelle à enfourner cm 36 - Pala para poner la pizza en el horno cm 36 - Лопата для укладки в печь диам.36

A/PCL20MC

Pala per cuocere cm.20 - Peel to bake and spin pizza cm 22 - Kochschaufel cm. 22, - Pelle pour cuire cm 22 - Pala para cocer cm 22 - Лопата для выпечки диам.22

A/SFN15MC

Spazzolone 15x5 - Brush 15x5 - Faserbuerste 15x5 - Brosse 15x5 - Cepillo 15x5 - Щетка 15x5

A/RTP11

Rotella tagliapizza d.11 - Pizza-cutting wheel 11 cm - Pizzaschneider 11 cm - Roulette coupe pizza 11 cm - Ruedecilla cortapizza 11 cm - Колесо для резки пиццы 11 см

A/RSFN15

Ricambio spazzolone 15x5 - Spare part for brush 15x5 - Ersatzteil für Faserbuerste 15x5 - Pièce de rechange de brosse 15x5 - Recambio cepillo 15x5 - Запасная щетка 15x5

A/CP4030H10

Cassetta plastica 40x30x10 - Plastic box for dough balls 40x30x10 - Pizzakugelnbox 40x30x10 - Boite en plastique 40x30x10 - Caja de plástico 40x30x10 - Пластиковая коробка 40x30x10

* Include A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Includes A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Beinhaltet A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Comprénd A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Incluye A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11 - Включает A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11

Home HE 400

Forno elettrico domestico

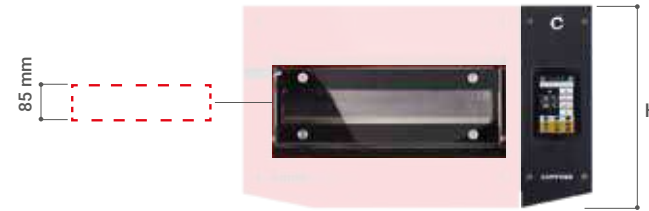
Domestic electric oven

Elektrischer Haushaltssofen

Four électrique domestique

Horno eléctrico domestico

бытовая электрическая духовка



H 395 mm

Dimensioni esterne

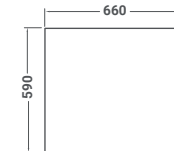
External dimensions

Außenmaße

Dimensions externes

Dimensiones externas

Внешние размеры



H 85 mm

Dim. camera di cottura

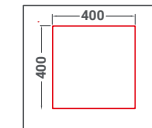
Cooking chamber dimensions

Maße der Backkammer

Dimensions de la chambre de cuisson

Dimensiones cámara de cocción

Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			HE400/1			
			TM	TMN	TS	TSN
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas - Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)	1 (400x400 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	20	20	20	20
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230-1	AC 230-1	AC 230-1	AC 230-1
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	2,8	2,8	2,8	2,8
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio - Среднее потребление	kWh	1,7	1,7	1,7	1,7
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	kg	46,5	50,5	49,5	53,5
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	56	60	59	63

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.



Home HE 400

Supporto (con porta pale e piano laterale)

Support including peel holder and lateral shelf
 Untergestell inkl. Schaufelhalterung und seitliche Ablage
 Support comprenant porte-pelle et étagère latérale
 Soporte incluido de porta palas y estantería lateral
 В комплект поставки входят кронштейны
 для лопат и приставной столик.



Dimensioni esterne
 External dimensions
 Außenmaße
 Dimensions externes
 Dimensiones externas
 Внешние размеры



Supporto con porta pale e piano laterale incluso
 Support including peel holder and lateral shelf
 Untergestell inkl. Schaufelhalterung und seitliche Ablage
 Support comprenant porte-pelle et étagère latérale
 Soporte incluido de porta palas y estantería lateral
 В комплект поставки входят кронштейны
 для лопат и приставной столик.



H 1126 mm



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

HE400/SPN

	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	kg	31,5
	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 P mm H mm	730 730 1280
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	38

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





Mantegna

Una pizza. Perfetta. Sempre.

One pizza. Perfect. Always.
Eine pizza. Perfekt. Immer.
Une pizza. Parfaite. Toujours.
Una pizza. Perfecta. Siempre.
Пицца. Идеальная. Всегда.

Mantegna

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Scheda capacitiva retroilluminata

Backlit capacitive board
Hintergrundbeleuchtetes intuitives Display
Carte capacitive rétro-éclairée
Tablero capacitivo retroiluminado
Емкостная плата с подсветкой



Platea rotante

Rotating flame
Drehgestell
Châssis tournant
Bastidor Giratorio
Вращающаяся рама



Massima temperatura di utilizzo 500°C

Maximum operating temperature of 500°C
Maximale Betriebstemperatur von 500°C
Température de fonctionnement maximale de 500°C
Temperatura máxima de trabajo de 500°C
Максимальная рабочая температура 500°C



Resistenze differenziate cielo-platea (MN40/1DG)

Top/Floor differentiated heating elements (MN40/1DG)
Ober-und Unterhitze (MN40/1DG)
Résistances haut/plateau autonomes (MN40/1DG)
Resistencias diferenciadas inferior y superior (MN40/1DG)
Отдельные тэны свода и пода (MN40/1DG)

Programmazione cotture

Cooking programming
Programmierung der Backzeit
Programmation de cuisson
Programación de cocción
Программирование приготовления

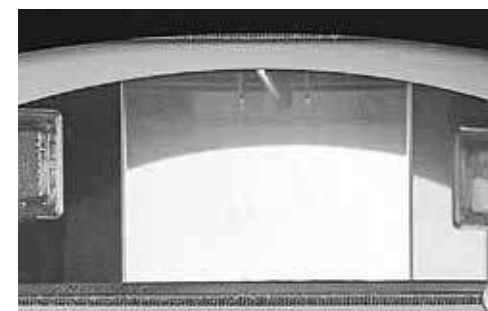
Accensione forno programmabile con conto alla rovescia

Countdown switching on system
Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer bis 99 Stunden
Allumage du four programmable avec compte à rebours
Encender el horno con programable cuenta atrás
Программируемое включение печи с обратным отсчетом



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



Piano di cottura in pietra refrattaria adatta a cotture ad alte temperature

Cooking surface in refractory stone suitable for cooking at high temperatures
Backfläche aus Schamottsteinen geeignet zum Backen bei hohen Temperaturen
Surface de cuisson en pierre réfractaire adaptée à la cuisson à haute température
Superficie de cocción en piedra refractaria apta para cocinar a altas temperaturas
Поверхность для приготовления из огнеупорного камня подходит для высоких температур



Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta

Removable tempered glass for the heat protection on the door
Austauschbare Hitzeschutzverglasung
Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte
Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble
Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери



Raccogliatrice

Crumb collector
Krümel sammelschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

A/KPMC*

Kit pale / Peels kit - Kit Schaufeln - Kit pelles - Kit palas - набор лопат

* Include A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Includes A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Beinhaltet A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Comprend A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Incluye A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11
Включает A/PIL36MC, A/PCL20MC, A/SFN15MC, A/RTP11

Mantegna

Forno elettrico monocamera

Single chamber electric oven

Einkammer-Elektro-Pizzaofen

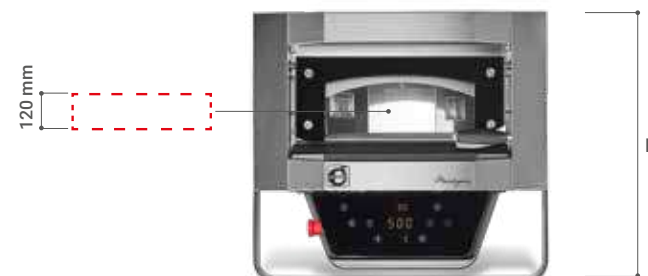
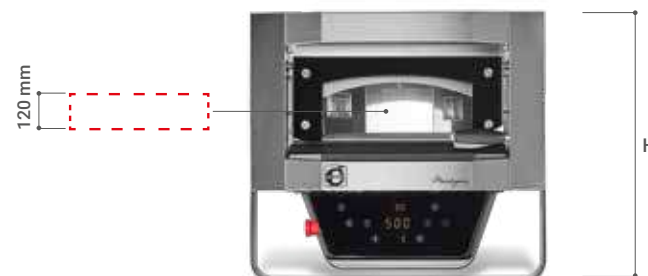
Four électrique 1 chambre

Horno eléctrico de una cámara

Электрическая однокамерная печь



TS



H 605 mm

Dimensioni esterne

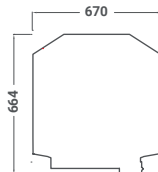
External dimensions

Außenmaße

Dimensions externes

Dimensiones externas

Внешние размеры



H 120 mm

Dim. camera di cottura

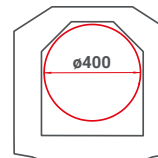
Cooking chamber dimensions

Maße der Backkammer

Dimensions de la chambre de cuisson

Dimensiones cámara de cocción

Размеры пекарной камеры



H 605 mm

Dimensioni esterne

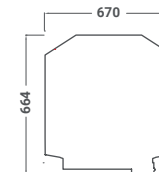
External dimensions

Außenmaße

Dimensions externes

Dimensiones externas

Внешние размеры



H 120 mm

Dimensioni esterne

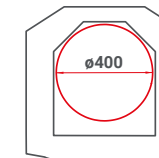
External dimensions

Außenmaße

Dimensions externes

Dimensiones externas

Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			MN40/1DG	MN40/1DG-P
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	1 (Ø 400 mm)	1 (Ø 400 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour Stunden Leistung Productivité horaire Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	20 (Ø 400 mm)	27 (Ø 400 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230-1	AC 230-1 / AC 3 N 400
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	2,8	4
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	1,7	2,4
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	74	74
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	87,5	87,5

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

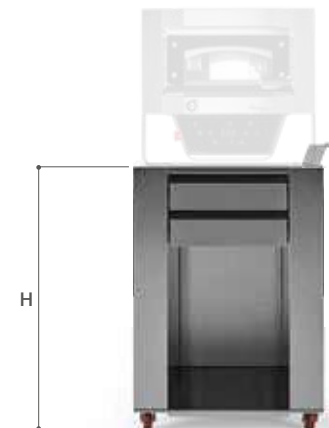
(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.



