

Evolution  
Creative  
Design  
Innovation  
volut  
creative  
de  
Innova  
Design  
Technology  
Creative  
Professiona



Pizzaovens.com

1.877.FOR.OVEN  
367.6836

Since 1999





Innovation  
Creative  
Design  
Technology

Tecnologia,  
*qualità e design:*  
le caratteristiche  
*dei forni Cuppone.*

Technology, quality  
and design: the  
features of  
Cuppone ovens.

---

Technologie, Qualität  
und Design:  
Hauptmerkmale der  
Cuppone-Öfen.

---

Technologie, qualité  
et design:  
les points forts  
des fours Cuppone.

---

Tecnologia, calidad  
y diseño:  
las características de los  
hornos Cuppone.

# Innovation Creative Design Technology



## 1. Controllo elettronico

Electronic control / Elektronische Steuerung /  
Contrôle électronique / Control electrónico

Progettato da CUPPONE, consente all'operatore di personalizzare ogni fase della cottura della pizza, controllando la temperatura della camera e l'erogazione del calore prodotto dal gruppo di resistenze del cielo e della platea, di impostare 100 differenti programmi di cottura e di programmare l'accensione automatica del forno.

*This control designed by Cuppone allows the operator to personalize each phase of pizza baking, by controlling the temperature of the chamber and the output of heat produced by the resistance unit of the ceiling and of the bedplate, to set 100 different baking programmes and to program automatic starting of the oven.*

*Eine Cuppone Entwicklung, die es dem Benutzer ermöglicht, jede Backphase einer Pizza individuell einzustellen, die Temperatur in der Backkammer und die Zufuhr von Wärme zu kontrollieren, die von der Widerstandgruppe an Decke und Boden erzeugt wird, 100 verschiedene Backprogramme einzugeben und das Einschalten des Backofens zu programmieren.*

*Conçu par Cuppone, il permet à l'opérateur de personnaliser chaque phase de la 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 différents programmes de cuisson et de programmer la mise en marche automatique du four.*

*Diseñado por Cuppone, consiente al operador personalizar cada fase de cocción de la pizza, controlando la temperatura en la cámara y la erogación del calor producido por el grupo de resistencias del techo y del piso. Permite introducir 100 distintos programas de cocción e incluso programar el encendido automático del horno.*



## 2. Controllo meccanico

Mechanical control / Mechanische Kontrolle /  
Contrôle mécanique / Control mecánico

È il sistema di comando tradizionale, costituito da un termostato digitale che controlla la temperatura della camera e da due

commutatori a tre posizioni (spento, minimo, massimo) che controllano separatamente il gruppo di resistenze del cielo e della platea.

*It is the traditional control made of a digital thermostat controlling the temperature of the chamber and of two 3-position switches (off, min., Max.) Controlling the resistance unit of the ceiling and of the bedplate separately.*

*Es handelt sich hier um die herkömmliche Steuerung mit Digitalthermostat, der die Temperatur der Backkammer kontrolliert, und mit zwei Dreistellenschaltern (aus-Minimum-Maximum), die die Widerstandsgruppe an der Decke und am Boden separat regulieren.*

*C'est le système de commande traditionnel, constitué par un thermostat digital qui contrôle la*

*température de la chambre et par deux commutateurs à trois positions (éteint, minimum, maximum) contrôlant séparément le groupe de résistances de la voûte et de la sole.*

*Es el sistema de mando tradicional, que incluye un termostato digital, para el control de la temperatura en la cámara, y dos conmutadores de tres posiciones (apagado, mínimo, máximo), que controlan por separado el grupo de resistencias del techo y del piso.*





The double pyroceram that is insensitive to thermal shock, offers, thanks to its big surface, a complete view inside the chamber, thus allowing the operator to perfectly control baking.

Das großflächige Doppelfenster aus Glaskeramik, thermoschockfest, ermöglicht einen Panoramablick ins Innere der Backkammer und ist für den Bediener eine optimale Kontrolle des Backprozesses.

La double vitre céramique, insensible au choc thermique, offre en raison de sa grande superficie, une vision parfaite à l'intérieur de la chambre garantissant ainsi un contrôle optimal de la cuisson par l'opérateur.

El doble cristal cerámico, insensible al choque térmico, gracias a su amplia superficie brinda una visión perfecta del interior de la cámara, garantizando un adecuado control de la cocción por parte del operador.

### 3. Vetro grande Big glass / Grosse Scheibe / Grande vitre / Cristal grande

Il doppio vetro ceramico, insensibile allo shock termico, offre, grazie alla sua grande superficie, una perfetta visione dell'interno della camera garantendo un controllo ottimale della cottura da parte dell'operatore.

