Alpha

Il primo forno elettrico a platea rotante

The first electric oven
with rotating cooking plate
Der erste Elektro-Ofen mit
rotierender Platte



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Alpha

Alpha: precisione e flessibilità in un unico forno

La platea rotante di Alpha, regolabile in velocità e direzione, garantisce una cottura uniforme e perfetta. Le temperature differenziate del cielo e della platea permettono di personalizzare ulteriormente il processo di cottura. Un forno professionale progettato per soddisfare le esigenze dei pizzaioli più esigenti.

Alpha: Precision and flexibility in one

Alpha's rotary bed plate can be adjusted in speed and direction, thus guaranteeing uniform and perfect baking results. Highly customized baking processes are allowed by differentiated temperatures of top element and bed plate.
A professional oven designed to meet the needs of the most demanding pizza chefs.

Alpha: Präzision und Flexibilität in einem einzigen Ofen

Die in Geschwindigkeit und Richtung einstellbare Drehplatte von Alpha sorgt für gleichmäßiges und perfektes Backen. Dank der unterschiedlichen Temperaturen von Ober- und Unterhitze können Sie den Backvorgang noch individueller gestalten. Ein professioneller Ofen, der den Anforderungen der anspruchsvollsten Pizzabäcker gerecht wird.











Platea rotante: flessibilità per ogni esigenza

La platea rotante offre massima flessibilità grazie al doppio senso di rotazione programmabile e alle due velocità personalizzabili. Scegli il ritmo di cottura ideale per una resa uniforme e impeccabile.

Rotary bed plate: Flexibility for any need

The rotating floor plate offers maximum flexibility thanks to its programmable two-way rotation and to the two customisable speeds. Choose the ideal cooking pace for uniform and flawless results.

Drehbare Platte: Flexibilität für jeden Bedarf

Die Drehplatte bietet maximale Flexibilität dank der programmierbaren Drehrichtung und den zwei individuell einstellbaren Geschwindigkeiten. Wählen Sie die ideale Gargeschwindigkeit für ein gleichmäßiges und perfektes Ergebnis.

Controllo totale, risparmio garantito

Pianifica la tua settimana, mese o anno con la **programmazione avanzata.** Con il nostro programma Eco, riduci il consumo energetico durante i periodi di standby. Il sistema può avvisarti in tempo reale se superi la soglia impostata, aiutandoti a gestire meglio i consumi. Grazie al cloud puoi tenere monitorato il tuo forno. Alpha è **flessibilità, efficienza e controllo.**

Complete control and guaranteed savings

Plan your week, month or year with **advanced scheduling.** Reduce energy consumption during stand-by periods, using our Eco program. The system can send real-time warnings when the set threshold is exceeded, thus helping you to manage consumptions better. Thanks to the could service, you can keep an eye on your oven. Alpha means **flexibility, efficiency and control.**

Volle Kontrolle, garantierte Einsparungen

Planen Sie Ihre Woche, Ihren Monat oder Ihr Jahr mit der **erweiterten Programmierung**. Mit unserem Eco-Programm können Sie den Energieverbrauch während der Standby-Phasen reduzieren. Das System kann Sie in Echtzeit warnen, wenn Sie den eingestellten Grenzwert überschreiten, und hilft Ihnen so, Ihren Verbrauch besser zu steuern. Dank der Cloud können Sie Ihren Ofen im Auge behalten. Alpha ist **Flexibilität, Effizienz und Kontrolle.**

Design al servizio della cottura

Alpha è stato progettato per soddisfare le necessità dei pizzaioli più esigenti. Le **luci a LED** di ultima generazione offrono una luminosità senza precedenti, mentre il nuovo vetro **porta con schermo termico** permette un controllo visivo ottimale della cottura. Realizzato in **acciaio inox** e dotato di uno **schermo protettivo** anteriore disponibile in vari colori, Alpha garantisce un eccellente isolamento termico.

La **nuova cappa**, più grande e performante, offre un'aspirazione in grado di catturare una quantità superiore di fumi e vapori. Ideale per ambienti di lavoro intensivi, mantiene l'aria pulita, migliorando il comfort e la qualità del tuo spazio di cottura.
Il design innovativo rende questo forno un prodotto unico nel suo genere.

Design dedicated to baking

Alpha was designed to meet the needs of the most demanding pizza chefs. The **latest-generation LED lights** offer unprecedented brightness, while the new glass **door with heat shield** allows optimal visual control of cooking. Made of **stainless steel** and featuring a front **protective shield** available in various colours, Alpha ensures excellent thermal insulation. The new, **larger and more efficient hood** offers extraction capable of capturing a greater quantity of fumes and vapours. Ideal for intensive work environments, it keeps the air clean, improving the comfort and quality of your cooking space. The innovative design makes this oven a one-of-a-kind product.

