

# Delta

Il più versatile forno elettrico  
touch screen sovrapponibile.

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



Delta



**CUPPONE**  
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

# 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.



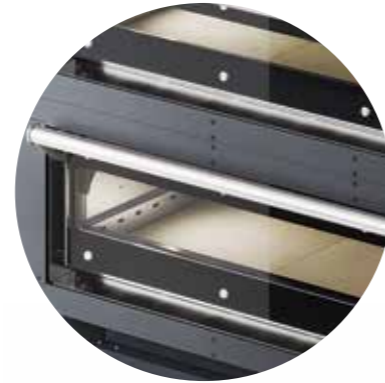
## Caratteristiche speciali | Special features | Besondere Merkmale



**Sistema di controllo touch screen**  
Touch screen control system  
Touchscreen Kontrollsystem



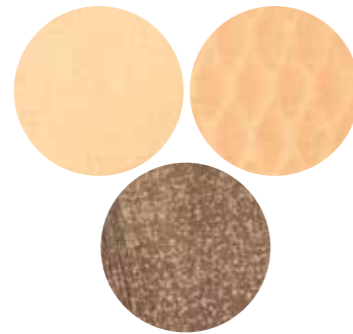
**Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente**  
Electronically adjustable steam vents  
Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe



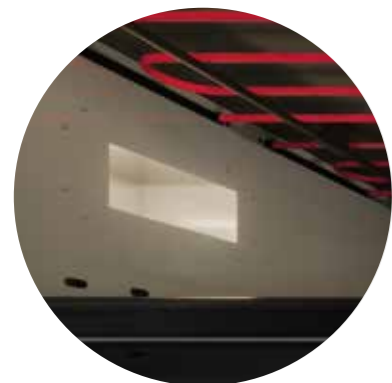
**Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile**  
Single, high-visibility glass pane, removable heat-protection tempered glass  
Einfaches Sichtfenster, abnehmbares, gehärtetes Hitzeschutzglas



**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 sabbata 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'infornamento**

Setters for deck ovens  
Eischubband

**Collegamento a Cloud Cuppone**

Cuppone Cloud connection  
Cuppone Cloud-Verbindung

**Pietre bakery**

Bakery stones  
Steine

**Pietre sabbiate**

Sanded stones  
Sandgestrahlte Steine

**Tre potenze disponibili**

Three power ratings available  
Drei Ausführungen lieferbar

**Facciata colorata personalizzabile**

Tailored color face-plates  
Individuell gestaltbare farbige Fassade

**Predisposizione controllo assorbimento**

Ready for power absorption control fitting  
Vorgerüstet für Absorptionskontrolle

**Voltaggi 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-/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/Floor differentiated heating elements

Ober-und Unterhitze



**Recupero veloce integrato**

Fast recovery function

Wärmerückgewinnung Funktion



**Funzione economy**

Economy functions

Economy Funktion



**Programmazione cottura**

Cooking programming

Programmierung der Backzeit



**Apertura e chiusura con molla a compressione**

Opening and closing system with compression spring

Öffnungs und Schließsystem mit Druckfeder



**Timer**

timer

Timer

## Le caratteristiche di qualità Cuppone | Cuppone's quality features | Die Qualitätsmerkmale von Cuppone



**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 Ø 500 mm Ø 19.7 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 13.8 in Ø 500 mm Ø 19.7 in

## Delta 1TL / 1TH



MODELLO MODEL MODELL	DO1TL/1TS.. -C5P	DO1TL/1TS.. -C5	DO1TL/1TS.. -C5D	DO1TH/1TS.. -C5P	DO1TH/1TS.. -C5	DO1TH/1TS.. -C5D	
<b>Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria</b> tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck	•	•		•	•		
<b>Panificazione, pasticceria</b> panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck			•			•	
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	<b>L mm</b> 913 <b>P mm</b> 1212 <b>H mm</b> 400				913 1212 470		
<b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	<b>L mm</b> 410 <b>P mm</b> 830 <b>H mm</b> 160				410 830 230		
<b>Numero massimo di camere sovrapponibili</b> Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	<b>Nr</b>		4				
<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	<b>pizza Ø 350 mm</b>		2				
	<b>pizze Ø 300 mm</b>		2				
	<b>teglie trays Backblech</b>		1				
<b>Temperatura massima</b> Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450	280	450	280		
<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	<b>pizza Ø 350 mm</b>	32	30	/	28	24	/
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	32	30	/	28	24	/
	<b>teglie trays Backblech</b>	6	5	3	6	5	3
<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung	<b>Volt (50/60 Hz/ Γυ)</b>	AC 3 N 400V*					
<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	<b>kW MAX</b>	7,2	6	4,8	7,2	6	4,8
<b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	<b>kWh</b>	4,3	3,6	2,9	4,3	3,6	2,9
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	<b>Kg</b>	141			158		
<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	<b>Kg</b>	173			191		
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	<b>L mm</b> 1008 <b>P mm</b> 1364 <b>H mm</b> 586				1008 1364 656		

