Giorgione

Potenza, controllo ed efficienza: il forno a gas per pizze impeccabili

Power, control, and efficiency:
the gas oven for flawless pizzas
Leistung, Kontrolle und Effizienz:
der Gasofen für perfekte Pizzen



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Giorgione

Il forno a gas* che unisce semplicità ed efficienza ad una straordinaria economicità di utilizzo

Disponibile in 4 differenti misure con capacità da 4 a 9 pizze Ø35 cm per camera di cottura. Scegli la dimensione ideale per la tua attività e scopri la potenza di Giorgione.



The gas oven* that combines simplicity and efficiency with extraordinary economy

Available in 4 different sizes, with a capacity of 4 to 9 35 cm diameter pizzas per baking chamber. Choose the ideal size for your business and discover the power of Giorgione.

Der Gasofen*, der Einfachheit und Effizienz mit außergewöhnlicher Wirtschaftlichkeit verbindet

Erhältlich in 4 verschiedenen Größen mit einer Kapazität von 4 bis 9 Pizzen mit einem Durchmesser von 35 cm pro Backkammer. Wählen Sie die ideale Größe für Ihr Unternehmen und entdecken Sie die Leistung von Giorgione.

***Versione standard a gas metano, altri tipi di gas su richiesta.**
***Natural gas version as standard, other gas types available upon request**
***Standardausführung für Erdgas, andere Gasarten auf Anfrage**

Sovrapponibilità fino a due camere

Se pensi che una camera di cottura non sia sufficiente a soddisfare le tue esigenze, non ti preoccupare, i forni a gas GIORGIONE possono essere facilmente sovrapposti fino a due unità.

Stackable up to two baking chambers
If you think one baking chamber isn't enough for your needs, don't worry, GIORGIONE gas ovens can easily be stacked up to two units.

Bis zu zwei Kammern stapelbar
Wenn Sie der Meinung sind, dass eine Backkammer nicht ausreicht, um Ihren Anforderungen gerecht zu werden, machen Sie sich keine Sorgen: Die Gasöfen von GIORGIONE lassen sich problemlos bis zu zwei



Facile da usare

È sufficiente impostare la temperatura della camera di cottura, tutto il resto lo farà lui.

Easy to use
Simply set the cooking chamber temperature, and it will do the rest.

Einfach zu bedienen
Stellen Sie einfach die Temperatur der Backkammer ein, den Rest erledigt der Ofen.



Protezione dal calore

La facciata dotata di schermi di protezione in acciaio inox e la porta con vetro temperato proteggono l'operatore dal calore e da potenziali scottature.

Heat protection
The stainless steel front panel and tempered glass door protect the operator from heat and potential burns.

Hitzeschutz
Die mit Schutzschilden aus Edelstahl ausgestattete Front und die Tür mit gehärtetem Glas schützen den Bediener vor Hitze und möglichen Verbrennungen.



Potente e sicuro

I bruciatori a 4 rampe sotto la pietra refrattaria, dotati di controllo elettronico di fiamma e interruttore di RESET, erogano tutta la potenza necessaria nella massima sicurezza.

Powerful and safe
The 4-ramp burners under the refractory stone, equipped with electronic flame control and a reset switch, deliver all the power needed fully safely.

Leistungsstark und sicher
Die 4-stufigen Brenner unter dem feuerfesten Stein, die mit einer elektronischen Flammenüberwachung und einem RESET-Schalter ausgestattet sind, liefern die gesamte erforderliche Leistung bei maximaler Sicherheit.

