

Innovation.
Creative
Evolution
design
Technology
Professional
Design



gas

Innovation Creative Technology

Design

CE-0085AS0279

italiano

Predisposizione per la sovrapposizione di massimo due moduli dello stesso modello; facciata in acciaio inox (S) oppure in acciaio inox e smalto grigio canna di fucile (M), involucro esterno in lamiera preverniciata bianco-grigio; 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.

english

Possibility of stacking a maximum of two modules of the same model; front in stainless steel (S) or stainless steel and gun-metal grey enamel (M), external casing in white-grey stove enamel; mineral wool insulation; stainless steel-cooking chamber; cooking surface in special 3 cm thick refractory bricks; 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.

deutsch

Vorgesehen zum übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaoöfen gleiche Bauart. Vorderseite in Edelstahl (S) oder in emailiertem Stahlblech (M), Außenhülle in weiß-grau vorgestrichenem Blech, Isolierung aus verdampfer 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 Sperrschalte, mechanisches Sicherheitsthermostat. Alle Modelle sind auf europäischer Ebene von der deutschen Überwachungsstelle DVGW bescheinigt.

français

Possibilité de superposer au maximum deux modules du même modèle; façade en acier inox (S) ou bien en acier inox et émail gris (couleur canon de fusil) (M), carrosserie extérieure en tôle pré-peinte blanc-gris; 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 de certification allemand DVGW.

espanol

Predisposició para la superposició de dos mòdulos del mismo modelo como máximo; fachada en acero inoxidable (S) o bien en acero inoxidable y esmalte gris oscuro (M), carroceria exterior en chapa de acero prebarnizada de color blanco-gris; aislamiento en lana de roca avaporada; cámara de cocción en acero inoxidable; superficie de cocción en ladrillos refractarios especiales de tres centímetros de espesor; alumbrade 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 están certificados a nivel Europeo por el instituto DIN de certificación alemana DVGW.



FORNO A GAS PER PIZZERIA - controllo digitale

GAS PIZZAOVEN - digital control

GAS PIZZAOFEN - digitale Steuerung

FOUR A GAS POUR PIZZERIA - contrôle digitale

HORNO A GAS PARA PIZZERIA - control digital

Alimentazione/Supply/Gasversorgung/Alimentation/Alimentación



Alimentazione a gas metano/GPL - Alimentazione parte elettrica AC 230V - 50/60 Hz
 Gas supply natural/LPG - Electric part power supply AC230V - 50/60 Hz
 Gasversorgung Erdgas/Flüssiggas - Versorgung elektrischer Teil AC230V - 50/60 Hz
 Alimentation à gaz méthane/liquide - alimentation partie électronique AC230V-50/60Hz
 Alimentación a gas natural/liquido - alimentación de la parte eléctrica AC230V-50/60Hz

gas



Il forno/Oven/Ofen/Four/Horno

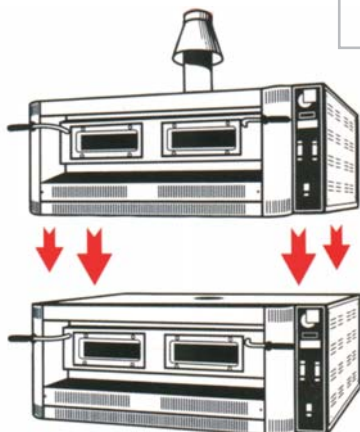


MOD.	DIMENSIONI ESTERNE mm. EXTERNAL DIMENSIONS mm. AUBEN ABMESSUNGEN mm. DIMENSIONS EXTERIEURES mm. DIMENSIONES EXTERNAS mm.			DIMENSIONI INTERNE mm. INTERNAL DIMENSIONS mm. INNENMAßE mm. DIMENSIONS INTERNES mm. DIMENSIONES INTERNAS mm.			Portata termica Heat output Wärmeleistung Débit thermique Capacidad térmica	Capacità pizze Pizzas capacity Für Pizzas zu Capacité pizza Capacidad pizze	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto
	W	L	H	W	L	H	Kw	Ø 33cm	Kg
 G4-33	1060	970	500	680	680	150	14	4	155
G6-33	1060	1300	500	680	1010	150	20	6	217
G9-33	1390	1300	500	1010	1010	150	24	9	291
 G8-33	1060	970	1000	680	680	150	28	4+4	310
G12-33	1060	1300	1000	680	1010	150	40	6+6	434
G18-33	1390	1300	1000	1010	1010	150	48	9+9	582

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	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto
	W	L	H	Kg	Kg
SG4-33	1060	750	940	33	34
SG6-33	1060	1080	940	38	39
SG9-33	1380	1080	940	40	41
SG8-33	1060	750	700	29	30
SG12-33	1060	1080	700	34	35
SG18-33	1380	1080	700	36	37



Predisposizione per la sovrapposizione di massimo 2 moduli dello stesso modello

Possibility of stacking a maximum of 2 modules of the same model

Vorgesehen zum übereinanderstellen von höchstens zwei Pizzaöfen gleiche Bauart

Predisposició para la superposició de 2 modulos del mismo modelo como máximo



Evolution
Creative
design
Innovation
Evolution
Creative
design
Innovation
Evolution
Creative
design
Innovation

Evolution
Creative
design
Innovation



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](http://www.cuppone.com)