Mantegna

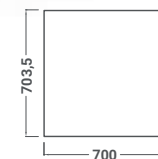
Supporto in acciaio inox con finiture cassetti in acciaio verniciato

Support in stainless steel with drawer finishes in painted steel
 Untergestell aus Edelstahl mit Schubladen aus lackiertem Stahl
 Support en acier inoxydable avec finitions des tiroirs en acier peint
 Soporte en acero inoxidable con acabados de cajón en acero pintado
 Подставка изготовлена из нержавеющей стали, ящики из окрашенной стали



Supporto incluso di portapale, cassetti e ruote
 Support including peel holder, drawers and wheels
 Untergestell inkl. Schaufelhalterung, Schubladen und Räder
 Support comprenant porte-pelle, tiroirs et roues
 Soporte incluido de porta palas, cajones y ruedas
 Подставка оснащена кронштейнами для лопат, выдвижными ящиками и колесами

Dimensioni esterne
 External dimensions
 Außenmaße
 Dimensions externes
 Dimensiones externas
 Внешние размеры



H 1000 mm

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

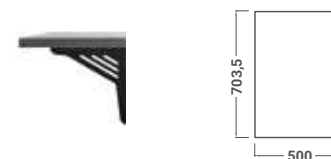
SMN40-RS

	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	82
	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 P mm H mm	770 770 1210
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	102

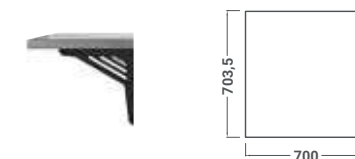
KIT PIANI

Shelves kit
 Kit Böden
 Kit d'étagères
 Kit de estanterías
 Комплект поверхностей

Dimensioni esterne
 External dimensions
 Außenmaße
 Dimensions externes
 Dimensiones externas
 Внешние размеры



KIT 500



KIT 700

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	8	10
	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 P mm H mm	710 510 60	710 710 60
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	9	11

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





Caravaggio

Il primo forno elettrico **angolare**.

The first angular electric oven
Der erste Elektro-Eckpizaofen
Le premier four électrique angulaire
El primer horno eléctrico angular
Первая электрическая угловая печь

Caravaggio

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Sistema di controllo TS e CD

TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Porta con doppio vetro panoramico

Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



Raccogliatrice

Crumb collector
Krümel Sammelerschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода



Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали

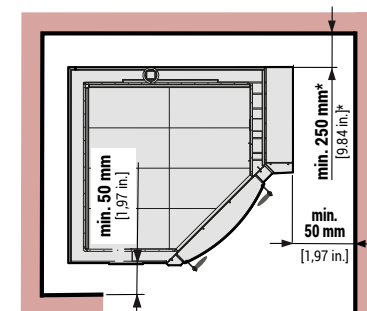
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente

Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием



Forma pentagonale adatta per il posizionamento del forno in un angolo

Pentagonal shape suitable for positioning the oven in a corner
Fünfeckige Form für die Aufstellung des Backofens in einer Ecke
Forme pentagonale permettant de positionner le four dans un coin
Forma pentagonal adaptada para colocar el horno en una esquina
Пятиугольная форма, позволяющая установить печь в углу





Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v

Internal lightening system with two 12V halogen lamps
 Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
 Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
 Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
 Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber
 Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
 Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
 Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
 Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
 Plan de cuisson en briques de cordierite
 Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
 Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Gruppo comandi separato

Separate control unit
 Separate Steuereinheit
 Groupe commandes séparé
 Grupo de comandos separados
 Раздельный узел управления

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
 Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola

Power terminal kit from double to single
 Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
 Kit de bornes de puissance du double au simple
 Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
 Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud Cuppone

Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung
 Connexion au Cloud Cuppone - Conexión a cloud Cuppone
 Подключение к облаку Cuppone

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
 Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Caravaggio

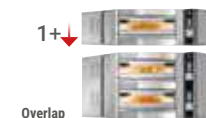
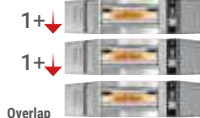
Forno elettrico angolare

Electrical corner oven - Elektro-Eckpizaofen
Four angulaire électrique - Horno eléctrico ángulo
Угловая электрическая печь



TS

CD



H 430 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 430 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 777 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 777 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры
H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			CR535/1	CR835/1	CR535/2	CR835/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	5 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)	8 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 3 (□ tray 400X600 mm)	5+5 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400X600 mm)	8+8 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 3+3 (□ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	50 (Ø 350) 18 (Ø 500) 14 (□ tray 400X600 mm)	80 (Ø 350) 36 (Ø 500) 21 (□ tray 400X600 mm)	100 (Ø 350) 36 (Ø 500) 28 (□ tray 400X600 mm)	160 (Ø 350) 72 (Ø 500) 42 (□ tray 400X600 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	9,7	11,8	9,7 + 9,7	11,8+ 11,8
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	5,8	7,1	5,8 + 5,8	7,1 + 7,1
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	230	270	450	520
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	270	312	494	570

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

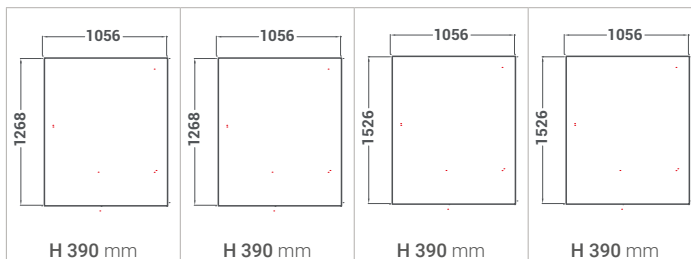
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KCR535NT	KCR535AS	KCR835NT	KCR835AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m³/h	-	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 Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0.007	0,13	0.007	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	37	42	44	49
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	60	65	74	79

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором

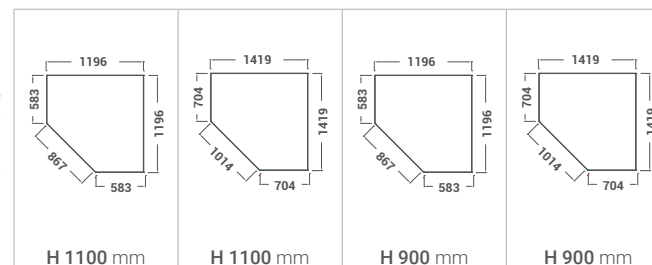
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

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



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			SCR535/1	SCR835/1	SCR535/2	SCR835/2
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	75	95	70	90
	Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	80	100	75	95

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
			
		Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...535/1-535/2) Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...535/1-535/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...535/1-535/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...535/1-535/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...535/1-535/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...535/1-535/2)
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	5 (set)

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций

Supporto per forno tripla H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio) - Support for triple oven H 550 mm on request (same price as double stand) - Unterstell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Unterstell)
Support pour four triple H 550 mm sur demande (Même prix que le support double) - Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido (mismo precio que el soporte doble) - Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

Michelangelo

Design e tecnologia per tutti i tipi di cottura.

Design and technology for all types of cooking
Design und Technologie für alle Backarten
Design et technologie pour tous les types de cuisson
Diseño y tecnología para todo tipo de cocción
Дизайн и технологии для любых способов приготовления



Michelangelo

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



TS



CD

Sistema di controllo TS e CD

TS and the CD control system
TS-und CD Kontrollsystem
Système de contrôle TS et CD
Sistema de control TS y CD
Система управления TS и CD



Apertura e chiusura con molla a compressione

Opening and closing system with compression spring
Öffnungs und Schließsystem mit Druckfeder
Système d'ouverture et fermeture avec ressort de compression
Sistema de apertura y cierre con muelle a compresión
Открытие и закрытие с пружиной сжатия



Porta con doppio vetro panoramico

Double glazed glass door
Tür mit doppelter Panoramaverglasung
Porte avec double vitre panoramique
Puerta con doble cristal panorámico
Дверца с двойным панорамным стеклом



Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente

Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable électroniquement
Evacuación de vapores regulable electrónicamente
Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integrated heat recovery system in the cooking chamber
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système intégré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea

Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v

Internal lighting system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front - Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox - Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Ventola di raffreddamento

Cooling fan - Kühlventilator
Ventileur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola

Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Collegamento a Cloud Cuppone

Cuppone Cloud connection - Cuppone Cloud-Verbindung
Connexion au Cloud Cuppone - Conexión a cloud Cuppone
Подключение к облаку Cuppone

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Michelangelo

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

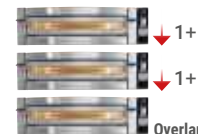
Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печь
возможностью ярусной установки