Giorgione

La qualità Cuppone - Cuppone quality - Die Qualität von Cuppone



Camera di cottura e facciata in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber and front
Garraum und Front aus Edelstahl



Porta con doppio vetro panoramico (interno ceramico, esterno temperato)
Door with double panoramic glass (ceramic interior, tempered exterior)
Tür mit doppeltem Panoramaglas (innen Keramik, außen gehärtet)



Maniglione ergonomico
Ergonomic handle
Ergonomischer Griff



Schermi di protezione rimovibili sulla facciata
Removable protective screens on the front panel
Abnehmbare Schutzschilde an der Front



Convogliatore fumi
Smoke duct
Abgaskamin



Piano cottura in mattoni refrattari di Cordierite sabbiata
Cooking surfacd with refractory sandblasted Cordierite bricks
Backflache aus sandgestrahltes Cordierit Steine



La tecnologia Cuppone - Cuppone technology - Die Technologie von Cuppone

Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12 V
Internal lightening system with two 12 V lamps
Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Lampe

Doppia ventola di raffreddamento
Double cooling fans
Doppelte Kühlventilator

Controllo elettronico della temperatura
Electronic temperature control system
Elektronische Temperaturkontrolle

Termostato di sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat

Avvisatore acustico di fine cottura
End of cooking buzzer
Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs

Accensione forno programmabile con conto alla rovescia
Countdown switching on system
Einschaltung des Pizzaofens mit Rückwärtstimer

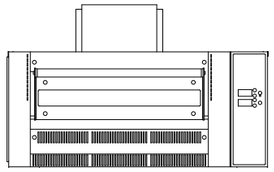
Controllo elettronico di fiamma con interruttore reset
Electronic flame control with cut-off switch
Elektronische Kontrolle der Flamme mit einem Sperrschalter

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



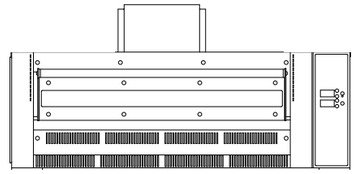
Giorgione

Forno a gas monocamera sovrapponibile - Superimposable single chamber gas oven - Einkammer-Gas-Pizzaofen stapelbar



Modulo cottura - Cooking module - Backmodul

MODELLO MODEL MODELL		GR435/1DS-A5-CP	GR635/1DS-A5-CP
Dimensioni camera Chamber dimensions Maße der backkammer	**mm**	**L** 720 **P** 720 **H** 185	**L** 720 **P** 1080 **H** 185
Capacità di cottura Backing capacity Backleinstung	**nr**	4 x Ø 30 cm / 4 x Ø 35 cm / 1 x Ø 50 cm	6 x Ø 30 cm / 6 x Ø 35 cm / 2 x Ø 50 cm
Temperatura massima Maximum temperature Maximale temperatur	**°C**	400	
Produttività oraria pizza classica Classic Pizza hourly productivity Studenleistung Klassische Pizz	**nr/h**	32 x Ø 30 cm / 32 x Ø 35 cm / 8 x Ø 50 cm	48 x Ø 30 cm / 48 x Ø 35 cm / 16 x Ø 50 cm
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	0,15	
Portata termica Heat output Wärmeleistung	**kW**	15	18,5
Consumo gas liquido (G30) Natural gas (group H) consumption Verbrauch Erdgas Gruppe H (G20)	**Kg/h**	1,18	1,45
Consumo gas metano gruppo H (G20) Liquid gas consumption (G30) Verbrauch Flüssigas (G30)	**m³/h**	1,58	1,95
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 1230 **P** 1120 **H** 810	**L** 1230 **P** 1480 **H** 810
Peso netto Net weight Nettogewicht	**kg**	176	219
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 1270 **P** 1280 **H** 720	**L** 1270 **P** 1640 **H** 720
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**Kg**	204	254

