



CUPPONE

Mickelangelo

Michelangelo

Design e tecnologia per **tutti i tipi di cottura**

Design and technology for all types of cooking
Design und Technologie für alle Backarten
Design et technologie pour tous les types de cuisson
Diseño y tecnología para todo tipo de cocción
Дизайн и технологии для любых способов приготовления



CUPPONE
1963

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 y superior
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 lighting 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 cordiérite
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



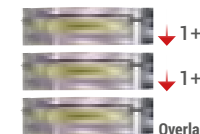
Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura

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



TS

CD



<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 440 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
	<p>Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	Nr 4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	Nr 6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	Nr 6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	Nr 9 (Ø350 mm) 4 (Ø500 mm)
	<p>Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность</p>	Nr 6-7 (□ tray 400x600 mm) 44-48 (ø 350 mm) 11-12 (ø 500 mm)	Nr 12-14 (□ tray 400x600 mm) 66-72 (ø 350 mm) 22-24 (ø 500 mm)	Nr 12-14 (□ tray 400x600 mm) 66-72 (ø 350 mm) 22-24 (ø 500 mm)	Nr 24-28 (□ tray 400x600 mm) 99-108 (ø 350 mm) 44-48 (ø 500 mm)
	<p>Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	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*
	<p>Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh 3,5	kWh 5,0	kWh 5,2	kWh 7,6
	<p>Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg 169	Kg 218	Kg 212	Kg 283
	<p>Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	Kg 189	Kg 244	Kg 237	Kg 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



TS

CD



<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 780 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 140 mm</p> <p>Dim.camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
<p>Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	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)
<p>Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung Productivité horaire - Productividad por hora Почасовая производительность</p>	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)
<p>Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
<p>Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consommation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh	7,0	10,0	10,4	15,2
<p>Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net Peso neto - Вес нетто</p>	Kg	302	380	378	473
<p>Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто</p>	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



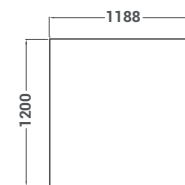
Michelangelo

Capra

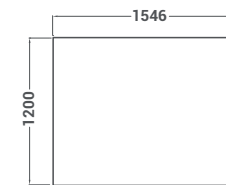
Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка







Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 410 mm



H 410 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KML 435NT	KML 435AS	KML 635NT	KML 635AS	KML 635LNT	KML 635LAS	KML 935NT	KML 935AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m ³ /h	-	700	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230	-	AC 230
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	41	45	41	45	46	51	46	51
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	64	68	64	68	77	82	77	82

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 - Costruzione in similinox

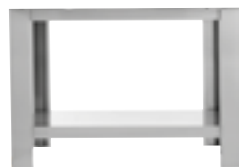
Support - Similinox structure

Gestell - Konstruktion aus Similinox

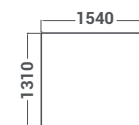
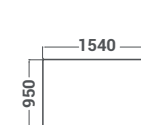
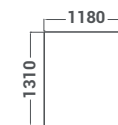
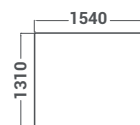
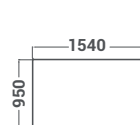
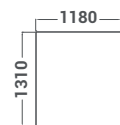
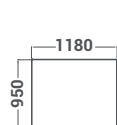
Support - Construction en Similinox

Soporte - Construcción en Similinox

Подставка - Конструкция из similinox



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 1100 mm

H 1100 mm

H 900 mm

H 900 mm

Modello - Model - Modell - Modèle
Modelo - Модель

SML435/1

SML635/1

SML635L/1

SML935/1

SML435/2

SML635/2

SML635L/2

SML935/2



Peso netto

Net weight - Nettogewicht - Poids net
Peso neto - Вес нетто

Kg

54

66

64

78

50

62

60

74



Peso lordo

Gross weight - Bruttogewicht
Poids brut - Peso bruto - Вес брутто

Kg

58

70

68

83

54

66

64

79

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 ...435/1-435/2)
Cut up on stand shelf for mixer introduction (no ...435/1-435/2)
Ausschnitt im Unterbau zum Einsetzen einer Teigmaschine (nicht lieferbar ...435/1-435/2)
Decoupe sur tablette inferieure pour insertion du petrin (non ...435/1-435/2)
Corte en balda inferior para integración de amasadora (no ...435/1-435/2)
Вырез на нижней полке для установки тестомесильноймашины (отсутствует в ...435/1-435/2)



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.

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