TS



CD



H 440 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 440 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 440 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 440 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	
H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400X600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400X600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	36 (Ø 350 mm) 11 (Ø 500 mm) 7 (□ tray 400x600 mm)	66 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (□ tray 400x600 mm)	60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	99 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (□ tray 400x600 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	5,8	8,4	8,6	12,6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	3,5	5,0	5,2	7,6
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	169	218	212	283
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	189	244	237	316

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven

Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock

Four électrique 2 chambres monobloc

Horno eléctrico monobloc de dos cámaras

Электрическая двухкамерная

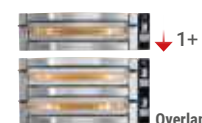
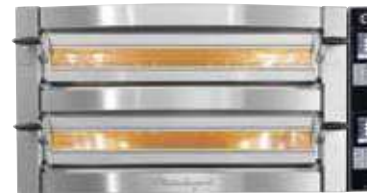
моноблочная печь



TS



CD



H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	
H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400X600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400X600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400X600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (□ tray 400X600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	72 (Ø 350 mm) 22 (Ø 500 mm) 14 (□ tray 400x600 mm)	132 (Ø 350 mm) 44 (Ø 500 mm) 28 (□ tray 400x600 mm)	120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 mm)	198 (Ø 350 mm) 88 (Ø 500 mm) 56 (□ tray 400x600 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	5.8 + 5.8	8.4 + 8.4	8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	7,0	10,0	10,4	15,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	302	380	378	473
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	324	406	405	508

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



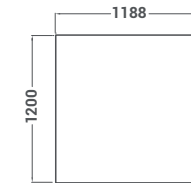
Michelangelo

Capra

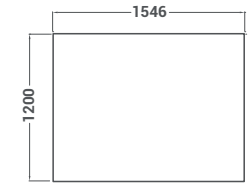
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KML 435NT	KML 435AS	KML 635NT	KML 635AS	KML 635LNT	KML 635LAS	KML 935NT	KML 935AS
	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	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0.007	0,13	0.007	0,13	0.012	0,13	0.012	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	41	45	41	45	46	51	46	51
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	64	68	64	68	77	82	77	82

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen
électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота.

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

Support - Construction en Similinox

Soporte - Construcción en Similinox

Подставка - Конструкция из similinox



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры										
			H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			SML435/1	SML635/1	SML635L/1	SML935/1	SML435/2	SML635/2	SML635L/2	SML935/2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	54	66	64	78	50	62	60	74
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	58	70	68	83	54	66	64	79

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		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 einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	4 (set)

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции

Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request
(same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage
(gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande
(Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido
(mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу
(та же цена, что и за двойной суппорт).

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Donatello

Tecnologia digitale alla portata di tutti.

Digital technology for everyone
Digitale Technologie für alle
La technologie numérique à la portée de tous
Tecnología digital al alcance de todos
Цифровая технология, доступная всем



Donatello

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Sfiato vapori di cottura regolabile

Adjustable steam vents
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs réglable
Evacuación de vapores regulable
Регулируемая отдушина для паров от приготовления



Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integrated heat recovery system in the cooking chamber
Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
Système intégré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
Sistema integrado de recuperación del calor en la cámara de cocción
Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea

Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



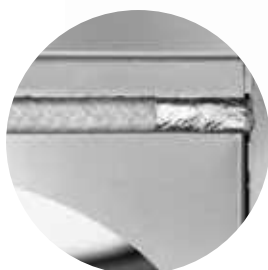
Porta con vetro panoramico

Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом



Maniglia porta

Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



Pannello comandi cappa

Hood control panel
Bedienfeld Haube
Panneau de commandes de la hotte
Panel de control campana
Панель управления вытяжкой



Ventola di raffreddamento

Cooling fan
Kühlventilator
Ventileur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsetti alimentazione da doppia a singola

Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Donatello

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

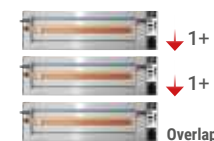
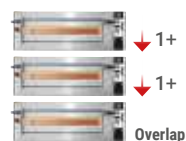
Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печь
возможностью ярусной установки



D



CD



H 430 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 430 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 430 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 430 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	
H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400x600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	32 (Ø 350 mm) 10 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)	60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	90 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	5,8	8,4	8,6	12,6
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	3,5	5,0	5,2	7,6
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	147	187	190	250
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	167	211	215	282

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven

Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock

Four électrique 2 chambres monobloc

Horno eléctrico monobloc de dos cámaras

Электрическая двухкамерная моноблочная печь



D



CD



H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 780 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	
H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
	Capacità di cottura pizze	Nr	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (□ tray 400x600 mm)
	Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления					
	Produttività oraria (pizza classica)	Nr	64 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	120 (Ø 350 mm) 40 (Ø 500 mm) 24 (□ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)	180 (Ø 350 mm) 80 (Ø 500 mm) 48 (□ tray 400x600 mm)
	Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)					
	Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание					
	Assorbimento massimo	kW max	5.8 + 5.8	8.4 + 8.4	8.6 + 8.6	12.6 + 12.6
	Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление					
	Consumo medio	kWh	7,0	10,0	10,4	15,2
	Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление					
	Peso netto	Kg	252	330	324	430
	Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто					
	Peso lordo	Kg	273	356	350	465
	Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто					

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



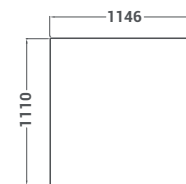
Donatello

Cappa

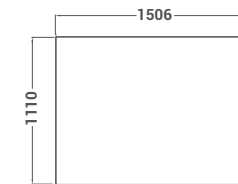
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KDN 435NT	KDN 435AS	KDN 635NT	KDN 635AS	KDN 635LNT	KDN 635LAS	KDN 935NT	KDN 935AS
	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 Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	57	62	57	62	75	80	75	80

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспирантора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспирантором

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

Support - Similinox structure

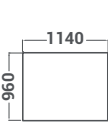
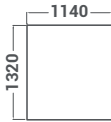
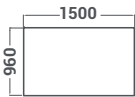
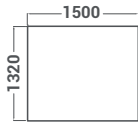
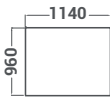
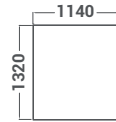
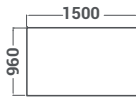
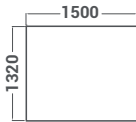
Gestell - Konstruktion aus Similinox

Support - Construction en Similinox

Soporte - Construcción en Similinox

Подставка - Конструкция из similinox



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры																		
			H 1100 mm		H 1100 mm		H 900 mm		H 900 mm									
			Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		SDN435/1	SDN635/1	SDN635L/1	SDN935/1	SDN435/2	SDN635/2	SDN635L/2	SDN935/2						
				Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	54	64	63	77	50	60	59	73					
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	58	68	67	82	54	64	63	78								

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции			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 einer Teigmaschine (nicht lieferbar ... 435/1-435/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ... 435/1-435/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	4 (set)	-

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опций

Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request
(same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage
(gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande
(Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido
(mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи H 550 mm по запросу
(та же цена, что и за двойной суппорт).

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Tiepolo

Il forno elettrico **semplice, efficace e indistruttibile.**

The electric oven simple, effective and indestructible

Der einfache, wirkungsvolle und unzerstörbare Elektro-Pizzaofen

Le four électrique simple, efficace et indestructible

El horno eléctrico simple, eficaz e indestructible

Простая, эффективная и износостойчивая электрическая печь



Tiepolo

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



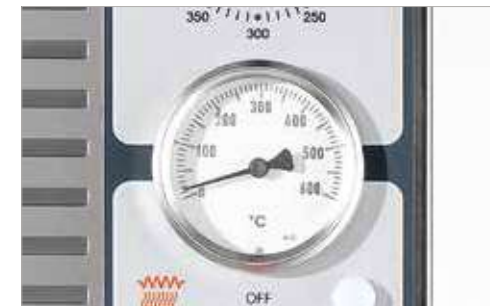
Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Porta con vetro panoramico

Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera

Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromètre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



Termostato di sicurezza

Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

Potenza differenziata cielo/platea

Differentiated ceiling and floor power
Differenzierte Ober-und Unterhitze
Différente puissance haut et plateau
Potencia diferenciada superior e inferior
Отдельная мощность свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Maniglia porta

Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Sistema di controllo meccanico

Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления



Pannello comandi cappa

Hood control panel
Bedienfeld Haube
Panneau de commandes de la hotte
Panel de control campana
Панель управления вытяжкой



Ventola di raffreddamento

Cooling fan
Kühlventilator
Ventileteur de refroidissement
Ventilador de refrigeración
Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

Kit morsettiera alimentazione da doppia a singola

Power terminal kit from double to single
Kit verkabelung zur einzel stromversorgung
Kit de bornes de puissance du double au simple
Tablero de bornes para convertir el mecanismo de alimentación de doble a individual
Комплект клеммной коробки для перехода от двойной к отдельной

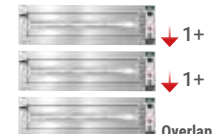
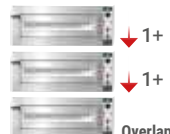
Resistenze potenziate - Powered heating elements - Verstärkte heizwiderstände
Résistances renforcées - Resistencias potenciada - Усиленные тэны.

