



Facciata in acciaio inox di forma arrotondata. • Porta con doppio vetro panoramico e sistema di apertura e chiusura con molla a compressione. • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura. • Camera di cottura in acciaio inox. • Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura. • Illuminazione camera di cottura con due lampade alogene a 12 V. • Sfiato vapori di cottura regolabile elettricamente. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Gruppo comandi separato e accessibile dalla parte frontale del forno. • VERSIONE DG: Sistema di controllo digitale con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata da 0% a 100%; funzioni PIROLISI ed ECONOMY integrate; programmazione cotture; avvisatore acustico di fine cottura; timer settimanale. • VERSIONE CD: Sistema di controllo con commutatori digitali; possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata al minimo o al massimo; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia. • Termostato di sicurezza. • Ventola di raffreddamento. • Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote) e cappa di aspirazione (con o senza motore a cinque velocità)



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



Vorderseite aus Edelstahl mit abgerundeter Form. • Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder. • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer. • Doppelt Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchten von der Vorderfront auszuwechseln. • Elektrisch regulierbarer Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Separate Steuereinheit, die von der Frontseite des Ofens zugänglich ist. • VERSION DG: Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs, wöchentliches Timer. eingebaute Pyrolysis und Economy Funktionen. • VERSION CD: Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zu kühlen der Elektronik. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.



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



Frontal de acero inoxidable. • Puerta con doble cristal panorámico y con muelle autocierre. • Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. • Cámara de cocción de acero inoxidable. • Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción. • Iluminación cámara de cocción con dos lámparas halógenas de 12 V. • La evacuación de vapores regulable eléctricamente. • Cámara de cocción con base refractaria de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Control de mandos separado y accesible por la parte delantera del horno. • VERSION DG: Sistema de control electrónico con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje de 0 % a 100 %; con funciones de pirólisis y economía integrada (para periodos de uso); memoria para diversos programas de cocción; encendido programable ; alarma sonora para aviso de final de cocción y programación semanal. • VERSION CD: Sistema de control con interruptores digitales, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima; alarma sonora para aviso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás. • Termostato de seguridad. • Ventilador de refrigeración. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana extracción (con o sin motor de cinco velocidades).



Фронтальная сторона из нержавеющей стали закругленной формы. • Дверь с двойным обзорным стеклом и системой открывания и закрывания с пружиной сжатия. • Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания. • Камера выпекания из нержавеющей стали. • Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания. • Освещение камеры выпекания двумя галогенными лампами 12 В. • Отдушина для паров выпекания с электрической регулировкой. • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Отдельные тени для потолка и платформы. • МОДЕЛЬ DG: Цифровая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга от 0% до 100%; встроенные функции ПИРОЛИЗА И ЭКОНОМ; программирование выпекания; звуковой сигнал окончания выпекания; недельный таймер. • МОДЕЛЬ CD: Система управления с цифровыми коммутаторами; возможность установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга на минимальное или максимальное значение; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом. • Термостат безопасности. • Вентилятор охлаждения. • Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).



Evolution

CUPPONE
1963



Evolution

Forno elettrico angolare

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



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

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

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

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