Canova

L’impastatrice a doppia velocità che offre prestazioni eccezionali e una versatilità impareggiabile.

The dual-speed mixer that offers exceptional performance and unparalleled versatility.
Die Knetmaschine mit zwei Geschwindigkeiten bietet außergewöhnliche Leistung und unvergleichliche Vielseitigkeit.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Canova si adatta a qualsiasi impasto senza mai surriscaldarlo

Realizzata con materiali di alto spessore, è creata per resistere alle esigenze delle cucine professionali. I due potenti motori (vasca e spirale) e la struttura sovradimensionata garantiscono anni di servizio affidabile rendendola uno strumento indispensabile per pizzerie, panifici e pasticcerie.





It adapts to any type of dough without ever overheating it

Made of heavy-gauge materials, it is designed to withstand the demands of professional kitchens. The two powerful motors (bowl and spiral) and the oversized structure ensure years of reliable service, making it an indispensable tool for pizzerias, bakeries, and pastry shops.

Sie eignet sich für jeden Teig, ohne ihn zu überhitzen

Sie besteht aus dickwandigen Materialien und ist für die Anforderungen professioneller Küchen ausgelegt. Die beiden leistungsstarken Motoren (Behälter und Spirale) und die überdimensionierte Struktur garantieren jahrelangen zuverlässigen Betrieb und machen sie zu einem unverzichtbaren Werkzeug für Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien.

Canova

Impastatrice a spirale - Spiral mixer - Spiralteigknetmaschine

La qualità Cuppone - Cuppone quality - Die Qualität von Cuppone



Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra (3 piedi fissi e uno regolabile)

Painted steel structure raised from the ground (3 fixed feet and 1 adjustable foot)

Struktur aus lackiertem Stahl vom Boden erhoben (3 feste Füße und ein verstellbarer)



Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox

Stainless steel bowl, spiral, and mixing shaft

Behälter, Spirale und Ständer aus Edelstahl



Interfaccia comandi intuitiva

Intuitive control interface

Intuitive Bedienoberfläche



La tecnologia Cuppone - Cuppone technology - Die Technologie von Cuppone

Due motori

Two motors

Zwei Motoren

Doppia velocità

Double speed

Doppelte Geschwindigkeit

Possibilità di impostare il timer per la 1° e 2° velocità

Possibility to set the timer on the first and second speed

Möglichkeit, den Timer für die 1. und 2. Geschwindigkeit einzustellen

Inversione rotazione vasca

Inversion of the rotation of the bowl

Rückwärtslauf

Possibilità di rotazione della sola vasca

Possibility of rotation of the bowl only

Möglichkeit, nur die Wanne drehen zu lassen

Possibilità di rotazione della sola spirale

Possibility of rotation of the spiral only

Möglichkeit, nur die Spirale drehen zu lassen

Rulli reggiflessione vasca

Bowl support rollers

Gegendruckrollen Wanne

Trasmissione a cinghia

Belt transmission

Keilriemenantrieb

Copertura testata in termoformato

Header cover in thermoformed

Obere abdeckung aus thermogeformtem kunstsoff



Vasca, spirale e piantone in acciaio inox

L'utilizzo di acciaio inox di grosso spessore rende le parti più soggette a usura indistruttibili, offre resistenza alla corrosione e facilità di pulizia per una igiene perfetta.

Stainless steel bowl, spiral, and mixing shaft

The use of heavy-gauge stainless steel ensures the parts most subject to wear are indestructible, offers corrosion resistance, and easy cleaning for perfect hygiene.

Behälter, Spirale und Ständer aus Edelstahl

Die Verwendung von dickwandigem Edelstahl macht die verschleißanfälligen Teile unzerstörbar, bietet Korrosionsbeständigkeit und erleichtert die Reinigung für perfekte Hygiene.



Protezione vasca in PET

La protezione vasca in PET, rispetta le normative più stringenti in termini di sicurezza e igiene. Rende l'utilizzo della macchina sicuro e pulito.

PET bowl guard

The PET bowl guard complies with the most stringent safety and hygiene regulations. It makes the machine safe and clean to use.

PET-Behälterschutz

Der PET-Behälterschutz entspricht den strengsten Sicherheits- und Hygienevorschriften. Er macht die Verwendung der Maschine sicher und sauber.



Due motori, doppia velocità, rotazione della sola vasca, rotazione della sola spirale

La possibilità di scegliere in maniera indipendente la velocità e il tempo di rotazione della vasca e della spirale, oltre alla possibilità di far ruotare solo la vasca o solo la spirale, permette di ottenere qualsiasi tipo di impasto con qualsiasi tipo di idratazione senza mai surriscaldarlo. Il risultato sarà sempre perfetto.

Two motors, two speeds, bowl rotation only, spiral rotation only

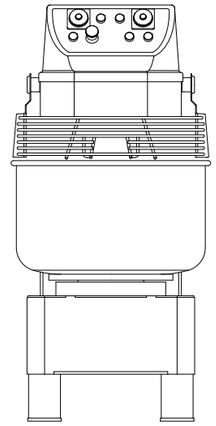
The ability to independently select the speed and rotation time of the bowl and the spiral, as well as the option to rotate only the bowl or the spiral, allows you to produce any type of dough with any level of hydration without ever overheating it. The result will always be perfect.

Zwei Motoren, zwei Geschwindigkeiten, Drehung nur des Behälters, Drehung nur der Spirale

Die Möglichkeit, die Geschwindigkeit und Drehzeit des Behälters und der Spirale unabhängig voneinander zu wählen, sowie die Möglichkeit, nur den Behälter oder nur die Spirale zu drehen, ermöglicht es, jede Art von Teig mit jeder Art von Feuchtigkeit zu erhalten, ohne ihn jemals zu überhitzen. Das Ergebnis ist immer perfekt.

Canova

Impastatrice a spirale - Spiral mixer - Spiralteigknetmaschine



CE UKCA

AC 3-400V 50Hz

MODELLO MODEL MODELL		CNV45-C5-CP	CNV60-C5-CP
Impasto finito Finished dough quantity	**Kg**	45	60
Volume della Vasca Bowl volume Wannenvolumen	**L**	80	95
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	4,2	4,2
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 640 **P** 1090 **H** 1330	**L** 640 **P** 1090 **H** 1330
Peso netto Net weight Nettogewicht	**Kg**	372	375
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 1150 **P** 800 **H** 1600	**L** 1150 **P** 800 **H** 1600
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**Kg**	457	460

Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage

Note



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