Kit maniglia TP - Handle kit - Griff-kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка

Tiepolo

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печь
возможностью ярусной установки



H 410 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 410 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 410 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры		H 410 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	
H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры		H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TP435/1CM	TP635/1CM	TP635L/1CM	TP935/1CM
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm) 2 (□ tray 400x600 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm) 4 (□ tray 400x600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	28 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)	54 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	50 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 8 (□ tray 400x600 mm)	81 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	5,3	7,8	7,9	11,7
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	3,2	4,7	4,8	7,0
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	122	160	159	207
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	139	180	179	235

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная моноблочная печь



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TP435/ 2CM	TP635/2CM	TP635L/2CM	TP935/2CM
 Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr		4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	6+6 (Ø 350 mm) 2+2 (Ø 500 mm) 2+2 (□ tray 400x600 mm)	9+9 (Ø 350 mm) 4+4 (Ø 500 mm) 4+4 (□ tray 400x600 mm)
			56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)	100 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm) 16 (□ tray 400x600 mm)	162 (Ø 350 mm) 72 (Ø 500 mm) 40 (□ tray 400x600 mm)
 Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr		56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)	100 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm) 16 (□ tray 400x600 mm)	162 (Ø 350 mm) 72 (Ø 500 mm) 40 (□ tray 400x600 mm)
			56 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm) 10 (□ tray 400x600 mm)	108 (Ø 350 mm) 36 (Ø 500 mm) 20 (□ tray 400x600 mm)	100 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm) 16 (□ tray 400x600 mm)	162 (Ø 350 mm) 72 (Ø 500 mm) 40 (□ tray 400x600 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*	AC 3 N 400*
 Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max		5.3 + 5.3	7.8 + 7.8	7.9 + 7.9	11.7 + 11.7
			5.3 + 5.3	7.8 + 7.8	7.9 + 7.9	11.7 + 11.7
 Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh		6,4	9,4	9,5	14,0
			6,4	9,4	9,5	14,0
 Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg		209	271	278	385
			209	271	278	385
 Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg		227	292	300	410
			227	292	300	410

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



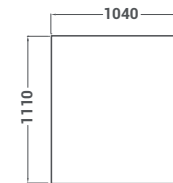
Tiepolo

Cappa

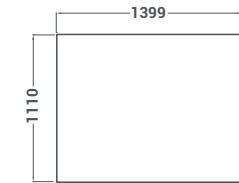
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KTP 435NT	KTP 435AS	KTP 635NT	KTP 635AS	KTP 635LNT	KTP 635LAS	KTP 935NT	KTP 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /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 Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	35	40	35	40	43	48	43	48
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	57	62	57	62	75	80	75	80

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses
con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

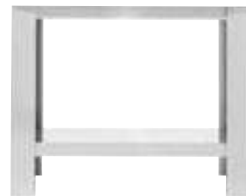
Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

Support - Construction en Similinox

Soporte - Construcción en Similinox

Подставка - Конструкция из similinox



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры			 H 1100 mm		 H 1100 mm		 H 900 mm		 H 900 mm	
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			STP435/1	STP635/1	STP635L/1	STP935/1	STP435/2	STP635/2	STP635L/2	STP935/2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	46	55	52	66	42	51	48	62
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	50	59	56	71	46	55	52	67

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции			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 einer 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 тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto -Вес нетто	Kg	4 (set)	

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опцийи

Supporto per forno triplo H 550 mm a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio)

Support for triple oven H 550 mm on request
(same price as double stand)

Untergestell für 3-Kammer-Backofen H 550 mm auf Anfrage
(gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell)

Support pour four triple H 550 mm sur demande
(Même prix que le support double)

Soporte para horno triple H 550 mm bajo pedido
(mismo precio que el soporte doble)

Подставка для тройной печи
H 550 mm по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт).

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Tiziano

Il piccolo forno elettrico adatto a tutti gli spazi.

The small electric oven suitable for all spaces
Der kleine Elektro-Pizzaofen für alle Raumanforderungen
Le petit four électrique adapté à tous les espaces
El pequeño horno eléctrico adaptado a todos los espacios
Маленькая электрическая печь для помещений любой площади



Tiziano

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



Camera di cottura in lamiera alluminata

Cooking chamber in aluminium-plated sheet
Backkammer aus aluminisiertem Blech
Chambre de cuisson en tôle aluminée
Cámara de cocción en chapa de aluminio
Камера приготовления из листового проката с алюминиевым покрытием

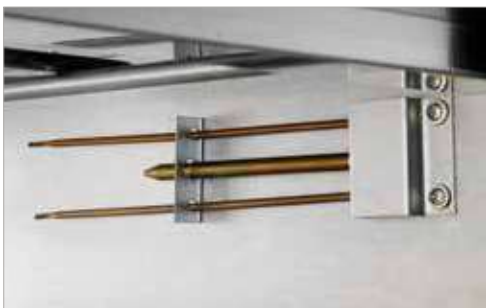
Sfiato vapori di cottura

Steam vents
Abzug der Backdämpfe
Soupape vapeurs
Evacuación de vapores
Отдушина для паров от приготовления



Pirometro di visualizzazione temperatura della camera

Chamber temperature pyrometer display
Thermometer zum Ablesen der Backkammertemperatur
Pyromètre de visualisation de la température dans la chambre
Pirometro de visualización de la temperatura de la cámara
Пирометр отображения температуры камеры



Termostato di sicurezza

Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода



Illuminazione interna con lampada alogena 12v

Chamber lightening system with 12V halogen lamp
Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec lampe halogène 12V
Iluminación interior con lámpara halógena 12V
Освещение галогенной лампой 12V внутри камеры



Rimozione filtri cappa

Hood filter removal
Abnehmen der Haubenfilter
Retrait des filtres de la hotte
Retirada de los filtros de la campana
Извлечение фильтров вытяжки



Maniglia porta

Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



Sistema di controllo meccanico

Mechanical control system
Mechanisches Kontrollsystem
Système de contrôle mécanique
Sistema de control mecánico
Механическая система управления



Porta con vetro panoramico

Door with panoramic glass
Tür mit Panoramaverglasung
Porte avec vitre panoramique
Puerta con cristal panorámico
Дверца с панорамным стеклом

Dotazioni OPTIONAL

Optional equipment - Zubehöre - Équipement optionel
Equipamiento Opcional - Дополнительные опции

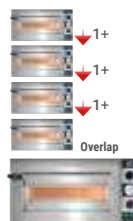
Resistenze potenziate (su richiesta) - Powered heating elements (on request)
Verstärkte heizwiderstände (auf anfrage) - Résistances renforcées (sur demande)
Resistencias potenciada (bajo pedido) - Усиленные тэны (по запросу)

Kit maniglia TZ - Handle kit - Griff-kit - Kit poignée - Kit perilla - Черная ручка

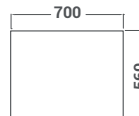
Piedini regolabili - Adjustable feet - Einstellfuss - Pieds réglables
Patas regulables - Регулируемая ножка

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

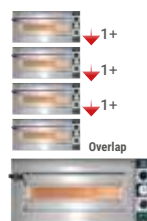
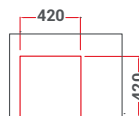
Superimposable single chamber electric oven
Einkammer-Elektro-Pizzaofen stapelbar
Four électrique 1 chambre superposable
Horno eléctrico de una cámara superponible
Электрическая однокамерная печь
возможностью ярусной установки



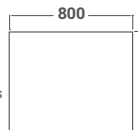
H 390 mm
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



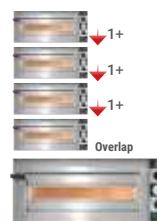
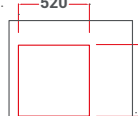
H 140 mm
Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



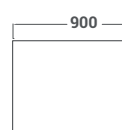
H 390 mm
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



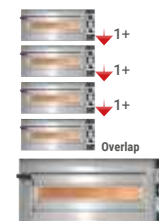
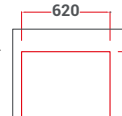
H 140 mm
Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 390 mm
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



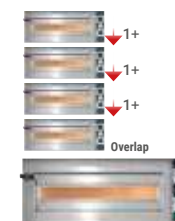
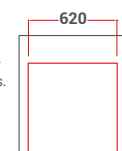
H 140 mm
Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 390 mm
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



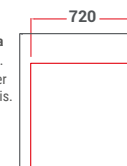
H 140 mm
Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



H 390 mm
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 140 mm
Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 200 mm) 1 (Ø 400 mm)	4 (Ø 250 mm) 1 (Ø 500 mm)	2 (Ø 300 mm) 1 (Ø 450 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	4 (Ø 300 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm) 1 (□ tray 400x600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	36 (Ø 200 mm) 9 (Ø 400 mm) - -	36 (Ø 250 mm) - 9 (Ø 500 mm) -	18 (Ø 300 mm) 9 (Ø 450 mm) - 6 (□ tray 400x600 mm)	24 (Ø 300 mm) - 9 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)	24 (Ø 300 mm) 24 (Ø 350 mm) 9 (Ø 500 mm) 6 (□ tray 400x600 mm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	2,1	3,8	3,1	4,6	5,2
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	52	66	70	84	104
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	64	78	84	98	120

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Forno elettrico bicamera monoblocco

Double chambers electric oven
Zweikammer-elektro-Pizzaofen monoblock
Four électrique 2 chambres monobloc
Horno eléctrico monobloc de dos cámaras
Электрическая двухкамерная
моноблочная печь



H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 690 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры H 140 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры
--	--	--	--	--

