



Caravaggio

Il primo forno elettrico
angolare.

The first angular electric oven
Der erste Elektro-Eckpizaofen
Le premier four électrique angulaire
El primer horno eléctrico angular
Первая электрическая угловая печь

CUPPONE
1963

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



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



Raccogliatrice
Crumb collector
Krümel Sammelschale
Ramasseur de miettes
Recogemigas
Лоток для крошек



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Floor differentiated heating elements
Ober-und Unterhitze
Résistances haut/plateau autonomes
Resistencias diferenciadas inferior y superior
Отдельные тэны свода и пода

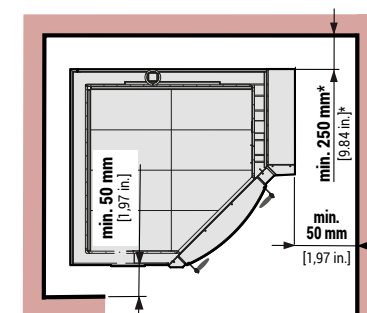


Camera di cottura in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber
Backkammer aus Edelstahl
Chambre de cuisson en acier inox
Cámara de cocción en acero inoxidable
Камера приготовления из нержавеющей стали

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



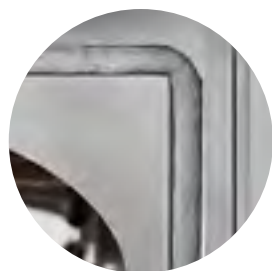
Forma pentagonale adatta per il posizionamento del forno in un angolo
Pentagonal shape suitable for positioning the oven in a corner
Fünfeckige Form für die Aufstellung des Backofens in einer Ecke
Forme pentagonale permettant de positionner le four dans un coin
Forma pentagonal adaptada para colocar el horno en una esquina
Пятиугольная форма, позволяющая установить печь в углу





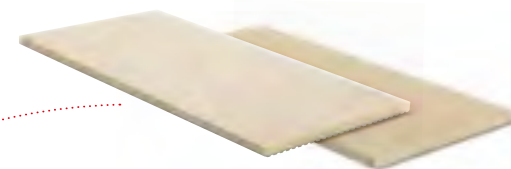
Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v

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



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



Piano di cottura in mattoni di cordierite

Cordierite stone cooking floor - Backfläche aus Cordierit
Plan de cuisson en briques de cordiérite
Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita
Выпекающая поверхность из кирпичей из кордиерита



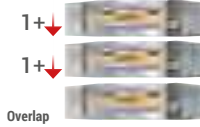
Gruppo comandi separato

Separate control unit
Separate Steuereinheit
Groupe commandes séparé
Grupo de comandos separados
Раздельный узел управления

Caravaggio

Forno elettrico angolare

Electrical corner oven - Elektro-Eckpizzaofen
Four angulaire électrique - Horno eléctrico ángulo
Угловая электрическая печь



TS

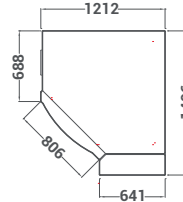


CD



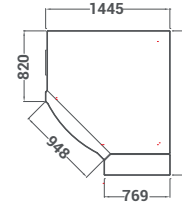
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



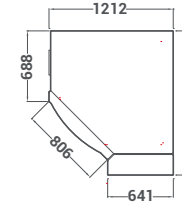
H 430 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



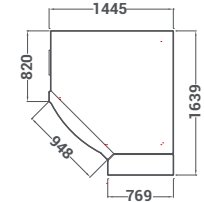
H 777 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



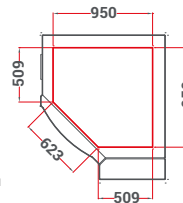
H 777 mm

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



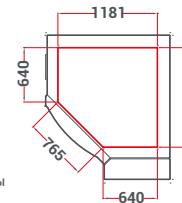
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



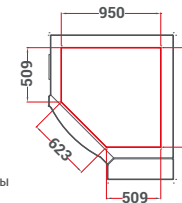
H 140 mm

Dim. camera di cottura
Cooking chamber dim.
Maße der Backkammer
Dimen. chambre de cuis.
Dimen. cámara de cocción
Размеры пекарной камеры