Design im Zeichen eines optimalen Garprozesses

Alpha wurde entwickelt, um den Anforderungen der anspruchsvollsten Pizzabäcker gerecht zu werden. Die **LED-Leuchten** der neuesten Generation bieten eine beispiellose Helligkeit, während die **neue Glastür mit Hitzeschild** eine optimale visuelle Kontrolle des Garvorgangs ermöglicht. Alpha ist aus Edelstahl gefertigt und mit einem in verschiedenen Farben erhältlichen Frontschutzschirm ausgestattet, der eine hervorragende Wärmeisolierung garantiert. Die **neue, größere und leistungsstärkere Haube** bietet eine Absaugleistung, die eine größere Menge an Rauch und Dämpfen auffangen kann. Ideal für intensive Arbeitsumgebungen, hält sie die Luft sauber und verbessert den Komfort und die Qualität Ihres Garraums. Das innovative Design macht diesen Ofen zu einem einzigartigen Produkt seiner Art.



Scopri il segreto della pizza napoletana perfetta con il Kit Napoli

La combinazione di una speciale pietra refrattaria e resistenze potenziate assicura una cottura uniforme ad alte temperature.
Il cornicione risulterà **soffice e alveolato**, per una **pizza perfetta** in ogni dettaglio.

Discover the secrets of a perfect Pizza Napoletana with the Napoli kit.

Combining a special refractory plate with boosted heating elements guarantees uniform baking at high temperatures. The edge will be **fluffy and airy**, for a **perfect pizza** in every detail.

Entdecken Sie das Geheimnis der perfekten neapolitanischen Pizza mit dem Kit Napoli.

Die Kombination aus einem speziellen feuerfesten Stein und verbesserten Heizelementen gewährleistet ein gleichmäßiges Backen bei hohen Temperaturen. Die Kruste wird **weich und von wabenförmiger Konsistenz**, für eine Pizza, die in jedem Detail **perfekt** ist.



Alpha

La qualità Cuppone - Cuppone quality - Die Qualität von Cuppone



Porta, facciata e camera di cottura in acciaio inox

Stainless steel door, front, and cooking chamber

Tür, Front und Garraum aus Edelstahl



Facciata con schermo termico personalizzabile nei colori

Front with heat shield with customisable colour

Front mit thermischem Schutzschild in verschiedenen Farben



Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura

Heat seal between door and cooking chamber

Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer



Piano di cottura in cordierite sabbiata o cemento per alte temperature

Cooking surface made of sandblasted cordierite or high-temperature cement

Kochfeld aus Sandgestrahltes Cordierit oder Zement für hohe Temperaturen



Ruote piroettanti ad alto scorrimento

Heavy-duty swivel casters

Leichtgängige Lenkrollen



Accesso facilitato a tutta la componentistica elettrica

Easy access to all electrical components

Einfacher Zugang zu allen elektrischen Komponenten

La tecnologia Cuppone - Cuppone technology - Die Technologie von Cuppone

Resistenze differenziate cielo-platea

Top/Floor differentiated heating elements

Ober-und Unterhitze

Illuminazione camera di cottura con luci LED

Cooking chamber lighting with LED lights

Beleuchtung des Garraums mit LED-Leuchten

Sistema di controllo touch screen

Touch screen control system

Touchscreen Kontrollsystem

Controllo differenziato temperatura cielo e platea

Separate control of the top and bottom temperatures

Getrennte Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze

Controllo differenziato della potenza delle resistenze del cielo e della platea

Separate power control of the top and bottom heating elements

Getrennte Leistungsregelung für Ober- und Unterhitze

Controllo della direzione e della velocità di rotazione del piano cottura

Control of the rotation direction and speed of the cooking surface

Regelung der Drehrichtung und Geschwindigkeit der Kochfläche

Programmazione cotture

Cooking programming

Programmierung der Backzeit

Avvisatore acustico di fine cottura

End of cooking buzzer

Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs

Ricettario

Cookbook

Kochbuch

Funzione recupero veloce di temperatura

Fast temperature recovery function

Schnelle Temperaturrückgewinnungsfunktion

Funzione economy

Economy functions

Economy Funktion

Pirolisi

Pyrolysis

Pyrolyse

Sistema di controllo elettromeccanico di emergenza

Electromechanical emergency control system

Elektromechanisches Notfallkontrollsystem

Connessione al cloud (optional)

Cloud connection (optional)

Cloud-Anbindung (optional)