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr	4+4 (Ø 200 mm) 1+1 (Ø 400 mm)	4+4 (Ø 250 mm) 1+1 (Ø 500 mm)	2+2 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 450 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 300 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)	4+4 (Ø 350 mm) 1+1 (Ø 500 mm) 1+1 (□ tray 400x600 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	72 (Ø 200 mm) 18 (Ø 400 mm) - -	72 (Ø 250 mm) - 18 (Ø 500 mm) -	36 (Ø 300 mm) 18 (Ø 450 mm) - 12 (□ tray 400x600 mm)	48 (Ø 300 mm) - 18 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 mm)	- 48 (Ø 350 mm) 18 (Ø 500 mm) 12 (□ tray 400x600 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*
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
	Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	91	114	121	147	178
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	105	128	136	162	195

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.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

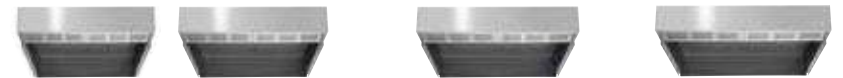
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



Tiziano

Cappa

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры

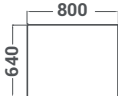
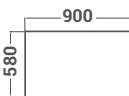
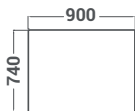
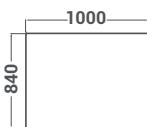
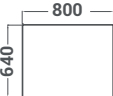
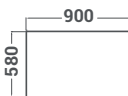
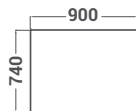
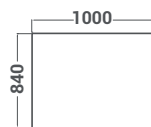
			H 170 mm	H 170 mm	H 170 mm	H 170 mm	H 170 mm
Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KTZ420NT	KTZ425NT	KTZ230NT	KTZ430NT	KTZ435NT
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	11	13	14	15	17
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	13	15	17	18	21

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto - Costruzione in similinox

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



Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры																		
			H 1170 mm		H 1170 mm		H 970 mm		H 970 mm									
Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель			STZ425/1	STZ230/1	STZ430/1	STZ435/1	STZ425/2	STZ230/2	STZ430/2	STZ435/2								
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	22	23	26	28	20	21	24	27								
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	25	27	30	33	23	24	28	31								

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции	Supporto per forno triplo a richiesta (stesso prezzo del supporto doppio) (H 670 mm)
	Support for triple oven on request (same price as double stand) (H 670 mm) Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage (gleicher Preis wie das 2-Kammer-Untergestell) (H 670 mm) Support pour four triple sur demande (Même prix que le support double) (H 670 mm) Soporte para horno triple bajo pedido (mismo precio que el soporte doble) (H 670 mm) Подставка для тройной печи по запросу (та же цена, что и за двойной суппорт) (H 670 mm).

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

HEat.
smART.

Giorgione

Il forno a gas che unisce
efficienza ed economicità di utilizzo.

The gas oven that combines efficiency and economy of use

Der Gasofen, der Effizienz und einen wirtschaftlichen Gebrauch vereint

Le four à gaz qui allie efficacité et économie d'utilisation

El horno a gas que aúna eficiencia y rentabilidad de uso

Эта газовая печь объединяет в себе эффективность работы и экономность в эксплуатации



Giorgione

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Facciata in acciaio inox

Stainless steel front
Vorderseite aus Edelstahl
Façade en acier inox
Frontal en acero inoxidable
Фронтальная сторона из нержавеющей стали



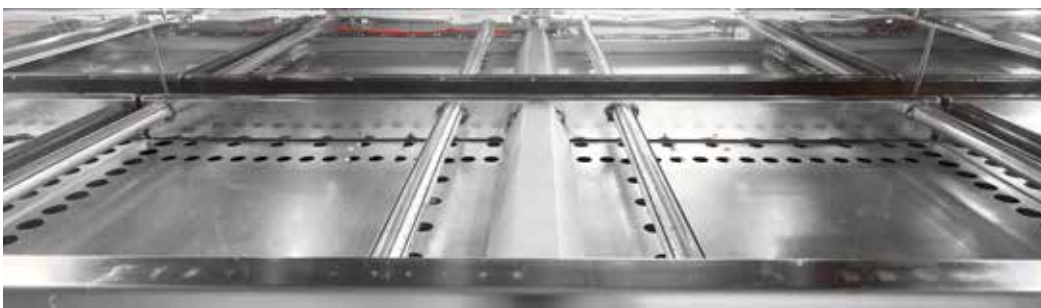
Camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали



Controllo elettronico della temperatura

Electronic temperature control system
Elektronische Temperaturregelung
Contrôle électronique de la température
Control electrónico de la temperatura
Электронный контроль за температурой



Controllo elettronico di fiamma con interruttore reset

Electronic flame control with cut-off switch
Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter
Contrôle électronique de la flamme avec bouton d'arrêt
Control electrónico de la llama con interruptor de bloqueo
Электронный контроль пламени с блокирующим выключателем



Termostato di sicurezza

Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat de sécurité
Termostato de seguridad
Термостат безопасности



Piano di cottura in mattoni refrattari di cordierite

Cooking surface with refractory Cordierite bricks
Backfläche aus Cordierit Steine
Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite
Superficie de cocción realizada con material refractario de corderita
Выпекающая поверхность из огнеупорных кирпичей из кордиерита

**HEat.
smART.**



Vetro temperato di protezione calore removibile sulla porta

Removable tempered glass for the heat protection on the door
Austauschbare Hitzeschutzverglasung
Verre trempé amovible pour la protection du chaleur sur la porte
Cristal templado para la protección contra el calor en la puerta extraíble
Съемное теплозащитное закаленное стекло на двери



Schermo di protezione calore removibile sulla parte superiore della facciata

Removable heat protection screen on the upper facade
Abnehmbare Hitzeschutzblende
Écran de protection thermique amovible sur la façade supérieure
Pantalla de protección térmica extraíble en la fachada superior
Съемный теплозащитный экран на верхнем фасаде



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



Convogliatore fumi

Smoke duct
Abgaskamin
Convoyeur de fumées
Conductor de humos
Отвод дымов



Maniglia porta

Door handle
Türgriff
Poignée de porte
Manilla de la puerta
Ручка дверцы



Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v

Internal lightening system with two 12V halogen lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры

Giorgione

Forno a gas monocamera sovrapponibile

Controllo elettronico della temperatura

Superimposable single chamber gas oven

Electronic temperature control

Einkammer-Gas-Pizzaofen stapelbar

Elektronische Temperaturstuerung

Four à gaz 1 chambre superposable

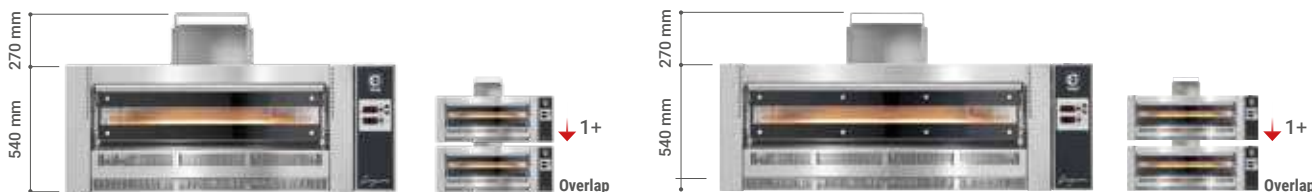
Contrôle électronique de la température

Horno a gas de una cámara superponible

Control electrónico de la temperatura

Газовая однокамерная печь с возможностью ярусной установки

Электронный контроль температуры



H 810 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 810 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 810 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры 	H 810 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры
H 185 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	H 185 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	H 185 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры 	H 185 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			GR435/1D	GR635/1D	GR635L/1D	GR935/1D
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas - Производительность приготовления	Nr	4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)	6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)	9 (Ø 350 mm) 4 (Ø 500 mm)
	Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) - Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) - Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)	Nr	32 (Ø 350 mm) 8 (Ø 500 mm)	48 (Ø 350 mm) 16 (Ø 500 mm)	42 (Ø 350 mm) 14 (Ø 500 mm)	72 (Ø 350 mm) 32 (Ø 500 mm)
	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
	Portata termica Heat output - Wärmeleistung - Debit thermique Capacidad térmica - Теплоемкость	kW max кВт макс	15	18,5	18,5	24,5
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,15	0,15	0,15	0,15
	Consumo Gas liquido (G30) Liquid Gas consumption (G30) - Verbrauch Flüssigas (G30) Consommation Gas liquide (G30) - Consumo Gas líquido (G30) Потребление Жидкий газ (G30)	Kg/h кВт ч	1,18	1,45	1,45	1,93
	Consumo Gas Metano gruppo H (G20) Natural Gas (group H) consumption (G20) - Verbrauch Erdgas Gruppe H (G20) Consommation Methane groupe H (G20) - Consumo Methano grupo H (G20) Потребление Метан группы H (G20)	m³/h	1,58	1,95	1,95	2,59
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	176	219	210	271
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	204	254	241	311

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.

