

Delta

**Il più versatile forno elettrico
touch screen sovrapponibile.**

The superimposable single
chamber electric oven.
Einkammer-Elektro-Pizzaofen
stapelbar.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Delta

Qualsiasi impasto, formato e quantità: Delta si adatta ad ogni tua creazione.

Con 5 versioni e con un controllo trizona, personalizza la cottura e aumenta la produttività. Scegli la dimensione ideale per la tua attività e scopri la potenza di un forno versatile ed efficiente.



No matter which dough, form or quantity: Delta can adjust to all your creations. It features 5 versions and three-zone control, to customize the baking process and increase productivity. Choose the right size for your business and enjoy the power of a versatile and efficient oven.

Jeder Teig, jede Größe, jede Menge: Delta passt sich jeder Ihrer Kreationen an. Mit 5 Versionen und einer 3-Zonen-Steuerung können Sie Ihre Backvorgänge anpassen und Ihre Produktivität steigern. Wählen Sie die ideale Größe für Ihren Betrieb und entdecken Sie die Leistungsfähigkeit eines vielseitigen und effizienten Ofens.



Delta

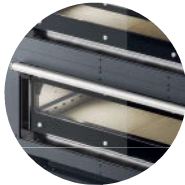
Caratteristiche speciali | Special features | Besondere Merkmale



Sistema di controllo touch screen
Touch screen control system
Touchscreen Kontrollsystem



Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente
Electronically adjustable steam vents
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe



Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile
Single, high-visibility glass pane, removable heat-protection tempered glass
Einfaches Sichtfenster, abnehmbares, gehärtetes Hitzeschutzglas



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



Piano di cottura in mattoni di cordierite, cordierite sabbiata o bakery
Bed plate made of cordierite bricks, sanded cordierite or bakery type
Backfläche aus Cordierit, sandgestrahltem Cordierit oder Steinzeug



Resistenze differenziate cielo-platea
top element/bed plate differentiated heating elements
Ober- und Unterhitze Résistances haut

Optional | Optional | Zubehör

Telaio d'informazione
Setters for deck ovens
Eischiebband
Collegamento a Cloud Cuppone
Cuppone Cloud connection
Cuppone-Cloud-Verbindung
Pietre bakerry
Bakery stones
Steine
Pietre sabbiata
Sanded stones
Sandgestrahlte Steine

Tre potenze disponibili
Three power ratings available
Drei Leistungsleistungen
Facciata colorata personalizzabile
Tailored color facades
Individual gestaltbare farbige Fassaden
Predisposizione controllo assorbimento
Ready for power absorption control fitting
Vorgesehen für Absorptionskontrolle
Voltage speciali a richiesta
Special voltage ratings upon request
Sonderspannungen auf Anfrage

Tecnologie che fanno la differenza | Technologies that make the difference | Technologien, die den Unterschied machen



Potenza differenziata cielo/platea da 0% a 100% suddivisa in 3 zone
Differentiated top element/bed plate power ranging from 0% to 100%, in three zones
Unterschiedlich einstellbare Leistung für Ober- und Unterhitze von 0 % bis 100 %, aufgeteilt in 3 Zonen



Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile
Single, high-visibility glass pane, removable heat-protection tempered glass
Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
Heat seal between door and cooking chamber
Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer



Resistenze differenziate cielo-platea
Top/Bed differentiated heating elements
Ober- und Unterhitze



Recupero veloce integrato
Fast recovery function
Wärmerückgewinnung Funktion



Funzione economy
Economy functions
Economy Funktion



Programmazione cotture
Cooking programming
Programmierung der Backzeit



Apertura e chiusura con molle a compressione
Opening and closing system with compression spring
Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder



Timer
Timer
Timer



Costruzione in acciaio inox
Stainless steel construction
Konstruktion aus Edelstahl



Isolamento in lana di roccia
Evaporated rock wool insulation
Isolierung aus verdampfter Steinwolle



Ventola di raffreddamento
Cooling fans
Kühlventilator



Pirolisi
Pyrolysis
Pyrolysis



Sfiato vapori di cottura regolabile
Adjustable steam vents
Regulierbarer Abzug der Backdämpfe



Piano di cottura in mattoni di cordierite
Cordierite stone cooking floor
Backfläche aus Cordierit

Precisione e stile, tutto in uno.

