

MANTEGNA

Potente. Compatto. Rivoluzionario.

INDICE

01.

Forno Mantegna

p. 4

MANTEGNA OVEN - MANTEGNA OFEN

02.

Caratteristiche

p. 6

FEATURES - MERKMALE

03.

Specifiche tecniche

p. 22

TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

04.

Scopri la gamma

p. 24

DISCOVER THE FULL RANGE - ENTDECKEN SIE DAS SORTIMENT



FORNO MANTEGNA

MANTEGNA OVEN
MANTEGNA OFEN

Il nuovo forno **MONOPIZZA.**
L'INNOVAZIONE
a portata di mano.



Scansiona il QR Code
e scopri di più.

Cuppone presenta Mantegna: il primo monopizza elettrico a platea rotante.
Esperienza, innovazione e tecnologia per un forno innovativo pensato in
grande e realizzato in piccolo.



UNA PIZZA.
PERFETTA.
SEMPRE.

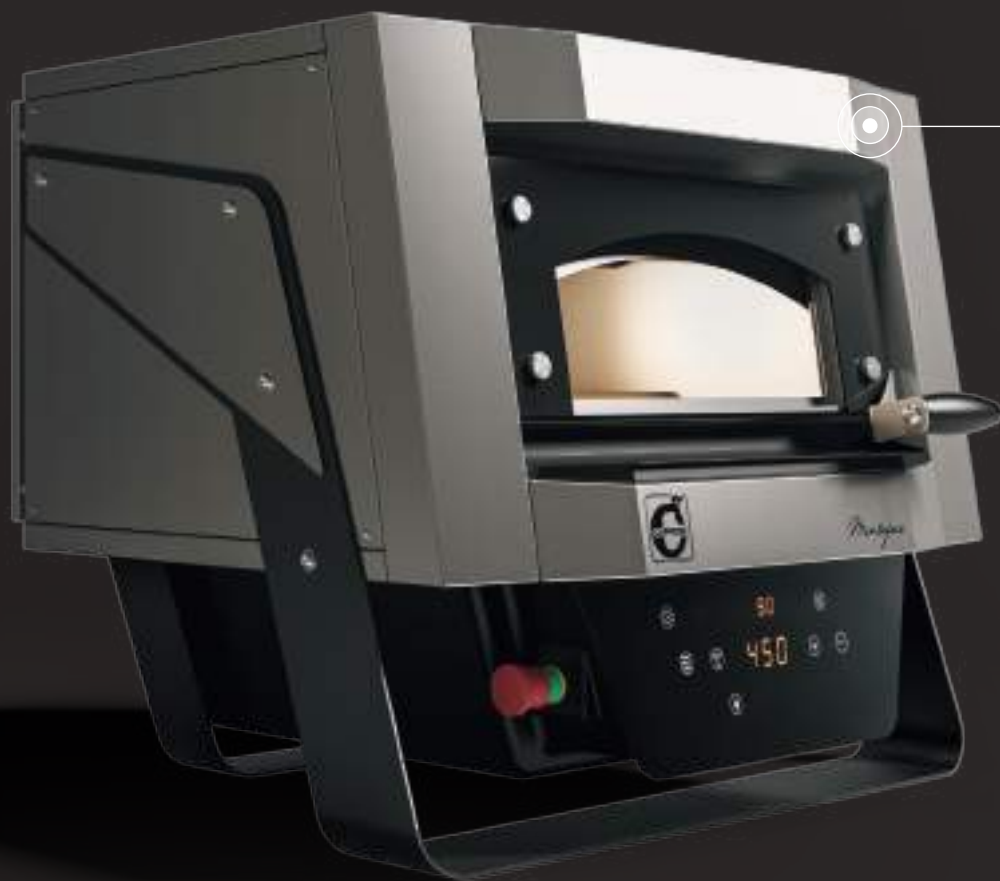
ONE PIZZA. PERFECT. ALWAYS.

*Cuppone presents Mantegna: the first electric rotating single
pizza oven. Experience, innovation and technology for an
innovative oven designed big and made small.*

EINE PIZZA. PERFEKT. IMMER.

*Cuppone stellt Mantegna vor: der erste elektrische Monopizza-Ofen
mit rotierender Backfläche. Erfahrung, Innovation und Technik für
einen innovativen Backofen, groß gedacht und klein gebaut.*

A TUTTO TONDO



Il primo forno elettrico monopizza a platea rotante,
con display capacitivo, programmi Eco/Max e timer
con countdown.