## Delta 2TL / 2TH



MODELLO MODEL MODELL	DO2TL/1TS.. -C5P	DO2TL/1TS.. -C5	DO2TL/1TS.. -C5D	DO2TH/1TS.. -C5P	DO2TH/1TS.. -C5	DO2TH/1TS.. -C5D	
<b>Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria</b> tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck	•	•		•	•		
<b>Panificazione, pasticceria</b> panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck			•			•	
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	<b>L mm</b> 1323 <b>P mm</b> 1212 <b>H mm</b> 400				1323 1212 470		
<b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	<b>L mm</b> 820 <b>P mm</b> 830 <b>H mm</b> 160				820 830 230		
<b>Numero massimo di camere sovrapponibili</b> Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	<b>Nr</b>		4				
<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	<b>pizza Ø 500 mm</b>		1				
	<b>pizze Ø 350 mm</b>		4				
	<b>pizze Ø 300 mm</b>		5				
	<b>teglie trays Backblech</b>		1				
<b>Temperatura massima</b> Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450	280	450	280		
<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	<b>pizza Ø 500 mm</b>	16	15	/	13	11	/
	<b>pizze Ø 350 mm</b>	64	60	/	52	44	/
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	80	75	/	65	55	/
	<b>teglie trays Backblech</b>	12	11	6	11	10	6
<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung	<b>Volt (50/60 Hz/ Γυ)</b>	AC 3 N 400V					
<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	<b>kW MAX</b>	12	10,8	9,6	12	10,8	9,6
<b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	<b>kWh</b>	7,2	6,5	5,8	7,2	6,5	5,8
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	<b>Kg</b>	191			227		
<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	<b>Kg</b>	226			263		
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	<b>L mm</b> 1398 <b>P mm</b> 1364 <b>H mm</b> 586				1398 1364 656		

## Delta 3TL / 3TH



MODELLO MODEL MODELL		DO3TL/1TS.. -C5P	DO3TL/1TS.. -C5	DO3TL/1TS.. -C5D	DO3TH/1TS.. -C5P	DO3TH/1TS.. -C5	DO3TH/1TS.. -C5D
<b>Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria</b> tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
<b>Panificazione, pasticceria</b> panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck				•			•
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1733 1212 400			1733 1212 470		
<b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1230 830 160			1230 830 230		
<b>Numero massimo di camere sovrapponibili</b> Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern	<b>Nr</b>	4					
<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	<b>pizza Ø 500 mm</b>	2					
	<b>pizze Ø 350 mm</b>	6					
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	8					
	<b>teglie</b> trays Backblech	3-4					
<b>Temperatura massima</b> Maximum temperature Höchsttemperatur	<b>°C</b>	450		280	450		280
<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	<b>pizza Ø 500 mm</b>	30	28	/	26	22	/
	<b>pizze Ø 350 mm</b>	90	84	/	78	68	/
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	120	112	/	104	90	/
	<b>teglie</b> trays Backblech	12-24	15-20	9-12	15-20	12-16	9-12
<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung	<b>Volt (50/60 Hz/ Гц)</b>	AC 3 N 400V*					
<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	<b>kW MAX</b>	16,8	15,6	14,4	16,8	15,6	14,4
<b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	<b>kWh</b>	10,1	9,4	8,6	10,1	9,4	8,6
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	<b>Kg</b>	255			293		
<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	<b>Kg</b>	296			335		
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1808 1364 586			1808 1364 656		

## Delta 4TL / 4TH



MODELLO MODEL MODELL		DO4TL/1TS.. -C5P	DO4TL/1TS.. -C5	DO4TL/1TS.. -C5D	DO4TH/1TS.. -C5P	DO4TH/1TS.. -C5	DO4TH/1TS.. -C5D
<b>Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria</b> tray, pizza, peel, bread production, pastry production Backblech, Pizza, Palette, Brotbereitung, Gebäck		•	•		•	•	
<b>Panificazione, pasticceria</b> panificazione, pasticceria Brotbereitung, Gebäck				•			•
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1323 1642 400			1323 1642 470		
<b>Dim. camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	820 1260 160			820 1260 230		
<b>Numero massimo di camere sovrapponibili</b> Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern		4					
<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	<b>pizza Ø 500 mm</b>	2					
	<b>pizze Ø 350 mm</b>	6					
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	8					
	<b>teglie</b> trays Backblech	4					
<b>Temperatura massima</b> Maximum temperature Höchsttemperatur	<b>°C</b>	450		280	450		280
<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	<b>pizza Ø 500 mm</b>	30	28	/	26	22	/
	<b>pizze Ø 350 mm</b>	90	84	/	78	68	/
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	120	112	/	104	90	/
	<b>teglie</b> trays Backblech	24	20	12	20	16	12
<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung	<b>Volt (50/60 Hz/ Гц)</b>	AC 3 N 400V*					
<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	<b>kW MAX</b>	14,4	12	9,6	14,4	12	9,6
<b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	<b>kWh</b>	8,6	7,2	5,8	8,6	7,2	5,8
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	<b>Kg</b>	280,5			308		
<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	<b>Kg</b>	322			351		
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1398 1804 586			1398 1804 656		