Le luci LED di ultima generazione e il vetro porta rimodernato ti consentono di controllare ogni dettaglio in cottura. Il design rinnovato e il colore nero rendono Delta il protagonista indiscusso del tuo spazio di lavoro.

Precision and style, all in one.
New-generation LED lights and redesigned glass pane allow enhanced visual control over the baking process through the door. Updated design and black color make Delta the indisputable protagonist of your workspace.

Präzision und Stil - alles in einem Gerät vereint.
Modernste LED-Beleuchtung und eine neu gestaltete Glastür ermöglichen es Ihnen, jedes Detail beim Kochen zu kontrollieren. Das neue Design und die schwarze Farbe machen Delta zum unangefochtenen Star in Ihrem Arbeitsbereich.



Flessibilità e produttività: il binomio perfetto per la tua pizzeria.

Adatta il forno alle tue esigenze e aumenta la capacità produttiva. Delta è disponibile in 5 versioni, permettendoti di cuocere da 1 a 6 teglie contemporaneamente. Scegli la dimensione ideale per il tuo spazio e volume di lavoro e scopri la dinamicità di un forno senza eguali.

Flexibility and productivity: The perfect duo for your Pizzeria.
Adjust the oven to your needs and increase your production capacity. Delta is available in 5 versions, allowing you to bake from 1 to 6 trays simultaneously. Select the right size for your space and business volume, and experience the dynamic characteristics of an unrivaled oven.

Flexibilität und Produktivität: die perfekte Kombination für Ihre Pizzeria.
Passen Sie den Ofen Ihren Bedürfnissen an und erhöhen Sie Ihre Produktionskapazität. Delta ist in 5 Versionen erhältlich, mit denen Sie 1 bis 6 Bleche gleichzeitig backen können. Wählen Sie die ideale Größe für Ihren Raum und Ihr Arbeitsvolumen und entdecken Sie die Dynamik eines unübertroffenen Ofens.



1T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350mm Ø 13.8 in	
2T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350mm Ø 13.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.7 in
3T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350mm Ø 13.8 in
4T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 350 mm Ø 13.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.7 in
6T		 600x400mm 23.6x15.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.8 in	 Ø 500 mm Ø 19.7 in

Delta 1TL / 1TH



MODELLO MODEL MODELL		DO1TL/ITS., -CSP	DO1TL/ITS., -CS	DO1TL/ITS., -CSD	DO1TH/ITS., -CSP	DO1TH/ITS., -CS	DO1TH/ITS., -CSD
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
Panificazione, pasticceria panificatione, pasticcERIA Brotbereitung, Gebäck				•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	Lmm P mm H mm	913 1212 400			913 1212 470		
Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	Lmm P mm H mm	410 830 160			410 830 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4					
	pizza Ø 350 mm	2					
Capacità di cottura pizza Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizze Ø 300 mm	2					
	teglie trays Backblech	1					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
	pizza Ø 350 mm	32	30	/	28	24	/
	pizze Ø 300 mm	32	30	/	28	24	/
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	teglie trays Backblech	6	5	3	6	5	3
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Fu)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	7.2	6	4.8	7.2	6	4.8
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	4.3	3.6	2.9	4.3	3.6	2.9
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	141			158		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	173			191		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	Lmm P mm H mm	1008 1364 586			1008 1364 656		

*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.