ALL AROUND

The first electric single pizza oven with rotating deck, capacitive display, Eco/Max programs and timer with countdown.

ALLES RUND

Der erste Monopizza-Elektrobackofen mit rotierender Backfläche, mit intuitiven Display, Eco/Max-Programmen und Timer mit Countdown.

CALORE UNIFORME

Con un'altezza di ben 25 mm ed una miscela studiata appositamente per resistere a temperature molto elevate, la pietra utilizzata nel forno è capace di distribuire in modo omogeneo il calore immagazzinato sulla superficie della pietra e mantenere la temperatura inalterata all'interno della camera di cottura.

UNIFORM HEAT

With a height of 25 mm and a mixture specifically designed to withstand very high temperatures, the stone used in the oven is capable of evenly distributing the heat stored on the surface of the stone and maintaining the temperature unaltered inside the cooking chamber.

GLEICHMÄSSIGE HITZE

Mit einer Höhe von 25 mm und einer Mischung, die speziell für sehr hohe Temperaturen entwickelt wurde, ist der im Ofen verwendete Stein in der Lage, die auf der Steinoberfläche gespeicherte Wärme gleichmäßig zu verteilen und die Temperatur in der Backkammer konstant zu halten.



TUTTO IN UN GESTO

La scheda capacitiva retroilluminata permette in pochi gesti di impostare e rendere operativo il forno.

Grazie alla simbologia semplice ed intuitiva e la possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura, il forno è facilmente utilizzabile da chiunque.

ALL IN ONE GESTURE

The backlit capacitive board allows in a few gestures to set and make the oven operational. The oven can be easily used by anyone thanks to the simple and intuitive symbology and the possibility of memorizing 99 cooking programs.

ALLES IN EINER GESTE

Das hintergrundbeleuchteten intuitiven Display lässt den Ofen mit wenigen Schritten einrichten und betriebsbereit machen. Dank der einfachen und intuitiven Symbole und der Möglichkeit, 99 Backprogramme zu speichern, kann der Backofen von jedermann problemlos bedient werden.



TUTTO SOTTO CONTROLLO

Doppio vetro panoramico, porta con apertura verso l'alto, illuminazione interna e camera di cottura in acciaio inox consentono di avere una visuale a 360° di ciò che avviene all'interno del forno e controllare in ogni istante i vari stadi della cottura.

EVERYTHING UNDER CONTROL

Double panoramic glass, door with upward opening, internal lighting and stainless steel cooking chamber allow you to have a 360° view of what is happening inside the oven and check the stages of cooking at all times.

ALLES UNTER KONTROLLE

Doppelte Panoramaverglasung, Tür mit Öffnung nach oben, Innenbeleuchtung und Edelstahl-Backkammer ermöglichen Ihnen einen 360°-Blick auf das Ofeninnere und Sie können jederzeit die verschiedenen Backphasen kontrollieren.



05.

ITALIANO D.O.C.

Tutte le fasi del processo produttivo sono state sviluppate presso l'azienda Cuppone: dalla progettazione alla lavorazione della lamiera, dall'assemblaggio alla scelta della componentistica. L'utilizzo di materiali di prima qualità uniti all'esperienza indiscussa della casa Cuppone hanno portato alla creazione di un forno dall'estetica accattivante inseribile in ogni contesto ed ambientazione.

ITALIANO D.O.C.

All stages of the production process have been developed at the Cuppone company: from design to sheet metal working, from assembly to the choice of components. The use of high quality materials combined with the undisputed experience of the Cuppone firm have led to the creation of an attractive oven with a captivating aesthetic that can be inserted in any context and setting.

ITALIANO D.O.C.

Alle Phasen des Produktionsprozesses wurden bei der Firma Cuppone entwickelt: von der Konstruktion bis zur Blechbearbeitung, von der Montage bis zur Auswahl der Komponenten. Die Verwendung hochwertiger Materialien kombiniert mit der unbestrittenen Erfahrung des Hauses Cuppone haben zu einem Ofen mit einer bestechenden Ästhetik geführt, der sich in jeden Kontext und jede Umgebung einfügen lässt.



COMPATTO. POTENTE.

