

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

www.cuppone.nt-rt.ru || cpu@nt-rt.ru



CUPPONE
1963

Технические характеристики на электрические печи для пиццы Michelangelo (ML)

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



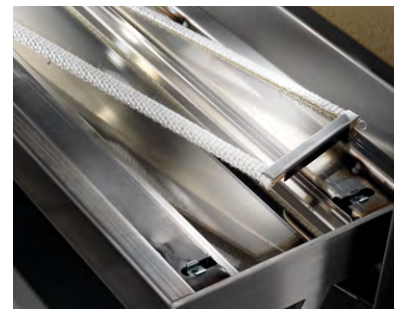
Sistema di controllo TS e CD

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



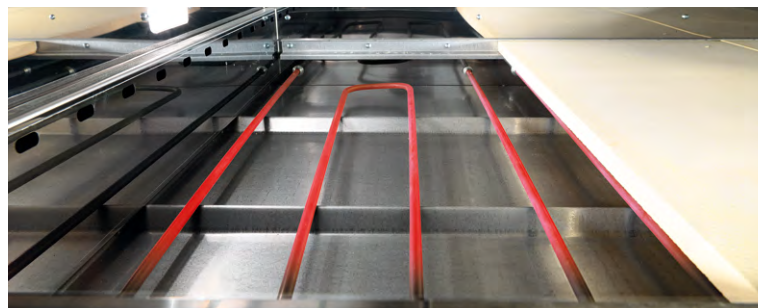
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente

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 superior e inferior
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 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



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



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



Ventola di raffreddamento

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



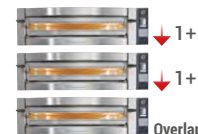
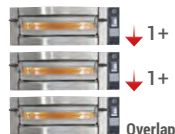
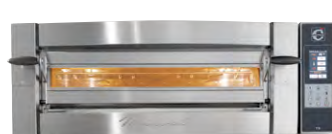
Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura

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

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



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 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	6-7 (□ tray 400x600 mm) 44-48 (ø 350 mm) 11-12 (ø 500 mm)	12-14 (□ tray 400x600 mm) 66-72 (ø 350 mm) 22-24 (ø 500 mm)	12-14 (□ tray 400x600 mm) 66-72 (ø 350 mm) 22-24 (ø 500 mm)	24-28 (□ tray 400x600 mm) 99-108 (ø 350 mm) 44-48 (ø 500 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*
	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

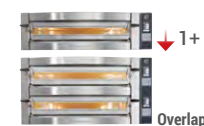
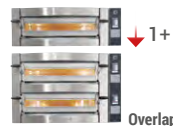
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) 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.

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 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 (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)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr	12-14 (□ tray 400x600 mm) 88-96 (ø 350 mm) 22-24 (ø 500 mm)	24-28 (□ tray 400x600 mm) 132-144 (ø 350 mm) 44-48 (ø 500 mm)	24-48 (□ tray 400x600 mm) 132-144 (ø 350 mm) 44-48 (ø 500 mm)	48-56 (□ tray 400x600 mm) 198-216 (ø 350 mm) 88-96 (ø 500 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*
	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.

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

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

www.cuppone.nt-rt.ru || cpu@nt-rt.ru