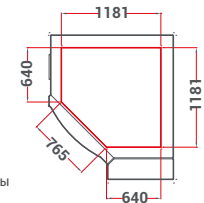
H 140 mm

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		CR535/1	CR835/1	CR535/2	CR835/2
	Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления	Nr 5 (ø 350 mm) 2 (ø 500 mm)	Nr 8 (ø 350 mm) 4 (ø 500 mm)	Nr 5+5 (ø 350 mm) 2+2 (ø 500 mm)	Nr 8+8 (ø 350 mm) 4+4 (ø 500 mm)
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность	Nr 50-55 (ø 350) 18-20 (ø 500)	Nr 80-88 (ø 350) 36-40 (ø 500)	Nr 100-110 (ø 350) 36-40 (ø 500)	Nr 160-176 (ø 350) 72-80 (ø 500)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*	Volt (50/60 Hz/ Гц) AC 3 N 400*
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление	kWh 5,8	kWh 7,1	kWh 5,8 + 5,8	kWh 7,1 + 7,1
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg 230	Kg 270	Kg 450	Kg 520
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg 270	Kg 312	Kg 494	Kg 570

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.

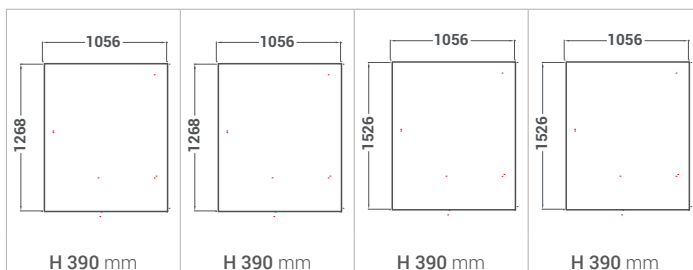
Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C

Capra

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		KCR535NT	KCR535AS	KCR835NT	KCR835AS	
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /h	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	37	42	44	49
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	60	65	74	79

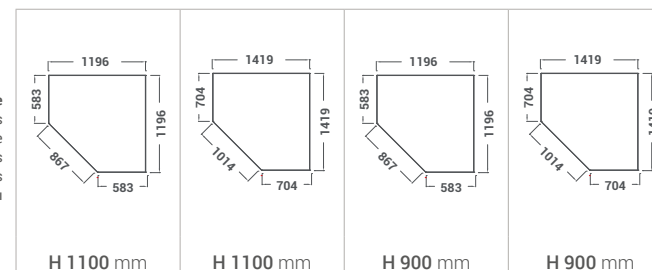
NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора
AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen
électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades с 5-скоростным аспиратором
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto con ruote - Costruzione in similinox

Stand with wheels - Similinox structure
Untergestell mit Rädern - Konstruktion aus Similinox
Support avec roues - Construction en Similinox
Soporte con ruedas - Construcción en Similinox
Подставка с колёсами - Конструкция из similinox



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		SCR535/1	SCR835/1	SCR535/2	SCR835/2	
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	75	95	70	90
	Peso lordo - Gross weight Bruttogewicht - Poids brut Peso bruto - Вес брутто	Kg	80	100	75	95

Opzioni - Optional - Option Options - Opciones - Опции		RS	PS
	Applicazione ruote Wheel employment Anbringung Räder Application des roulettes Aplicación de ruedas Монтаж колес		
	Taglio su ripiano inferiore per inserimento impastatrice (no ...535/1-535/2) Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...535/1-535/2) Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du pétrin (non ...535/1-535/2) Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...535/1-535/2) Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...535/1-535/2)		
	Peso netto - Net weight Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто	Kg	4 (set)

Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции

Supporto per forno triplo a richiesta - Support for triple oven on request - Untergestell für 3-Kammer-Backofen auf Anfrage
Support pour four triple sur demande - Soporte para horno triple bajo pedido - Подставка для тройной печи по запросу.