Forno prodotto a gas metano. Altre tipologie di gas solo su richiesta - Natural gas oven. Other types of gas only on request - Methangasofen. Andere Gasarten nur auf Anfrage - Four à gaz naturel. Autres types de gaz uniquement sur demande - Horno de gas natural. Otros tipos de gas solo bajo pedido - Печь работает на метане. Другие виды газа только по запросу - **Cavi di alimentazione non inclusi** - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Capra

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



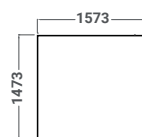
H 540 mm

KGR435NT



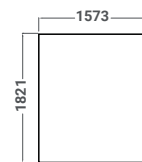
H 540 mm

KGR635NT



H 540 mm

KGR635LNT



H 540 mm

KGR935NT

Modello - Model - Modell
Modèle Modelo - Модель

	Peso netto Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	62	67	73	80
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	86	96	100	105

Supporto - Costruzione in similinox

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

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 1100 mm

H 700 mm

**SGR
435/1**



H 1100 mm

H 700 mm

**SGR
435/2**



H 1100 mm

H 700 mm

**SGR
635/1**



H 1100 mm

H 700 mm

**SGR
635/2**

Modello - Model - Modell
Modèle Modelo - Модель

	Peso netto Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	54	46	65	57	62	54	76	69
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	58	49	69	61	67	59	82	75

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции

Applicazione ruote Wheel employment - Anbringung Räder - Application des roulettes
Aplicación de ruedas - Монтаж колес

RS



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

Kg

4 (set)

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота





Pizzaform

Perfetta uniformità di **forma e spessore**,
elevata produzione oraria.

Perfect uniformity of shape and thickness, high hourly production

Absolut gleichmäßige Form und Dicke, erhöhte Stundenleistung

Parfaite uniformité de forme et d'épaisseur, production horaire élevée

Perfecta uniformidad de forma y grosor, elevada producción por hora

Идеальная однородность формы и толщины, высокая почасовая производительность

Pizzaform

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Struttura In Acciaio Inox Inossidabile

Stainless steel equipment
Struktur aus Edelstahl
Appareil en acier inox
Equipo en acero inoxidable
Структура из нержавеющей стали



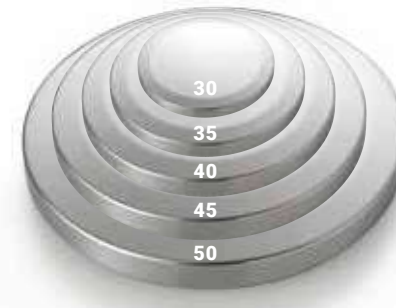
Temperatura dei piatti controllata elettronicamente

Electronically controlled plates
Elektronische Kontrolle der Tellertemperatur
Température des plats contrôlée électroniquement
Temperatura de los platos controlada electrónicamente
Температура прессующих тарелок с электронным регулированием



Possibilità di variare lo spessore dei dischi di pasta

Possibility to vary the thickness of the pizza dough
Einstellmöglichkeit zur Änderung der Teigstärke
Possibilité de varier facilement l'épaisseur des disques de pâte
Posibilidad de ajustar fácilmente el espesor de la masa de la pizza
Возможность менять толщину тестовых дисков



Dischi di pasta fino a 50 cm di diametro

Pizza dough measuring up to 50 cm diameter
Pizzateigscheiben bis 50 cm Durchmesser
Disques de pâte à pizza jusqu'à 50 cm de diamètre
Pizza con diámetro de hasta 50 cm
Диаметр пиццы до 50 см



Piatti cromati (piani o svasati)

Chromium plates (flared and not)
Hartverchromte Pressteller
(abgeschrägte oder nicht abgeschrägte)
Plateaux chromés (évasés et non)
Platos cromados (abocinados o no)
Хромированные прессующие тарелки
(Скошенные пластины - Пластины БЕЗ скоса)



Bordo tradizionale grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati

Traditional edging thanks to the chromium edge plates
Traditioneller Rand dank der besonderen Konformation der hartverchromten Pressteller
Rebou traditionnel grâce aux specials plats chromés
Borde tradicional gracias a la configuración de los platos cromados
Сохранением традиционного бортика благодаря форме хромированных пластин



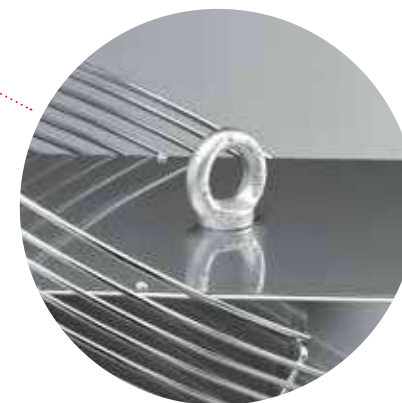
Perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta

Perfect uniformity in the shape and thickness of the pizza dough bases
Perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe
Forme et épaisseur du disque de pâte parfaitement uniformes
Perfecta uniformidad de forma y espesor de la masa de la pizza
Идеальная равномерность формы и толщины теста



Fino 400 pizze/ora

Up to 400 pizzas/hour
Bis zu 400 Pizzas/Stunde
Jusqu'à 400 pizzas/heure
Hasta 400 pizzas/hora
До 400 пицц/час



Anello di sollevamento

Lifting ring
Hebering
Anneau de levage
Anillo de levantamiento
Подъемное кольцо



Cassetto supporto

Stand drawer
Auszug Untergestell
Tiroir du support
Cajón de apoyo
Ящик для подставки



Vano portacassette su supporto

Plastic boxes compartment stand
Ablagefach in Untergestell
Compartment à tiroirs sur le support
Compartimento portacajón sobre apoyo
Отсек для ящиков на подставке



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



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель							
			H 770 mm	H 770 mm	H 860 mm	H 860 mm	H 860 mm
			PZF/30DS (**DP)	PZF/35DS (**DP)	PZF/40DS (**DP)	PZF/45DS (**DP)	PZF/50DS (**DP)
	Altezza piano di lavoro Work surface height - Höhe Arbeitsfläche - Hauteur du plan de travail Altura plano de trabajo Высота рабочей поверхности	mm	550	550	600	600	600
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung - Productivité horaire Productividad por hora - Почасовая производительность	Nr	400 (Ø 30-34 cm)	400 (Ø 35-38 cm)	400 (Ø 40-43 cm)	400 (Ø 45-49 cm)	400 (Ø 50-52 cm)
	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*
	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	136	143	201	210	217
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	151	158	218	227	234

Supporto per formatrice a caldo

Hot pizza forming machine support

Gestell für Warmformmaschine

Support pour mouleuse à chaud

Soporte para formadora en caliente

Основание для формовочной машины для горячего

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 775 mm

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

			SPZF
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	58
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	72



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. (**) Piatti piani - Flat dishes - Flache Platten - Plateaux plats - Platos planos - Плоские плиты





Canova

Grande flessibilità d'utilizzo,
maggiore volume d'impasto senza surriscaldare.

Great flexibility of use and bigger mixing volume without overheating the dough

Grosse nutzungsflexibilität und grösseres teigvolumen ohne überhitzung

Grande Flexibilité d'utilisation et grand volume sans surchauffer la pâte

Gran flexibilidad de uso y mayor volumen sin sobrecalentar la masa

Гибкость в эксплуатации и больший объём замеса без его перегрева

Canova

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Copertura testata in termoformato

Header cover in thermoformed
Obere abdeckung aus thermogeformtem kunststoff
Couverture carter supérieur en thermoformage
Remate en termoformado
Термоформованная крышка



Riparo coprivasca in PETG trasparente

Bowl cover guard in transparent PETG
Wannenschutzabdeckung aus PETG, transparent
Protège couvercle cuve en PETG transparent
Protección de la cubeta en PETG transparente
Защитная крышка дежи из прозрачного petg



Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra (3 piedi fissi e uno regolabile)

Painted steel structure raised from the ground (3 fixed feet and 1 adjustable foot)
Struktur aus lackiertem Stahl vom Boden erhoben (3 feste Füße und ein verstellbarer)
Structure en acier peint surélevée du sol (3 pieds fixes et 1 pied réglable)
Estructura de acero pintado levantada del suelo (3 patas fijas y 1 pata regulable)
Окрашенная стальная конструкция, приподнятая над землей (3 фиксированных ножки и одна регулируемая)



Trasmissione a cinghia

Belt transmission
Keilriemenantrieb
Transmission par courroie
Transmisión de correa
Ременный привод



Due motori

Two motors
Zwei Motoren
Deux moteurs
Dos motores
Два мотора



Doppia velocità

Double speed
Doppelte Geschwindigkeit
Double vitesse
Doble velocidad
Двойная скорость



Possibilità di rotazione della sola vasca

Possibility of rotation of the bowl only
Möglichkeit, nur die Wanne drehen zu lassen
Possibilité de tourner uniquement la cuve
Posibilidad de rotación de la cubeta solamente
Возможность вращения только дежи



Possibilità di rotazione della sola spirale

Possibility of rotation of the spiral only
Möglichkeit, nur die Spirale drehen zu lassen
Possibilité de tourner uniquement la spirale
Posibilidad de rotación de la espiral solamente
Возможность вращения только спирали



Inversione rotazione vasca

Inversion of the rotation of the bowl
Rückwärtslauf
Inversion de la rotation de la cuve
Inversión de la rotación de la cubeta
Реверс вращения дежи



Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox

Bowl, spiral and contrast column in stainless steel
Wanne, Spirale und Leitstab aus Edelstahl
Cuve, spirale et brise pâte en acier inoxydable
Cubeta, espiral y pivote en acero inoxidable
Дежа, спираль и отсекаль из нержавеющей стали

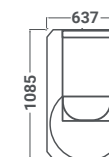


Impastatrice a spirale

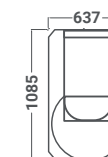
Spiral mixer
Spiralteigknetmaschine
Pétrin à spirale
Amasadora a espiral
Спиральная тестомесильная машина



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 1325 mm



H 1325 mm

Modello - Model - Model
Modèle - Modelo - Модель

CNV45

CNV60

	Impasto finito Mixture complete - Fertiger Teig Pétrissage fini - Amasijo acabado Готовое тесто	Kg	45	60
	Volume della Vasca Bowl volume - Wannenvolumen Volume de la cuve - Volume de la cubeta - Объем бака	L	80	95
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 - 400	AC 3 - 400
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	3,4	3,4
	Peso netto Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	372	375
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	Kg	457	460

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.