## Delta 6TL / 6TH



MODELLO MODEL MODELL	DO6TL/1TS.. -C5P	DO6TL/1TS.. -C5	DO4TL/1TS.. -C5D	DO6TH/1TS.. -C5P	DO6TH/1TS.. -C5	DO6TH/1TS.. -C5D
<b>teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria</b> tray, pizza, peel, bread production, pastry production teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria	•	•		•	•	
<b>panificazione, pasticceria</b> bread production, pastry production			•			•
panificazione, pasticceria						
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1733 1642 400		1733 1642 470		
<b>Dim.camera di cottura</b> Cooking chamber dim. Maße der Backkammer	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1230 1260 160		1230 1260 230		
<b>Numero massimo di camere sovrapponibili</b> Maximum number of stackable decks Maximale Anzahl von stapelbaren Kammern		3				
<b>Capacità di cottura pizze</b> Pizza baking capacity Backleistung Pizzas	<b>pizza Ø 500 mm</b>	5				
	<b>pizze Ø 350 mm</b>	9				
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	12				
	<b>teglie</b> trays Backblech	6				
<b>Temperatura massima</b> Maximum temperature Höchsttemperatur	°C	450		280		450
<b>Produttività oraria (pizza classica)</b> Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica)	<b>pizza Ø 500 mm</b>	60	55	/	55	50
	<b>pizze Ø 350 mm</b>	110	100	/	100	90
	<b>pizze Ø 300 mm</b>	147	133	/	133	120
	<b>teglie</b> trays Backblech	36	30	18	30	24
<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung	<b>Volt (50/60 Hz / Гц)</b>	AC 3 N 400V*				
<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	<b>kW MAX</b>	21	18,6	16,2	21	18,6
<b>Consumo medio</b> Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	<b>kWh</b>	12,6	11,2	9,7	12,6	11,2
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	<b>Kg</b>	358		383		
<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	<b>Kg</b>	408		434		
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	1808 1804 586		1808 1804 666		



## Vaporiera | Steamer | Dampfgerer

MODELLO MODEL MODELL		DSG1T	DSG234T	DSG6T
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	652 152 203		753 152 203
<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung	<b>Volt (50/60 Hz / Гц)</b>	AC 230 V		
<b>Assorbimento massimo</b> Maximum absorption Maximale Stromaufnahme	<b>KW MAX</b>	0,75	1,5	2,5
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	<b>Kg</b>	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.**  
Three-zone technology delivers precision, control, efficiency and savings. Set the temperature and select the desired power independently in the front, center and rear part of the chamber, for uniform baking results, saving energy.

**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	
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	902 1212 413	1312 1212 413	1722 1212 413	1312 1212 413	1722 1212 413	1312 1212 413	1722 1212 413	1312 1212 413	1722 1212 413	
<b>Portata</b> Air flow rate Abluftleistung	m³/h	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700
<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply Stromversorgung	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230									
<b>Assorbimento massimo</b> 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
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	kWh	32	37	40	45	50	55	42	47	50	55
<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	Kg	62	67	70	75	81	86	72	77	81	86
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1001 1361 605	1411 1361 605	1821 1361 605	1411 1361 605	1821 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
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	898 1059 850	898 1059 1170	1308 1059 850	1308 1059 1170	1718 1059 850	1718 1059 1170	1308 1489 850	1308 1489 1170	1718 1489 850
<b>Dimensioni interne</b> Internal dimensions Außenmaße	L mm P mm H mm	653 810 402	653 810 722	1063 810 402	1063 810 722	1473 810 402	1473 810 722	1063 1240 402	1063 1240 722	1473 1240 402
<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	Kg	96	124	118	147	138	171	140	173	190
<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	Kg	128	160	153	186	178	215	180	217	236
<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	L mm P mm H mm	1015 1370 1045	1015 1370 1375	1405 1370 1045	1405 1370 1375	1815 1370 1045	1815 1370 1375	1405 1810 1045	1405 1810 1375	1815 1810 1045



## 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	
	<b>Peso netto</b> Net weight Nettogewicht	<b>Kg</b>	31	41	53	54	89
	<b>Peso lordo</b> Gross weight Bruttogewicht	<b>Kg</b>	35	45	59	60	96
	<b>Dimensioni esterne con imballo</b> External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung	<b>L mm</b> <b>P mm</b> <b>H mm</b>	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)

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

## Kit Portateglie | Trayholders kit | Blechenhalterungskit



**Kit Porta teglie**  
Trayholders kit  
Blechenhalterungskit

MODELLO MODEL MODELL	DTH1T-850 DTH2T-850 DTH3T-850 DTH4T-850 DTH6T-850	DTH1T-1170 DTH2T-1170 DTH3T-1170 DTH4T-1170 DTH6T-1170
<b>Altezza supporto</b> 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.





Note

## Un forno, infinite possibilità.

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 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.

### **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