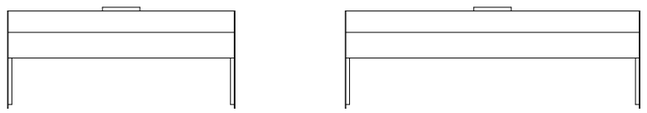


Modulo cottura - Cooking module - Backmodul

MODELLO MODEL MODELL		GR635L/1DS-A5-CP	GR935/1DS-A5-CP
Dimensioni camera Chamber dimensions Maße der backkammer	**mm**	**L** 1080 **P** 720 **H** 185	**L** 1080 **P** 1080 **H** 185
Capacità di cottura Backing capacity Backleinstung	**nr**	6 x Ø 30 cm / 6 x Ø 35 cm / 2 x Ø 50 cm	9 x Ø 30 cm / 9 x Ø 35 cm / 4 x Ø 50 cm
Temperatura massima Maximum temperature Maximale temperatur	**°C**	400	
Produttività oraria pizza classica Classic Pizza hourly productivity Studenleistung Klassische Pizz	**nr/h**	42 x Ø 30 cm / 42 x Ø 35 cm / 14 x Ø 50 cm	72 x Ø 30 cm / 72 x Ø 35 cm / 32 x Ø 50 cm
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	0,15	
Portata termica Heat output Wärmeleistung	**kW**	18,5	24,5
Consumo gas liquido (G30) Natural gas (group H) consumption Verbrauch Erdgas Gruppe H (G20)	**Kg/h**	1,45	1,93
Consumo gas metano gruppo H (G20) Liquid gas consumption (G30) Verbrauch Flüssigas (G30)	**m³/h**	1,95	2,59
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 1590 **P** 1120 **H** 810	**L** 1590 **P** 1480 **H** 810
Peso netto Net weight Nettogewicht	**kg**	200	271
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 1630 **P** 1280 **H** 720	**L** 1630 **P** 1640 **H** 720
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**Kg**	241	311

Massima temperatura di utilizzo 400°C. - Maximum operating temperature 400°C. - Maximale Betriebstemperatur 400°C.
Versione standard a gas metano; altri tipi di gas a richiesta - Standard methane gas version; other types of gas on request - Standardausführung mit Methangas; andere Gasarten auf Anfrage.
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

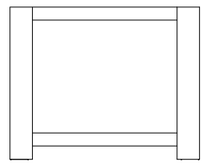


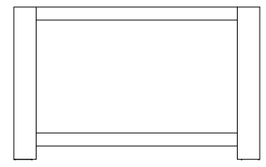
MODELLO MODEL MODELL		KGR435NT	KGR635NT	KGR635LNT	KGR935NT
Versione Version Version		Senza aspiratore Without vent Ohne Absaugung			
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	mm	**L** 1230 **P** 1470 **H** 540	**L** 1230 **P** 1830 **H** 540	**L** 1590 **P** 1470 **H** 540	**L** 1590 **P** 1830 **H** 540
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	62	67	73	80
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	mm	**L** 1270 **P** 1280 **H** 420	**L** 1270 **P** 1640 **H** 420	**L** 1630 **P** 1280 **H** 420	**L** 1630 **P** 1640 **H** 420
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	86	96	102	110





Supporto - Stand - Gestell





MODELLO MODEL MODELL		SGR435/1	SGR435/2	SGR635/1	SGR635/2	SGR635L/1	SGR635L/2	SGR935/1	SGR935/2
Versione Version Version		Senza ruote Without wheels Ohne Räder							
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	mm	**L** 1210 **P** 860 **H** 1100	**L** 1210 **P** 860 **H** 700	**L** 1210 **P** 1220 **H** 1100	**L** 1210 **P** 1220 **H** 700	**L** 1570 **P** 860 **H** 1100	**L** 1570 **P** 860 **H** 700	**L** 1570 **P** 1220 **H** 1100	**L** 1570 **P** 1220 **H** 700
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	54	46	65	57	62	54	76	69
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	mm	**L** 1150 **P** 1190 **H** 200	**L** 1150 **P** 850 **H** 200	**L** 1150 **P** 1190 **H** 200	**L** 1150 **P** 1190 **H** 200	**L** 1150 **P** 1190 **H** 200	**L** 1150 **P** 950 **H** 200	**L** 1150 **P** 1450 **H** 200	**L** 1150 **P** 1450 **H** 200
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	Kg	58	50	69	61	67	59	82	75

Optionals

RS	Applicazione ruote - Wheel application - Anwendung Räder

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