Creative Evolution

design innovation



CUPPONE

pizzaform

Professional Technology

Creative Design

Innovation Creative Technology **Design**



Pizzaform®

e' un brevetto

Cuppone

Pizzaform™
is a Cuppone patent

Pizzaform™
ist ein Patentiertes
Cuppone-Produckt

Pizzaform™
est un brevet Cuppone

Pizzaform™
es una patente Cuppone

pizzaform®

italiano

PIZZAFORM E' UN BREVETTO CUPPONE

È la speciale pressa, ora prodotta in cinque modelli, per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a 52 cm di diametro. Le sue caratteristiche principali sono:

L' elevata produzione oraria, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata.

La perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta senza rinunciare al tradizionale bordo, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati.

La possibilità di **variare facilmente lo spessore** dei dischi di pasta.

La creazione, grazie all'azione della temperatura dei piatti controllata elettronicamente, di un sottile strato solido di gel di **amido sulla parte esterna dell'impasto**, che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno.

Questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle normative internazionali.

english

PIZZAFORM IS A CUPPONE PATENT

Pizzaform is the special press, which is now produced in a range of five models and which makes pizza dough bases for pizzas measuring up to 52 cm in diameter. Its main characteristics are:

The high production rate it can achieve, making up to four hundred pizzas in one hour, without having to employ specialised labour.

The perfect uniformity in the shape and the thickness of the pizza dough bases, without having to renounce the traditional edging, which is obtained thanks to the special configuration of the chromium-plated heated plates.

The thickness of the bases can easily be adjusted.

Thanks to the action of electronically controlled plates, a solid thin layer of **starch gel** is formed on the external part of the dough mixture.This Starch layer holds back the gas produced in the natural fermentation of the dough and so produces perfect even cooking inside of the pizza bases.

This equipment, which has been produced completely in stainless steel, comes equipped with all the safety devices required by international legislation.

deutsch

PIZZAFORM IST EIN PATENTIERTES CUPPONE-PRODUCKT

Pizzaform heißt die Spezialpresse, mit der Pizzateigscheiben bis 52 cm geformt werden können. Die Presse ist jetzt in fünf Modellen erhältlich.

Ihre Hauptcharakteristiken sind:

Die hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen pro Stunde ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften.

Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Beschaffenheit der verchromten Pressteller geformt wird.

Die Möglichkeit zur einfachen **Änderung der Stärke** der Teigscheiben.

Die Bildung einer dünnen Stärkegelschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur. So wird durch die Zurückhaltung der Gase ein optimales Backergebnis auch im Inneren der Pizza gewährleistet.

Das Gerät besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und ist ausgerüstet mit allen von den internationalen Vorschriften geforderten.

français

PIZZAFORM (BREVET CUPPONE)

Il s'agit d'une presse spéciale, fabriquée désormais 5 modèles, pour la production de fonds à pizza, allant jusqu'à un diamètre de 520 mm.

Ses caractéristiques principales sont les suivantes :

Production élevée : 400 Pizzas /Heure, ne nécessitant pas de main-d'œuvre spécialisée.

L'uniformité parfaite de la forme et de l'épaisseur du fond à pizza, sans toutefois renoncer au bord traditionnel obtenu grâce à la forme spécifique des 2 plateaux chromés.

Possibilité de **modifier facilement l'épaisseur** de la pâte.

Formation, grâce à l'action de la température des plateaux contrôlée électroniquement, d'une **fine couche solide de gel d'amidon** sur la partie extérieure du fond à pizza, afin d'obtenir une cuisson parfaite, même dans la partie intérieure.

Appareil construit entièrement en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur.

español

PIZZAFORM ES UNA PATENTE CUPPONE

Es la prensa especial, ahora fabricada en cinco modelos distintos, para la formación de los discos de pasta para pizza con diámetros de hasta 52 cm.

Las características principales de la misma son:

Elevada producción horaria, hasta 400 pizzas por hora, sin necesidad de utilizar mano de obra especializada.

Perfecta uniformidad de forma y espesor del disco de pasta, sin renunciar al tradicional borde que se obtiene gracias a la especial conformación de los platos cromados;

Posibilidad de **variar fácilmente el espesor** de los discos de pasta;

Creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, gracias a la acción de la temperatura de los platos controlada electrónicamente, que permite reteniendo los gases obtener una cocción perfecta de la pizza también en su interior.

Este equipo, fabricado enteramente en acero inoxidable, está provisto de todos los dispositivos de seguridad contemplados por las normativas internacionales.

pizzaform®

Innovation Creative Design

Technical data

Alimentazione/Power Supply/ Stromversogung/Alimentation/Alimentaciòn

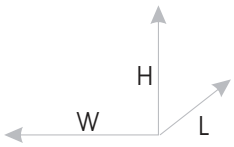
AC 3 N 400 V - 50 Hz
AC 3 230 V - 50 Hz
AC 230 V - 50 Hz

60 Hz disponibile a richiesta
60 Hz available on request
60 Hz disponible sur demande
Auf Wunsch auch mit 60 Hz erhältlich
60 Hz disponible a pedido

Pizzaform

MOD.	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm DIMENSIONES mm				Assorbimento Input Aufnahme Puissance absorbée Absorciòn	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
	W	L	H	H[1]	Kw	Kg
PZF/30D	500	610	770	550	3.8	143
PZF/35D	500	610	770	550	3.8	147
PZF/40D	550	710	845	600	5.2	186
PZF/45D	550	710	845	600	6	191
PZF/50D	550	710	845	600	6	196

H[1] = Altezza piano di lavoro / The height of the worktop
Hauteur plan de travail / Höhe Arbeitsplatte / Altura encimera



Il supporto/Stand/Untergestell/Support/Soporte

MOD.	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm DIMENSIONES mm			Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
	W	L	H	Kg
SPZF/30	555	710	800	46
SPZF/35	555	710	800	46
SPZF/40	555	710	800	46
SPZF/45	555	710	800	46
SPZF/50	555	710	800	46

Il supporto viene fornito separatamente e a richiesta.
The stand is supplied separately on request.
Le support est fourni séparatéement et sur demande.
Die Basis wird separat und auf Anfrage geliefert.
El soporte se suministra por separado y bajo demanda.



pizzaform

CUPPONE

Made in Italy pizzaform



Functional elegance

Zweckmässige Eleganz

Elegance fonctionnel

Elegancia funcional

Rounded Shapes

Abgerundete Formen

Formes arrondies

Formas redondas

Eleganza
funzionale

pizzaforme arrotondate

Care for the details

Sorgfalt im Detail

Méticulosité dans les détails

Cuidado por los detalles



Cura nei
particolari



Evolution Creative design Innovation

Design

Evolution Creative design Innovation

PROGETTO E STAMPA ATENA (VI)



CUPPONE F.LLI SRL
Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV) - Italy
Tel. 39 0422 361143
Fax 39 0422 360993
e-mail: info@cuppone.com
http:// www.cuppone.com