### 4. Sistema di recupero del calore

Heat regeneration system / Abhitzerückgewinnungssystem /  
Système de récupération de la chaleur / Sistema de recuperación del calor

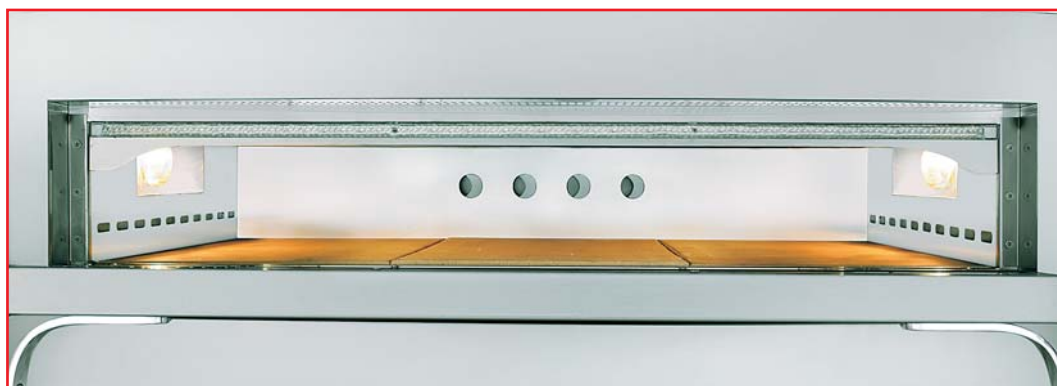
Esclusiva dei forni CUPPONE, il sistema di recupero del calore è costituito da due condotti laterali che permettono un continuo scambio termico tra la platea e il cielo, migliorando la cottura, i tempi di recupero del forno e conseguentemente il consumo energetico.

Being exclusive to Cuppone ovens, the heat regeneration system is made of two side ducts allowing a continuous thermal exchange between the bedplate and the chamber, thus improving baking, oven recovery time and, consequently, energy consumption.

Exklusiv bei den CUPPONE-Backöfen. Das Abhitzerückgewinnungssystem besteht aus zwei Kanälen an den jeweiligen Seiten, die einen ständigen Wärmeaustausch zwischen Boden und Decke ermöglichen, wodurch die Backqualität, die Erholzeit des Ofens und der Energieverbrauch verbessert werden.

Exclusivité des fours CUPPONE, le système de récupération de la chaleur est constitué par deux conduits latéraux qui permettent un échange thermique continu entre la sole et la voûte, améliorant ainsi la cuisson, le temps en température de remontée et par conséquent la consommation d'énergie.

El sistema de recuperación del calor, característica exclusiva de los hornos CUPPONE, se compone de dos conductos laterales, que efectuando un intercambio térmico ininterrumpido entre el piso y el techo del horno, mejoran la cocción, los tiempos de recuperación del horno y, por consiguiente, favoreciendo el ahorro energético.



### 5. Camino elettrico

Electric chimney  
Elektrischer Kamin  
Cheminée électrique  
Chimenea eléctrica

Der beim Backen entstehende Dampf zieht durch die in der Rückwand der Backkammer gefertigten Öffnungen ab, deren Einstellung elektrisch reguliert wird.

L'évacuation des vapeurs de cuisson s'opère par l'intermédiaire de trous situés sur la paroi postérieure de la chambre, l'ouverture de ces derniers est réglée électriquement.

La evacuación de los vapores producidos en la cocción se realiza a través de orificios colocados en la pared trasera de la cámara, cuya apertura es controlada eléctricamente.

Lo sfianto dei vapori di cottura avviene per mezzo di fori situati nella parete posteriore della camera, l'apertura dei quali viene regolata elettricamente.

The exhaust of the baking steam takes place by means of some holes placed on the back of the chamber and the opening of these holes is electrically controlled.



# Innovation Creative Technology

## Accessories

Di forma arrotondata come la facciata del forno, la cappa è munita di filtri in acciaio inox facilmente estraibili e di un aspiratore con capacità di 700 m<sup>3</sup>/h, controllato da una scheda elettronica che permette di variarne la velocità.

## La cappa

Hood / Abzugshaube /  
Hotte / Campana

The hood has a rounded shape. It is equipped with stainless steel filters which may be easily removed and with a 700 m<sup>3</sup>/h exhaust fan which is controlled by means of an electronic card thanks to which it is possible to change the speed.

Abgerundet wie die Stirnseite des Backofens, mit Filtern aus rostfreiem Edelstahl, leicht herausnehmbar und mit Sauglüfter von 700 m<sup>3</sup>/h, der durch eine elektronische Karte gesteuert wird, wodurch die Drehzahl variiert werden kann.

De forme arrondie comme la façade, la hotte est équipée de filtres en acier inoxydable facilement extractibles et d'un aspirateur d'un débit de 700 m<sup>3</sup>/h, contrôlé par une carte électronique permettant de faire varier la vitesse.

De forma redondeada como el frontal del horno, la campana incorpora unos filtros de acero inoxidable fáciles de extraer, y un extractor con una capacidad de 700 m<sup>3</sup>/h, controlado por una tarjeta electrónica, que permite variar su velocidad.

Grazie alle gambe anteriori arrotondate, il supporto, costruito interamente in acciaio inox, si integra perfettamente nel design innovativo del forno Max.

