ITALIAN
MASTERPIECES



Gas

L'espressione della **versatilità**

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

CUPPONE

www.**cuppone**.com

Gas



Forno a gas per pizzeria - controllo digitale

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

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

Gas pizzaoven - digital control

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

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

Gas pizzaofen - digitale Steuerung

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

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

Four à Pizza à Gaz - contrôle digital

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

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

Horno a gas para pizzeria - control digital

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

Todos los modelos estàn certificados a nivel Europeo por el instituto DIN de certificaciòn alemana DVGW.





Газовая печь для пиццерии – цифровая панель управления

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

Механический термостат безопасности Все модели имеют сертификат DVGW.

CE 0085AS0279

Gas



Modello - *Model* - Modell - *Modèle* - Modelo - *Модель*		GS4-33	GS6-33	GS9-33
Dimensioni camera di cottura - *Cooking chamber dimensions* - Maße der Backkammer *Dimensions chambre de cuisson* - Dimensiones cámara de cocción - *Размеры пекарной камеры*	L mm P mm H mm	680 680 150	680 1010 150	1010 1010 150
Dimensioni esterne - *External dimensions* - Außenmaße *Dimensions externes* - Dimensiones externas - *Размеры внешние*	L mm P mm H mm	1060 970 500	1060 1300 500	1390 1300 500
Capacità di cottura pizze - *Pizza baking capacity* - Kapazität Backen von Pizzen *Capacité de cuisson de pizzas* - Capacidad de cocción pizzas - *Производительность выпечки пиццы*	Nr.	4 (Ø330 mm) 1 (Ø450 mm)	6 (Ø330 mm) 2 (Ø450 mm)	9 (Ø330 mm) 4 (Ø450 mm)
Alimentazione elettrica 50/60Hz - *Electric power supply 50/60Hz* - Stromversorgung 50/60Hz *Alimentation électrique 50/60Hz* - Alimentación eléctrica 50/60Hz - *Электропитание 50/60Гц)*	Volt	AC 230		
Portata termica - *Heat output* - *Wärmeleistung* - *Debit thermique* - Capacidad tèrmica - *Теплоемкость*	kW max	14	20	24
Assorbimento - *Input* - Aufnahme - *Puissance absorbee* - Absorción - *Поглощения*	W	25	25	50
Cavo di allacciamento - *Connection cable* - Anschlusskabel *Câble de branchement* - Cable de conexión - *Соединительный кабель*	(n x mm²) 230 V	3 x 1 mm²	3 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Protezione minima a bordo quadro cliente - *Minimum protection relative to customer panel* Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden - *Protection minimale à bord du tableau client* Protección mínima en el cuadro del cliente - *Минимальная защита на борту щита заказчика*	n x A 230 V	2 x 10	2 x 10	2 x 10
Consumo Gas liquido - *Liquid Gas consumption* - Flüssigas *Consommation Gaz liquide* - Consumo Gas líquido - *Потребление Жидкий газ*	kg/h	1,10	1,58	1,89
Consumo Gas Metano gruppo H - *Natural Gas (group H) consumption* - Verbrauch Erdgas Gruppe H *Consommation Methane groupe H* - Consumo Methano grupo H - *Потребление Метан группы H*	m³/h	1,48	2,12	2,54
Peso netto - *Net weight* - Nettogewicht - *Poids net* - Peso neto - *Вес нетто*	Kg	155	217	291
Dimensioni esterne con imballo - *External dimensions including packaging* Außenmaße der Verpackung - *Dimensions externes avec emballage* Dimensiones externas con embalaje - *Размеры внешние с упаковкой*	L mm P mm H mm	1110 1090 670	1110 1420 670	1440 1420 670
Peso lordo - *Gross weight* - Bruttogewicht - *Poids brut* - Peso bruto - *Вес брутто*	Kg	172	238	316

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

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

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

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

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

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





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

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

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterà opportune - *The Firm declines every responsability for the possible inaccuracies on this folder and reser ves the right to make appropriate changes in the product* - Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen - *La Maison décline toute responsabilite pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles* - La Sociedad non se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este-catalogo reservándose el derecho demodificar las que considera oportunas - *Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений.*

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

Ed. 01/12/12 - Studioverde.it