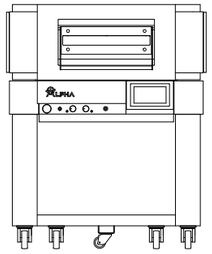
Timer settimanale

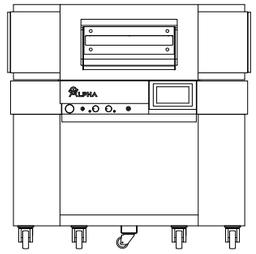
Weekly timer

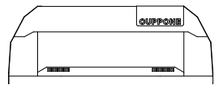
Wochentimer

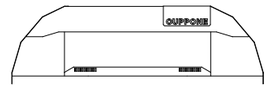
Alpha

Forno elettrico monocamera a platea rotante
Single chamber electric oven with rotating cooking plate
Einkammer-Elektro-Pizzaofen mit drehbarer Backplatte









Modulo cottura - Cooking module - Backmodul

AC 3-N-400V 50/60 Hz

MODELLO **MODEL** **MODELL**		**AO110/1TSS-***-CP**		**AO110/1TSN-C5P-CP**	**AO140/1TSS-***-CP**		**AO140/1TSN-C5P-CP**
		C5	**C5P**		**C5**	**C5P**	
Dimensioni camera Chamber dimensions Maße der backkammer	**mm**	**Ø** 1100 **H** 180			**Ø** 1400 **H** 180		
Dimensioni porta Door dimensions Maße der Tür	**mm**	**L** 620 **H** 120					
Tipologia pietre Types of stones Steintypologie		Cordierite sabbiata Sandblasted cordierite Sandgestrahltes Cordierit		Pietra alte temperature High-temperature stone Stein für hohe Temperaturen	Cordierite sabbiata Sandblasted cordierite Sandgestrahltes Cordierit		Pietra alte temperature High-temperature stone Stein für hohe Temperaturen
Capacità di cottura Backing capacity Backleinstung	**nr**	8 x Ø 30 cm / 7 x Ø 35 cm / 3 x Ø 50 cm 2 x 40x60 cm			14 x Ø 30 cm / 10 x Ø 35 cm / 5 x Ø 50 cm 4 x 40x60 cm		
Temperatura massima Maximum temperature Maximale temperatur	**°C**	450					
Produttività oraria pizza classica Classic Pizza hourly productivity Studenleistung Klassische Pizza	**nr/h**	80 x Ø 30 / 60 x Ø 35 / 25 x Ø 50			140 x Ø 30 / 110 x Ø 35 / 35 x Ø 50		
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	16,2	17,4	17,4	19,9	23	23
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher verbrauch	**kWh**	6,5	7	7	8	9,2	9,2
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 1460 **P** 1440 **H** 1700			**L** 1760 **P** 1350 **H** 2170		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**kg**	630		648	750		773
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 1390 **P** 1440 **H** 1700			**L** 1690 **P** 1740 **H** 1700		
Peso netto Net weight Nettogewicht	**kg**	517		535	630		653

Il consumo medio può variare in base al differente tipo di cottura e al numero di pizze prodotte.
Average consumption may vary depending on the type of cooking and the number of pizzas produced.
Der durchschnittliche Verbrauch kann je nach Art des Backvorgangs und Anzahl der hergestellten Pizzen variieren.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv
Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage

Cappa - Hood - Haube

AC 230V 50/60 Hz

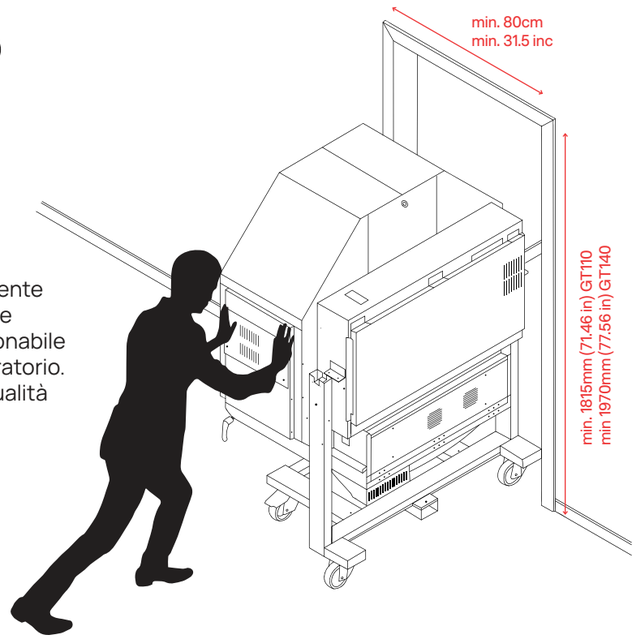
MODELLO **MODEL** **MODELL**		**AH110N-A5-CP**	**AH110V-A5-CP**	**AH140N-A5-CP**	**AH140V-A5-CP**
Versione Version Version		Senza aspiratore Without vent Ohne Absaugung	Con aspiratore With vent Mit Absaugung	Senza aspiratore Without vent Ohne Absaugung	Con aspiratore With vent Mit Absaugung
Portata aria Air flow rate Abluftleistung	**m³/h**		700		700
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	0,01	0,13	0,01	0,13
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 1310 **P** 1460 **H** 500		**L** 1610 **P** 1670 **H** 500	
Peso netto Net weight Nettogewicht	**Kg**	58	63	69	74
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 1390 **P** 1590 **H** 670		**L** 1690 **P** 1800 **H** 670	
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**Kg**	111	116	126	131