The stand is made completely of stainless steel and its rounded front legs perfectly integrate with the innovative design of the oven.

Mit den abgerundeten Beinen vorn passt der Support, vollständig aus rostfreiem Edelstahl, perfekt zu dem innovativen Design des Ofens.

Grâce à ses jambages antérieurs arrondis, le support, construit entièrement en acier inoxydable s'intègre parfaitement dans le design novateur du four.

Gracias a los pies delanteros de conformación redonda, el soporte, construido totalmente de acero inoxidable, realiza una integración perfecta con el diseño innovador del horno.

## Il supporto

Stand  
Untergestell  
Support  
Soporte

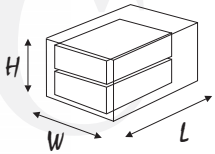
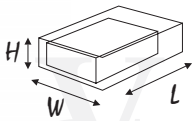
La Ditta declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune.  
The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies of this folder and reserves the right to make appropriate changes in the 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 responsabilité 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 no se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catalogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas.

# — *Technical data*

## Il forno

Oven  
Ofen  
Four  
Horno

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO	Dimensioni esterne mm <i>External dimensions mm</i> <i>Aussenabmessungen mm</i> <i>Dimensions exterieures mm</i> <i>Dimensiones externas mm</i>			Dim. interne mm <i>Internal dim. mm</i> <i>Innenmasse mm</i> <i>Dim. internes mm</i> <i>Dim. internas mm</i>			Assorbimento <i>Input</i> <i>Aufnahme</i> <i>Puissance absorbée</i> <i>Absorciòn</i>	Peso netto <i>Net weight</i> <i>Netto gewicht</i> <i>Poids net</i> <i>Peso neto</i>
	W	L	H	W	L	H	KW	KG
MAX 4/35	1140	1020	435	710	710	160	5.1	140
MAX 6/35	1140	1370	435	710	1060	160	7.8	179
MAX 6/35L	1490	1020	435	1060	710	160	7.8	183
MAX 9/35	1490	1370	435	1060	1060	160	11.7	233
MAX 8/35	1140	1020	770	710	710	160	10.2	245
MAX 12/35	1140	1370	770	710	1060	160	15.6	310
MAX 12/35L	1490	1020	770	1060	710	160	15.6	316
MAX 18/35	1490	1370	770	1060	1060	160	23.4	405



## La cappa

Hood  
Abzugshaube  
Hotte  
Campana

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO	Dimensioni mm <i>Dimensions mm</i> <i>Abmessungen mm</i> <i>Dimensions mm</i> <i>Dimensiones mm</i>			Assorbimento <i>Input</i> <i>Aufnahme</i> <i>Puissance absorbée</i> <i>Absorciòn</i>	Portata <i>Capacity</i> <i>Durchsatz</i> <i>Charge utile</i> <i>Capacidad</i>	Peso netto <i>Net weight</i> <i>Netto gewicht</i> <i>Poids net</i> <i>Peso neto</i>
	W	L	H	W	M/H	KG
KM4/AS	1150	1335	360	120	700	40
KM6/AS	1150	1685	360	120	700	44
KM6L/AS	1500	1335	360	120	700	47
KM9/AS	1500	1685	360	120	700	51

## Il supporto Stand / Untergestell / Support / Soporte

MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO	Dimensioni mm <i>Dimensions mm</i> <i>Abmessungen mm</i> <i>Dimensions mm</i> <i>Dimensiones mm</i>				Peso netto <i>Net weight</i> <i>Netto gewicht</i> <i>Poids net</i> <i>Peso neto</i>	MODELLO MODEL MODELL MODELE MODELO	Dimensioni mm <i>Dimensions mm</i> <i>Abmessungen mm</i> <i>Dimensions mm</i> <i>Dimensiones mm</i>				Peso netto <i>Net weight</i> <i>Netto gewicht</i> <i>Poids net</i> <i>Peso neto</i>
	W	L	H	KG			W	L	H	KG	
SM4	1140	770	1100	43		SM8	1140	770	900	39	
SM6	1140	1120	1100	57		SM12	1140	1120	900	53	
SM6L	1490	770	1100	50		SM12L	1490	770	900	46	
SM9	1490	1120	1100	67		SM18	1490	1120	900	63	

# MAX



## Eleganza funzionale

Functional elegance

Zweckmässige Eleganz

Elegance fonctionnel

Elegancia funcional



Rounded Shapes

Abgerundete Formen

Formes arrondies

Formas redondas

Care for the details

Sorgfalt im Detail

Méticulosité dans les détails

Cuidado por los detalles



forme  
arrotondate

## Cura nei particolari



Evolution  
Creative  
Design  
Innovation

Evolution  
Creative  
Design  
Innovation

Evolution  
Creative  
Design  
Innovation

PROGETTO E STAMPA ATENA (M)



[Pizzaovens.com](http://Pizzaovens.com)

1.877.FOR.OVEN  
367.6836

Since 1999