Delta 2TL / 1TH



MODELLO MODEL MODELL		DO2TL/ITS.. -CSP	DO2TL/ITS.. -CS	DO2TL/ITS.. -CSD	DO2TH/ITS.. -CSP	DO2TH/ITS.. -CS	DO2TH/ITS.. -CSD
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
Panificazione, pasticceria panificatione, pasticcERIA Brotbereitung, Gebäck				•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	Lmm P mm H mm	1323 1212 400			1323 1212 470		
Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	Lmm P mm H mm	820 830 160			820 830 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4					
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm	1					
	pizze Ø 350 mm	4					
	pizze Ø 300 mm	5					
	teglie trays Backblech	1					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
	pizza Ø 500 mm	16	15	/	13	11	/
	pizze Ø 350 mm	64	60	/	52	44	/
	pizze Ø 300 mm	80	75	/	65	55	/
	teglie trays Backblech	12	11	6	11	10	6
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Fu)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	12	10,8	9,6	12	10,8	9,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	7,2	6,5	5,8	7,2	6,5	5,8
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	191			227		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	226			263		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	Lmm P mm H mm	1398 1364 586			1398 1364 656		
*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.							

Delta 3TL / 1TH



MODELLO MODEL MODELL		D03TL/ITS.. -CSP	D03TL/ITS.. -CS	D03TL/ITS.. -CSD	D03TH/ITS.. -CSP	D03TH/ITS.. -CS	D03TH/ITS.. -CSD	
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Broterbereitung, Gebäck		•	•		•	•		
Panificazione, pasticceria panificazione, pasticceria Broterbereitung, Gebäck				•			•	
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	1733 1212 400			1733 1212 470			
Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	1230 830 160			1230 830 230			
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4						
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm	2						
	pizze Ø 350 mm	6						
	pizze Ø 300 mm	8						
teglie trays Backblech		3-4						
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280	
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 500 mm	30	28	/	26	22	/	
	pizze Ø 350 mm	90	84	/	78	68	/	
	pizze Ø 300 mm	120	112	/	104	90	/	
teglie trays Backblech	12-24	15-20		9-12	15-20		12-16	9-12
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ 1u)	AC 3 N 400*						
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	16,8	15,6	14,4	16,8	15,6	14,4	
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	10,1	9,4	8,6	10,1	9,4	8,6	
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	255			293			
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	296			335			
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1808 1364 586			1808 1364 656			

*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inkludiert.

*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.

Delta 4TL / 4TH



MODELLO MODEL MODELL		D04TL/ITS.. -CSP	D04TL/ITS.. -CS	D04TL/ITS.. -CSD	D04TH/ITS.. -CSP	D04TH/ITS.. -CS	D04TH/ITS.. -CSD
Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Broterbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
Panificazione, pasticceria panificazione, pasticceria Broterbereitung, Gebäck				•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	1323 1642 400			1323 1642 470		
Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	820 1260 160			820 1260 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr	4					
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm	2					
	pizze Ø 350 mm	6					
	pizze Ø 300 mm	8					
	teglie trays Backblech	4					
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280	450		280
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 500 mm	30	28	/	26	22	/
	pizze Ø 350 mm	90	84	/	78	68	/
	pizze Ø 300 mm	120	112	/	104	90	/
	teglie trays Backblech	24	20	12	20	16	12
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ 1u)	AC 3 N 400*					
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	14,4	12	9,6	14,4	12	9,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	8,6	7,2	5,8	8,6	7,2	5,8
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	280,5			308		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	322			351		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1398 1804 586			1398 1804 656		

*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.

Delta 6TL / 6TH



MODELLO MODEL MODELL	DO6TL/ITS.. -CSP	DO6TL/ITS.. -CS	DO6TL/ITS.. -CSD	DO6TH/ITS.. -CSP	DO6TH/ITS.. -CS	DO6TH/ITS.. -CSD
teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria tray, pizza, peel, bread production, pastry production teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria	•	•		•	•	
panificazione, pasticceria bread production, pastry production panificazione, pasticceria			•			•
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	1733 1642 400		1733 1642 470		
Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	L mm P mm H mm	1230 1260 160		1230 1260 230		
Numero massimo di camere sovrapponibili Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	Nr			3		
Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	pizza Ø 500 mm			5		
	pizze Ø 350 mm			9		
	pizze Ø 300 mm			12		
	teglie trays Backblech			6		
Temperatura massima Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280		
Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	pizza Ø 500 mm	60	55	/	55	50
	pizze Ø 350 mm	110	100	/	100	90
	pizze Ø 300 mm	147	133	/	133	120
	teglie trays Backblech	36	30	18	30	24
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz / f.a.)	AC 3 N 400*				
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	21	18,6	16,2	21	18,6
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	kWh	12,6	11,2	9,7	12,6	9,7
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	358		383		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	408		434		
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1808 1804 586		1808 1804 666		

*Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv.