Idratazione massima dell'impasto: 100%. - Maximum hydration of the dough: 100% - Maximaler Feuchtigkeitsgehalt des Teigs: 100%.
- Hydratation maximale de la pâte: 100% - Máxima hidratación de la masa: 100% - Максимальное увлажнение теста: 100%.



Venere

Omogeneità e consistenza per piccoli e medi impasti.

Homogeneity and consistency for small and medium dough
Gleichmäßigkeit und Konsistenz für kleine und mittlere Teigmengen
Homogénéité et cohérence pour les petites et moyennes pâtes
Homogeneidad y consistencia para masa pequeña y media
Однородность и плотность для малых и крупных замесов



Venere

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



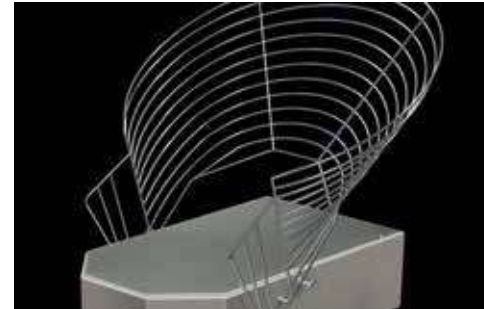
Struttura in acciaio verniciato

Painted steel structure
Struktur aus lackiertem Stah
Structure en acier peint
Estructura de acero pintado
Окрашенная стальная конструкция



Vasca e spirale in acciaio inox

Bowl and spiral in stainless steel
Wanne und Spirale aus Edelstahl
Cuve et spirale en acier inoxydable
Cubeta y espiral en acero inoxidable
Дежа и спираль из нержавеющей стали



Griglia di protezione vasca acciaio inox aisi 304 brillantata

AISI 304 polished stainless steel bowl protection grid
Poliertes wannenschutzgitter aus edelstahl AISI 304
Grille de protection de la cuvette en acier inoxydable AISI 304 poli
Rejilla de protección de la cubeta en acero inoxidable AISI 304 pulido
Полированная защитная решетка из нержавеющей стали AISI 304



Ruote piroettanti con freno

Castors with brake
Rad mit Feststellbremse
Roues pivotantes avec frein
Ruedas giratorias con freno
Поворотные колеса со стопором



Doppia velocità (mono motore)

Double speed (single motor)
Doppelte Geschwindigkeit (ein Motor)
Double vitesse (un moteur)
Doble velocidad (un motor)
двойная скорость (один мотор)



Timer

Timer
Timer
Timer
Temporizador
таймер



Trasmissione a cinghia/catena

Belt/Chain transmission
Keilriemenantrieb/ Kettenantrieb
Transmission par courroie/chaîne
Transmisión de correa/cadena
Ременный /цепной привод

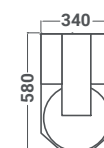


Impastatrice a spirale

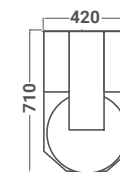
Spiral mixer
Spiralteigknetmaschine
Pétrin à spirale
Amasadora a espiral
Спиральная тестомесильная машина



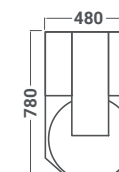
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 650 mm



H 740 mm



H 840 mm

Modello - Model - Model Modèle - Modelo - Модель			VNR/10KR	VNR/20KR	VNR/30KR
	Impasto finito Mixture complete - Fertiger Teig Pétrissage fini - Amasijo acabado Готовое тесто	Kg	12	25	35
	Volume della Vasca Bowl volume - Wannenvolumen Volume de la cuve - Volume de la cubeta Объем бака	L	16	32	41
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50 Hz/ Гц)	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	0,75	1,1	1,5
	Peso netto Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	48	73	118
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	56	85	130

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.

Idratazione massima dell'impasto: 80/85% a seconda della farina utilizzata. - Maximum hydration of the dough: 80/85% depending on the flour used. - Maximaler Feuchtigkeitsgehalt des Teigs: 80/85% je nach verwendetem Mehltyp. - Hydratation maximale de la pâte: 80/85% selon la farine utilisée. - Hidratación máxima de la masa: 80/85% dependiendo de la harina utilizada. - Максимальное увлажнение теста: 80-85% в зависимости от используемой муки.



Bernini

Instancabile nel garantire un tondo perfetto.

Tireless in guaranteeing a perfect round
Gewährleistet unermüdlich eine perfekt runde Form
Infatigable, elle garantit une forme ronde parfaite
Incansable para garantizar una perfecta forma redonda
Придает идеально круглую форму



Bernini

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Robusta, semplice da usare e facile da pulire

Robust, simple to use and easy to clean
Robust, einfach zu bedienen und leicht zu reinigen
Robuste, simple à utiliser et facile à nettoyer
Robusto, fácil de usar y fácil de limpiar
Надежный, простой в использовании и уходе



Arrotonda pasta da 20 a 300 gr (mod. RND280) e da 20 a 900 gr (mod. RND800)

It rounds dough from 20 to 300 gr (mod. RND280)
and from 20 to 900 gr (mod. RND800)
Rundet Teig von 20 bis 300 g (Mod. RND280)
und von 20 bis 900 g (Mod. RND800)
Pâte ronde de 20 à 300 gr (mod. RND280)
et de 20 à 900 gr (mod. RND800)
Redondea la masa de 20 a 300 gr (mod. RND280)
y de 20 a 900 gr (mod. RND800)
Округляет тесто от 20 до 300 гр (мод. RND280)
и от 20 до 900 гр (мод. RND800).

Non stressa e non scalda la pasta

It does not stress and heat the pasta
Es belastet und erwärmt nicht den Teig
Il ne stresse pas et ne chauffe pas les pâtes
No estresa y no calienta la pasta
Не подвергает стрессу и не нагревает тесто



Ruote piroettanti con freno

Castors with brake
Rad mit Bremse
Roues pivotantes avec frein
Ruedas giratorias con freno
Колесо с тормозом



Coclea in alluminio teflonato

Teflon coated aluminum spiral
Teflonbeschichtete Aluminiumschnecke
Vis en aluminium recouvert de téflon
Barrena de aluminio recubierta de teflón
Алюминиевый шнек с тефлоновым покрытием



Uscita palline ad altezza banco

Ball exit at bench height
Kugeln Ausgang auf Bankhöhe
Sortie de boule à hauteur de plateau
Salida de pelota a la altura del banco
Выход заготовки на высоте стола



Completamente smontabile per una facile pulizia

Completely demountable for easy cleaning
Vollständig demontierbar für eine einfache Reinigung
Entièrement démontable pour un nettoyage facile
Completamente desmontable para facilitar la limpieza
Полностью разборный для легкой очистки

HEat.
smART.

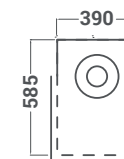


Arrotondatrice

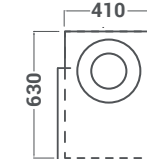
Rounder
Abrundmaschine
Bouleuse
Redondeadora
Округлитель



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 795 mm



H 830 mm

Modello - Model - Model Modèle - Modelo - Модель			BRN280	BRN800
	Larghezza vassoio Tray width - Fachbreite - Largeur du plateau Ancho de la bandeja - Ширина лотка	L mm	440	505
	Pezatura dell'impasto Dough size - Stückgröße des Teigs Poids de la pâte - Pesado de la masa Размер кусочков теста	gr.	20 - 300	20 - 900
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr. palline	900 - 1000	900 - 1000
	Alimentazione elettrica* Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,37	0,37
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	55	66
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	62	74

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.



Usare impasti con idratazione dal 50 al 65%. La maturazione in frigorifero deve essere fatta dopo la formatura delle palline.