Piccole dimensioni per grandi prestazioni. Posizionabile in spazi ridotti, facilmente trasportabile e con performance di alta gamma. Raggiungendo i 500°C in camera e potendo regolare la potenza delle resistenze in maniera differenziata, garantisce una cottura perfetta in pochi secondi.

COMPACT. POWERFUL.

Small size for big performances. It can be placed in small spaces, easily transportable and with high standards. Reaching 500°C in the cooking chamber and being able to adjust the power of the heating elements in a differentiated way, it guarantees a perfect cooking result in just few seconds.

KOMPAKT. LEISTUNGSSTARK.

Kleine Größe für große Leistung. In kleinen Flächen positionierbar, leicht zu transportieren und mit 1A Leistung. Das Erreichen von 500°C in der Backkammer und die Möglichkeit, die Leistung der Widerstände differenziert einzustellen, garantieren ein perfektes Backen in wenigen Sekunden.





SEMPRE IN ORDINE

Posizionato nella parte frontale del forno, appena sotto l'apertura della porta, il raccoglibriciole removibile consente di avere il forno e la pietra sempre puliti con pochi gesti.

A questo si aggiunge anche la funzione pirolisi per una pulizia profonda di tutto il forno.

ALWAYS PERFECT

Located in the front part of the oven, just below the door opening, the removable crumb collector allows you to always have the oven and the stone clean with a few gestures.

Moreover the pyrolysis function helps for a deep cleaning of the entire oven.

IMMER IN ORDNUNG

Die herausnehmbare Krümelschale befindet sich an der Vorderseite des Ofens, direkt unter der Türöffnung, sodass Sie den Ofen und den Stein mit wenigen Handgriffen immer sauber halten können. Hinzu kommt die Pyrolysefunktion für eine gründliche

Reinigung des gesamten Gerätes.

UN NOME, UNA GARANZIA.

Il brand Cuppone è ormai da decenni sinonimo di qualità e garanzia. Proprio per assicurare un servizio d'eccellenza e macchinari duraturi nel tempo, la tradizione e l'esperienza si sono fuse con l'innovazione tecnologica portando i nostri prodotti ad essere sempre al passo con i tempi.

ONE NAME, ONE GUARANTEE.

The Cuppone brand has been a symbol of quality and guarantee for decades. In order to ensure excellent service and long-lasting machinery, tradition and experience have merged with technological innovation, bringing our products to keep up with the times.

EIN NAME, EINE GARANTIE.

Die Marke Cuppone steht seit Jahrzehnten für Qualität und Garantie. Gerade um ausgezeichneten Service und langlebige Maschinen zu gewährleisten, verschmelzen Tradition und Erfahrung mit technologischer Innovation und machen unsere Produkte am Puls der Zeit.



SPECIFICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN



	MODELLO <i>Model - Modell</i>	MN40/1DG	MN40/1DG-P
	DIMENSIONI CAMERA (Ø x H) <i>Chamber dimensions - Maße der Backkammer</i>	400x120 mm	400x120 mm
	DIMENSIONI ESTERNE (LxPxH) <i>External dimensions - Außenmaße</i>	670x664x605 mm	670x664x605 mm
	CAPACITÀ COTTURA <i>Baking capacity - Backleistung</i>	1x400 mm	1x400 mm
	PRODUTTIVITÀ ORARIA <i>Productivity per hour - Stunden Leistung</i>	20x400 mm	27x400 mm
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA <i>Electric power supply - Stromversorgung</i>	AC 230-1	AC 230-1
	ASSORBIMENTO MASSIMO (kW) <i>Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme</i>	2,8	4
	CONSUMO MEDIO (kWh) <i>Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch</i>	1,7	2,4
	PESO NETTO (kgs) <i>Net weight - Nettogewicht</i>	74	74

SCOPRI LA GAMMA

DISCOVER THE FULL RANGE
ENTDECKEN SIE DAS SORTIMENT



GIOTTO

Forno elettrico monocamera a platea rotante



CARAVAGGIO

Forno elettrico angolare



MICHELANGELO

Forno elettrico monocamera sovrapponibile

DONATELLO

Forno elettrico monocamera sovrapponibile



TIEPOLO

Forno elettrico monocamera sovrapponibile



TIZIANO

Forno elettrico monocamera sovrapponibile



LEONARDO

Forno elettrico sovrapponibile