Vaporiera I Steamer I Dampfgarer

MODELLO MODEL MODELL		DSG1T	DSG234T	DSG6T
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	652 152 203		753 152 203
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz / f.a.)	AC 230		
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	KW MAX	0,75	1,5	2,5
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	11,5	12,5	15,5



Cottura perfetta e controllo dei consumi: il meglio di entrambi i mondi.

La tecnologia trizona assicura precisione, controllo, efficienza e risparmio. Imposta la temperatura e poi seleziona la potenza desiderata in modo indipendente su fronte, centro o retro della camera di cottura per una resa uniforme dell'impasto, risparmiando energia.

Perfect baking and consumptions control: the best out of both.

Discover the creative freedom offered by our multi-functional oven: with different-height chambers and the steamer option, you will easily jump from pizza to bread to pastry products. Configure the perfect solution for your goals and get high-level professional results.

Perfektes Garen und Verbrauchskontrolle: das Beste aus beiden Welten.

Die 3-Zonen-Technologie sorgt für Präzision, Kontrolle, Effizienz und Sparsamkeit. Stellen Sie die Temperatur ein und wählen Sie dann unabhängig voneinander die gewünschte Leistung im vorderen, mittleren oder hinteren Teil der Backkammer, um eine gleichmäßige Teigausbeute zu erzielen und Energie zu sparen.



Con il programma ECO riduci il consumo energetico durante i periodi di standby.

Attiva la modalità per mantenere la temperatura con il minimo dispendio energetico o, grazie alla nuova funzione Smart energy saving, imposta un limite di potenza per evitare sorprese in bolletta. Il sistema può avvisarti in tempo reale se superi la soglia impostata, aiutandoti a gestire meglio i consumi.

Using the ECO program, you can reduce energy consumption during stand-by periods.

Activate this mode to maintain the set temperature using the least amount of energy. Or, by means of the new Smart Energy Saving mode, set a power limit to avoid an unwelcome surprise in the electricity bill. The system is able to send real-time warnings when the set threshold is exceeded, thus helping you to manage consumptions better.

Mit dem ECO-Programm reduzieren Sie den Energieverbrauch während der Standby-Phasen.

Aktivieren Sie den Modus, um die Temperatur mit minimalem Energieverbrauch zu halten, oder setzen Sie dank der neuen intelligenten Energiesparfunktion ein Leistungslimit, um unangenehme Überraschungen auf Ihrer Rechnung zu vermeiden. Das System kann Sie in Echtzeit warnen, wenn Sie den eingestellten Grenzwert überschreiten, damit Sie Ihren Verbrauch besser kontrollieren können.

Cappa | Hood | Haube



MODELLO MODEL MODELL		DH1TN-A5	DH1TV-A5	DH2TN-A5	DH2TV-A5	DH3TN-A5	DH3TV-A5	DH4TN-A5	DH4TV-A5	DH6TN-A5	DH6TV-A5
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	902 1212 413		1312 1212 413		1722 1212 413		1312 1212 413		1722 1212 413	
Portata Air flow rate Abluftleistung	m³/h	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700
Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz / V~)	AC 230									
Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	kW MAX	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13
Peso netto Net weight Nettogewicht	kWh	32	37	40	45	50	55	42	47	50	55
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	62	67	70	75	81	86	72	77	81	86
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Größenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1001 1361 605		1411 1361 605		1821 1361 605		1411 1361 605		1821 1361 605	