Use doughs with hydration from 50 to 65%. Leavening in the refrigerator must take place after forming the balls
Verwenden Sie Teige mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %. Die Reifezeit im Kühlschrank muss nach dem Formen der Kugeln erfolgen
Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %. La maturation au réfrigérateur doit avoir lieu après le façonnage des boules
Utilice masas con hidratación del 50 al 65%. La maduración en frigorífico debe realizarse después de formar las bolas
Использовать тесто с содержанием воды от 50 до 65%. Выдержка в холодильнике должна выполняться после формовки шариков

Utensili per pizzeria

Tools for pizzeria
Pizzeria Zubehör
Ustensiles pour pizzeria
Utensilios para pizzeria
Инвентарь для пиццерии



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PIL36
Pala per infornare cm. 36 - H 170cm Peel to put pizza in the oven cm. 36 - H 170cm Schaufel zum Einschieben cm.36 - H 170cm Pelle à enfourner cm 36 – H 170cm Pala para poner pizza en el horno cm. 36 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.36 ДЛИНА 170	
	A/PIL50
Pala per infornare cm. 50 - H 170cm Peel to put pizza in the oven cm. 50 - H 170cm Schaufel zum Einschieben cm.50 - H 170cm Pelle à enfourner cm 50 – H 170cm Pala para poner pizza en el horno cm. 50 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.50 ДЛИНА 170	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PIF36
Pala forata per infornare cm. 36 - H 170cm Perforated peel to put pizza in the oven cm. 36 - H 170cm Gelochte Schaufel cm.36 zu Legierung - H 170cm Pelle à enfourner perforée cm 36 – H 170cm Pala agujereada para poner pizza en el horno cm. 36 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.36 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	
	A/PIF50
Pala forata per infornare cm. 50 - H 170cm Perforated peel to put pizza in the oven cm. 50 - H 170cm Gelochte Schaufel cm.50 zu Legierung - H 170cm Pelle à enfourner perforée cm 50 – H 170cm Pala agujereada para poner pizza en el horno cm. 50 - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ УКЛАДКИ В ПЕЧЬ ДИАМ.50 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PCF22
Pala per cuocere forata Ø cm. 22 inox - H 170cm Perforated peel to bake and spin pizza Ø cm. 22 - Stainless steel - H 170cm Gelochte Backschaufel Ø cm. 22, rostfreier Stahl, mit Gleitteil - H 170cm Pelle pour cuire perforée Ø cm. 22 inox - H 170cm Pala para cocer agujereada Ø cm. 22 inox - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДИАМ.20 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	
	A/PCF30
Pala per cuocere forata Ø cm. 30 inox - H 170cm Perforated peel to bake and spin pizza Ø cm. 30 - Stainless steel - H 170cm Gelochte Backschaufel Ø cm. 30, rostfreier Stahl, mit Gleitteil - H 170cm Pelle pour cuire perforée Ø cm. 30 inox - H 170cm Pala para cocer agujereada Ø cm. 30 inox - H 170cm ЛОПАТА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДИАМ.30 ДЛИНА 170 ПЕРФОРИРОВАННАЯ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PPM33
Pala per pizza al metro in legno multistrato cm. 33x80 Wooden board for "One-Meter pizza", in wood cm. 33X80 Holzschaufel für Meter-Pizza cm. 33X80 Pelle pour pizza au mètre en bois contreplaque cm. 33x80 Pala para "pizza de un metro" en madera aglomerada cm. 33x80 ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ В НАРЕЗКУ 33X80	
	A/PPM40
Pala per pizza al metro in legno multistrato cm. 40x80 Wooden board for "One-Meter pizza", in wood cm. 40X80 cm. Holzschaufel für Meter-Pizza cm. 40X80 Pelle pour pizza au mètre en bois contreplaque cm. 40x80 Pala para "pizza de un metro" en madera aglomerada cm. 40x80 ДЕРЕВЯННАЯ ЛОПАТА ДЛЯ ПИЦЦЫ В НАРЕЗКУ 40X80	



Utensili per pizzeria

Tools for pizzeria
Pizzeria Zubehör
Ustensiles pour pizzeria
Utensilios para pizzeria
Инвентарь для пиццерии

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SFN22
Spazzolone fibra naturale cm. 22x7 - H 170cm Brush in natural fibre cm. 22x7 - H 170cm Naturfaserbuerste cm.22x7 - H 170cm Brosse en fibre naturelle cm. 22x7 - H 170cm Cepillo fibra natural cm. 22x7 - H 170cm ЩЕТКА ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНЫ 22X7 ДЛИНА 170	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/RSF22
Ricambio spazzolone fibra naturale cm. 22x7 Spare part for brush in natural fibre cm. 22x7 Ersatzteil für Naturfaserbuerste cm.22x7 Pièce de rechange de brosse en fibre naturelle cm. 22x7 Recambio cepillo fibra natural, cm. 22x7 ЗАПАСНАЯ ЩЕТКА ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕТИНЫ 22X7	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/RTP10
Rotella tagliapizza Ø 10 cm. professionale diritta, inox Straight stainless steel pizza-cutting wheel Ø 10 cm. – Professional Pizzaschneider Ø 10 cm, professionell, gerade, rostfreier Stahl Roulette coupe pizza Ø 10 cm. professionnelle droite, inox Ruedecilla cortapizza Ø 10 cm. profesional recta, inox КОЛЕСО ДЛЯ РЕЗКИ ПИЦЦЫ 10 CM	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/BCS00
Bucasfoglia Dough docker Teiglocher Pique pâte Perfora hojaldre РОЛИК-ПЕРФОРАТОР ДЛЯ ТЕСТА	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SPT10
Spatola cm. 10 inox Spatula for dough in stainless steel cm. 10 Spatel cm.10 rostfreier Stahl Spatule cm. 10 inox Espátula cm. 10 inox ЛОПАТКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 10 CM	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SPT45
Spatola cm. 45 flessibile, inox Stainless steel flexible spatula cm. 45 Biegbare Spatel cm. 45, rostfreier Stahl Spatule cm. 45 flexible inox Espátula cm. 45 flexible inox ЛОПАТКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 45 CM ГИБКАЯ	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/RSC12
Raschietto inox cm.12 inox Stainless steel scraper cm. 12 Kratzer cm.12 rostfreier Stahl Racloir cm. 12 inox Rasqueta cm. 12 inox СКРЕБОК ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 12 CM	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/PTG25
Pinza per teglie cm. 25 inox Stainless steel baking pans gripper cm. 25 Greifer für Backform cm.25 rostfreier Stahl Pince pour plaques cm. 25 inox Pinza para bandejas cm. 25 inox ЩИПЦЫ ДЛЯ ПРОТИВНЯ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 25 CM	



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	A/SPV05
Supporto verticale 5 posti H. 180 cm. Vertical rack stainless steel 5 places – H. 180 cm. Vertikales Gestell 5 Plätze H.180 cm. Support vertical inox 5 places H. 180 cm. Soporte vertical 5 enganches H. 180 cm. ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПОДСТАВКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 5P	



Forni potenziati

Powered ovens - Potenzierte Öfen - Fours Rénforcés - Hornos potenciados - Печи с усиленной мощностью

	MODELLO MODEL MODEL MODÈLE MODELO МОДЕЛЬ	POTENZA (kW) SINGOLA CAMERA POWER (kW) SINGLE DECK LEISTUNG (kW) EINZEL BACKKAMMER PUISSANCE (kW) FOUR SIMPLE POTENCIA (kW) HORNO INDIVIDUAL МОЩНОСТЬ (кВт) ОДИНОЧНОЙ КАМЕРЫ	POTENZA (kW) DOPPIA CAMERA POWER (kW) DOUBLE DECK LEISTUNG (kW) DOPPELTE BACKKAMMER PUISSANCE (kW) FOUR DOUBLE POTENCIA (kW) HORNO DOBLE МОЩНОСТЬ (кВт) ДВОЙНОЙ КАМЕРЫ
CARAVAGGIO	CR535	11,80	23,60
	CR835	14,80	29,60
MICHELANGELO	ML435	7,50	15,00
	ML635	10,80	21,60
	ML635L	11,04	22,08
	ML935	16,14	32,28
DONATELLO	DN435	7,50	15,00
	DN635	10,80	21,60
	DN635L	11,04	22,08
	DN935	16,14	32,28
TIEPOLO	TP435	6,48	12,96
	TP635	9,60	19,20
	TP635L	9,72	19,44
	TP935	14,40	28,80
TIZIANO	TZ230	3,80	7,60
	TZ420	2,60	5,20
	TZ425	4,60	9,20
	TZ430	5,60	11,20
	TZ435	6,40	12,80



Produttività oraria

**HOURLY PRODUCTIVITY - STÜNDLICHE PRODUKTIVITÄT - PRODUCTIVITÉ HORAIRE
PRODUCTIVIDAD POR HORA - ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

La produttività oraria è da considerarsi indicativa e può variare a seconda della quantità di pasta, della temperatura di utilizzo del forno, dalla tipologia di teglia, dall'idratazione dell'impasto e dal tipo di cottura (diretta o indiretta).

La productivité horaire est à considérer à titre indicatif et peut varier selon la quantité de pâtes, la température d'utilisation du four, le type de poêle, l'hydratation de la pâte et le type de cuisson (directe ou indirecte).

The productivity per hour is to be considered indicative and can vary according to the quantity of dough, the use temperature of the oven, the type of tray, the hydration of the dough and the type of cooking (direct or indirect).

La productividad horaria es indicativa y puede variar según la cantidad de la masa, la temperatura de uso del horno, el tipo de molde, la hidratación de la masa y el tipo de cocción (directa o indirecta).

Die stündliche Produktivität ist als Richtwert zu betrachten und kann je nach Teigwarenmenge, Betriebstemperatur des Ofens, Pfannentyp, Teigfeuchtigkeit und Art des Backens (direkt oder indirekt) variieren.

Почасовая производительность является ориентировочной и может варьироваться в зависимости от количества теста, температуры использования печи, типа противня, влажности теста и типа выпекания (прямое или не прямое).



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

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

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

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

La empresa Cuppone no se responsabiliza por cualquier inexactitud en esta lista de precios, reservandose el derecho a introducir las modificaciones que considere oportunas.

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящем прайс-листе и оставляет за собой право на внесение необходимых изменений.



CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143 - F +39 0422 360993 - info@cuppone.com

**HEat.
smART.**



cuppone.com