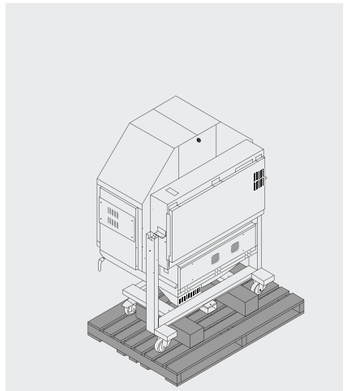
Optionals forno - Oven optional - Optional für backofen

*******	Frontale nero - Black front - Schwarze Front
*******	Frontale rosso - Red front - Rote Front
*******	Frontale altri colori - Other colours front - Front in anderen Farben
APHL	Porta pale lato sx -Left - side peels holder - Schaufelhalterung links
APHR	Porta pale lato dx - Right - side peels holder - Schaufelhalterung rechts
AWC110	Copertura ruote AO110 - Wheels cover AO110 - Radabdeckung AO110
AWC140	Copertura ruote AO140 - Wheels cover AO140 - Radabdeckung AO140
ACK	Kit controllo assorbimento - Absorption control kit - Absorptionskontroll-kit
CC	Connessione al cloud - Cloud connection - Verbindung zur Cloud
*******	Voltaggio speciale - Special voltage - Sonderspannung
*******	Resistenze potenziate - Potentiated elements - Verstärkte Widerstände
*******	Pannelli laterali cappa neri - Black side panels for the hood - Schwarze Seitenwände für die Haube

Alpha porta la pizza ovunque grazie al suo supporto speciale

Progettato per essere trasportato facilmente e permettere il passaggio attraverso porte di soli 80cm di larghezza, il forno è posizionabile con semplicità in ogni punto del tuo laboratorio. La struttura robusta e i materiali di alta qualità garantiscono prestazioni eccellenti e di lunga durata.



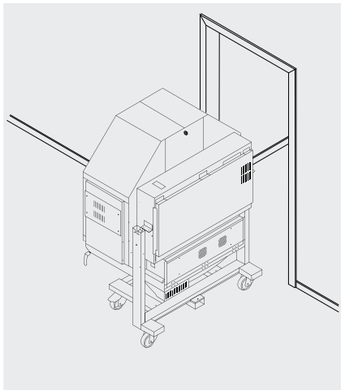


a.

Il forno arriva montato già sul suo supporto pronto per l'installazione.

The oven is supplied already assembled to its stand, ready for installation.

Der Ofen wird einbaufertig auf seinem Untergestell montiert geliefert.

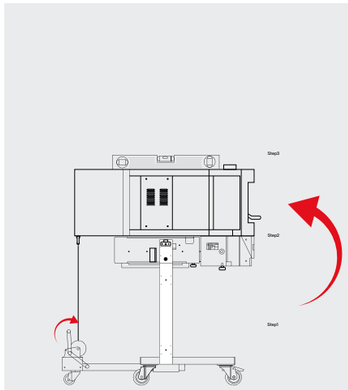


b.

Il forno, posizionato sulla sua base mobile dotata di ruote, può passare attraverso porte di dimensioni standard.

The oven placed on its movable, wheeled stand can pass through standard-width doors.

Auf seinem mobilen Sockel mit Rädern passt der Ofen durch Türen in Standardgröße.



c.

Grazie al sistema di rotazione a carrucola la camera di cottura raggiunge facilmente la posizione di utilizzo.

Thanks to its pulley-operated rotary system, the baking chamber is easily taken to its position for use.

Dank des Rotationssystems mit Umlenkrollen erreicht die Backkammer leicht ihre Einsatzposition.

Alpha's special stand can bring pizza anywhere

It was specifically designed to allow to pass through 80cm-wide doors, so that you can easily place the oven in any corner of your kitchen. Robust structure and high-quality materials ensure excellent performance over time.

Dank des speziellen Untergestells kann der Alpha die Pizza überall backen

Der Ofen ist so konzipiert, dass er leicht transportiert werden kann und durch Türen mit einer Breite von nur 80 cm passt. Die robuste Konstruktion und die hochwertigen Materialien garantieren eine hervorragende Leistung und eine lange Lebensdauer.

Guarda il video di montaggio di Alpha
Watch the video on how to assemble Alpha
Sehen Sie sich das Alpha-Montagevideo an



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Scopri di più
Discover more
Um mehr zu erfahren

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