Supporto chiuso | Closed Stand | Geschlossene Untergestell

MODELLO MODEL MODELL		DC1T-850	DC1T-1170	DC2T-850	DC2T-1170	DC3T-850	DC3T-1170	DC4T-850	DC4T-1170	DC6T-850	DC6T-1170
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	L mm	898	898	1308	1308	1718	1718	1308	1308	1718	1718
	P mm	1059	1059	1059	1059	1059	1059	1489	1489	1489	1489
	H mm	850	1170	850	1170	850	1170	850	1170	850	1170
Dimensioni interne Internal dimensions Außenmaße	L mm	653	653	1063	1063	1473	1473	1063	1063	1473	1473
	P mm	810	810	810	810	810	810	1240	1240	1240	1240
	H mm	402	722	402	722	402	722	402	722	402	722
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	96	124	118	147	138	171	140	173	190	228
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	128	160	153	186	178	215	180	217	236	278
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm	1015	1015	1405	1405	1815	1815	1405	1405	1815	1815
	P mm	1370	1370	1370	1370	1370	1370	1810	1810	1810	1810
	H mm	1045	1375	1045	1375	1045	1375	1045	1375	1045	1375



Supporto con ruote | Stand with wheels | Untergestell mit Rädern

H1 = 530-610-850-930-1170mm
H2 = Altezza da piano di cottura a piano d'appoggio
Height from hob to worktop
Höhe Von Backfläche zur Abstellfläche



Kit piani
Shelves kit
Kit Böden

MODELLO - MODEL - MODELL			DS1T	DS2T	DS3T	DS4T	DS6T
	Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	31	41	53	54	89
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	35	45	59	60	96
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	Lmm P mm H mm	786 975 277	1196 975 277	1606 975 277	1196 1296 277	1972 1296 277

Kit Gambe + Ruote (consigliato)
Legs + wheels kit (recommended)
Kit Beine + Räder (Empfohlene)

		Per 3 o 4 camera For 3 or 4 chambers Für 3 oder 4 Backkammer		Per 2 camera For 2 chambers Für 2 Backkammer		Per 1 camera For 1 chamber Für 1 Backkammer	
MODELLO - MODEL - MODELL		DL530	DL610	DL850	DL930	DL1170	
	Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	23,5	26	31	32,5	37
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	25,5	28	33	35	39
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	391 1028 277				391 1428 277

Kit Portateglie | Trayholders kit | Blechenhalterungskit



Kit Porta teglie
Trayholders kit
Blechenhalterungskit

MODELLO MODEL MODELL	DT11T-850 DT12T-850 DT13T-850 DT14T-850 DT16T-850	DT11T-1170 DT12T-1170 DT13T-1170 DT14T-1170 DT16T-1170
Altezza supporto Stand height supporto Höhe Untergestell	850 mm	1170 mm

Più ordine, più efficienza:
il kit porta teglie, praticità
al tuo servizio.

Tidier and more efficient tray holder kit:
convenience at your service.
Mehr Ordnung, mehr Effizienz:
das Backblechgestell-Kit leistet Ihnen
praktische Dienste.





Scopri la libertà creativa del nostro forno multifunzionale: con le camere di diversa altezza e la possibilità di aggiungere la vaporiera puoi passare con facilità dalla pizza al pane fino alla pasticceria. Configura la soluzione che si adatta ai tuoi obiettivi per risultati professionali di alto livello.

One oven, thousand possibilities.
Discover the creative freedom offered by our multifunctional oven: with different-height chambers and the steamer option, you will easily jump from pizza to bread to pastry products. Configure the perfect solution for your goals and get high-level professional results.

Ein Backofen, unendlich viele Möglichkeiten.
Entdecken Sie die kreative Freiheit unseres Multifunktionsbackofens: Mit unterschiedlich hohen Backkammern und der Möglichkeit, einen Dampfgarer hinzuzufügen, können Sie ganz einfach von Pizza zu Brot und Gebäck wechseln. Konfigurieren Sie die Lösung, die Ihren Zielen entspricht, für professionelle Ergebnisse.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963



Scopri di più
Discover more
Um mehr zu erfahren

Cuppone Srl
Via Sile, 36 – 31057 Silea (TV)
cuppone.com
Tel: +39 0422 361143