
Donatello

Donatello

Facciata in acciaio inox. • Porta con vetro panoramico. • Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura. • Camera di cottura in acciaio inox. • Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura. • Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V. • Sfiato vapori di cottura regolabile. • Mattoni refrattari in cordierite. • Resistenze differenziate cielo-platea. • Pannello comandi separato. • VERSIONE D: Sistema di controllo digitale con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata da 0% a 100%; programmazione cotture; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia. • VERSIONE CD: Sistema di controllo con commutatori digitali; possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata al minimo o al massimo; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia. • Termostato di sicurezza. • Ventola di raffreddamento. • Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote) e cappa di aspirazione (con o senza motore a cinque velocità)

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

Vorderseite aus Edelstahl. • Tür mit Panoramaverglasung. • Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer. • Backkammer aus Edelstahl. • Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer. • Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte. • Regulierbarer Abzug der Backdämpfe. • Backfläche aus Cordierit-Steinen. • Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze. • Separates Steuerfeld. • VERSION D: Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer. • VERSION CD: Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer. • Sicherheitsthermostat. • Lüfter zu kühlender Elektronik. • Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.

Façade en acier inoxydable linéaire droite avec angles latéraux arrondis. • Porte avec double vitre panoramique. • Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson. • Carrosserie intérieure de la chambre de cuisson en acier inoxydable. • Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson. • Éclairage de la chambre de cuisson avec deux lampes halogènes 12 V. • Oura d'évacuation des vapeurs de cuisson réglable en intensité meccanique manuel. • Sole de cuisson entièrement en briques réfractaires Cordiérite. • 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. • TABLEA 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 cristal panorámico. • Junta térmica entre puerta y cámara de cocción. • Cámara de cocción de acero inoxidable. • Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción. • Iluminación cámara de cocción con lámpara halógena de 12 V. • Evacuación de vapores regulable. • Suelo de la camara de cocción de material refractario de cordierita. • Resistencias blindadas y diferenciadas cielo-suelo. • Panel de control separado. • VERSION D: Sistema de control electrónico con ajuste individual de las potencias de cielo y solera en porcentaje de 0 % a 100 %; memória para diversos programas de cocción; alarma sonóra para avíso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás. • VERSION CD: Sistema de control con interruptores digitales, con ajuste individual de las potencias de cielo y solera de mínima o máxima; alarma sonóra para avíso de final de cocción y encendido programable por cuenta atrás. • Termostato de seguridad. • Ventilador de refrigeración. • Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana extracción (con o sin motor de cinco velocidades).

Фасад из нержавеюшей стали. • Дверь с обзорным стеклом. • Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания. • Камера выпекания из нержавеюшей стали. • Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания. • Освешение камеры выпекания галогенной лампой 12 V • Регулируемая отдушина для паров выпекания • Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА. • Отдельная группа управления с доступом с фронтальной стороны печи. • Отдельная панель управления. • МОДЕЛЬ D: Цифровая система управления с возможностью установки температуры камеры и мошности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга от 0% до 100%; программирование выпекания; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом. • МОДЕЛЬ CD: Система управления с цифровыми коммутаторами; возможность установки температуры камеры и мошности 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).



CUPPONE 1963

D CD



Donatello

Forno elettrico sovrapponibile

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



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1	DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Dimensioni camera di cottura - Cooking chamber dimensions Mase der Backkammer - Dimensions de la chambre de cuisson Dimensiones camara de coccion - Размеры пекарной камеры	**L** mm **P** mm **H** mm	720 720 140	720 1080 140	1080 720 140	1080 1080 140	720 720 140	720 1080 140	1080 720 140	1080 1080 140
Dimensioni esterne - External dimensions Ausenmase - Dimensions externes Dimensiones externas - Внешние размеры	**L** mm **P** mm **H** mm	1150 1060 430	1150 1420 430	1510 1060 430	1510 1420 430	1150 1060 780	1150 1420 780	1510 1060 780	1510 1420 780
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de coccion de pizzas Производительность приготовления	**Nr**	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)	4+4 (Ø350 mm) 1+1 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	6+6 (Ø350 mm) 2+2 (Ø500 mm)	9+9 (Ø350 mm) 4+4 (Ø500 mm)
Alimentazione elettrica - Electric power supply Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentacion electrica - Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorcion maxima - Максимальное потребление	**kW** max	5,8	8,4	8,6	12,6	11,6	16,8	17,2	25,2
Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	**kWh**	3,5	5,0	5,2	7,6	7,0	10,0	10,4	15,2
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	106	133	145	171	171	231	247	301
Dimensioni esterne con imballo -External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	**L** mm **P** mm **H** mm	1200 1200 620	1200 1560 620	1560 1200 620	1560 1560 620	1200 1200 960	1200 1560 960	1560 1200 960	1560 1560 960
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	125	156	170	201	191	256	274	333

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

CUPPONE 1963

Donatello

Cappa

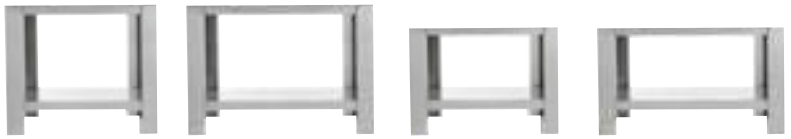
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка

Supporto - Costruzione in similinox

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







Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		KDN435 NT	KDN435 AS	KDN635 NT	KDN635 AS	KDN635L NT	KDN635L AS	KDN935 NT	KDN935 AS	SDN 435/1	SDN 635/1	SDN 635L/1	SDN 935/1	SDN 435/2	SDN 635/2	SDN 635L/2	SDN 935/2
Dimensioni esterne External dimensions Ausenmase Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	**L** mm **P** mm **H** mm	1146 1110 410	1146 1110 410	1146 1110 410	1146 1110 410	1506 1110 410	1506 1110 410	1506 1110 410	1506 1110 410	1140 960 1100	1140 1320 1100	1500 960 1100	1500 1320 1100	1140 960 900	1140 1320 900	1500 960 900	1500 1320 900
Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	**Kg**	57	60	57	60	70	73	70	73	43	57	50	67	39	53	46	63
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	**L** mm **P** mm **H** mm	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1200 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1560 1400 580	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190	1150 1220 190	1150 1220 190	1500 900 190	1500 1450 190
Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	75	78	75	78	93	96	93	96	47	61	53	72	42	57	50	68
Portata - Air flow rate Abluftleistung - Débit Capacidad de extraccion - Расход	**m³/h**	-	700	-	700	-	700	-	700								
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentacion electrica Электрическое питание	**Volt** (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230								
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorcion maxima Максимальное потребление	**kW** max	-	0,13	-	0,13	-	0,13	-	0,13								

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

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

CUPPONE 1963