homé HE 400

Un professionista a casa tua

A pro in your home
Ein Profi bei Ihnen zu Hause



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

homé HE 400

Compatto, professionale, efficiente.

HE400 è il forno elettrico di ultima generazione che porta la fragranza della pizza professionale sulla tua tavola.
450 °C di temperatura massima, 20 pizze in un'ora, 1.1 kW di consumo medio e l'esterno del forno non si surriscalda mai.

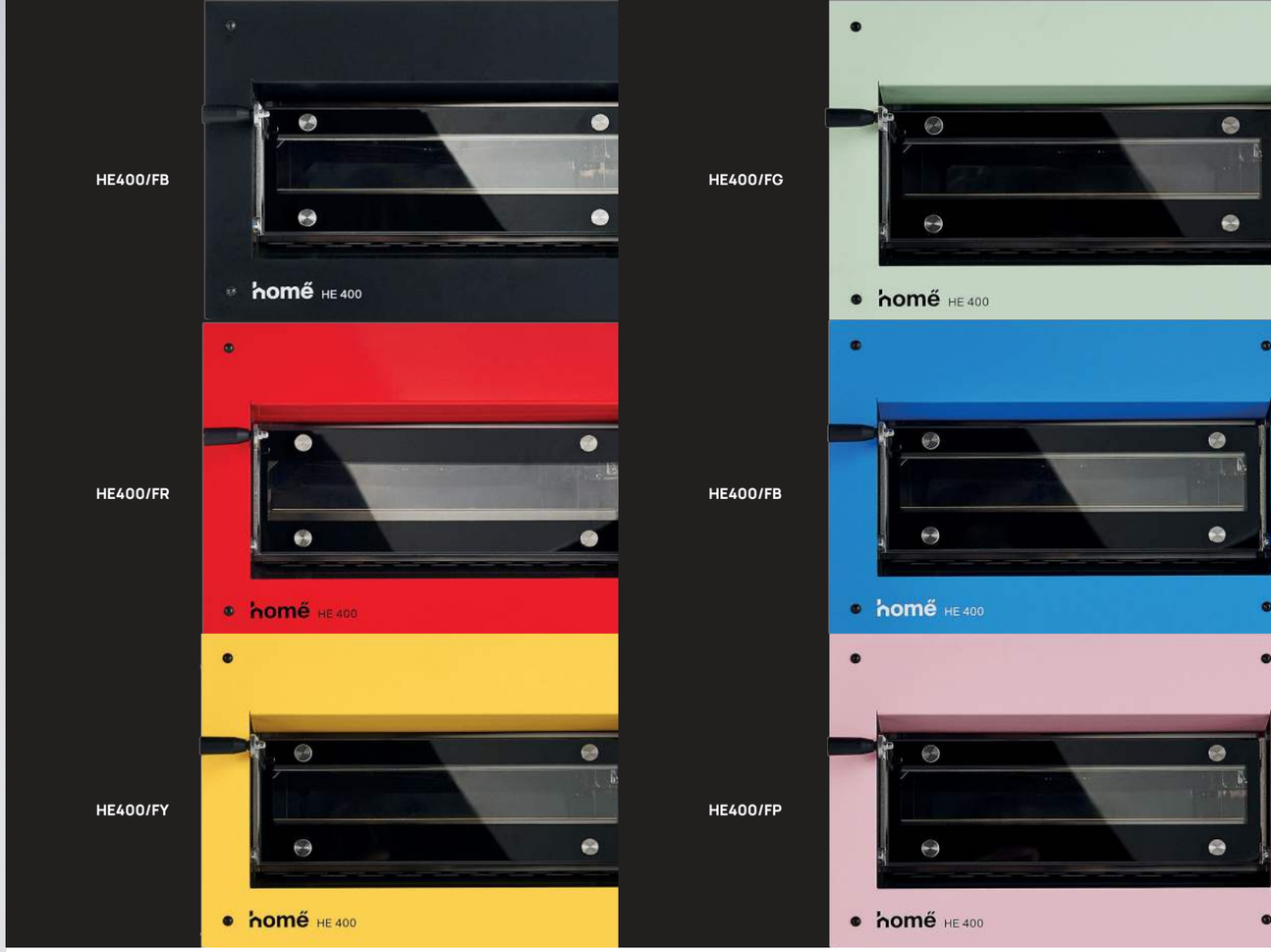
Compact, Professional, Efficient.

HE400 is the latest-generation electric oven that brings the aroma of professional pizza to your table. 450°C maximum temperature, 20 pizzas in an hour, 1.7 kW average consumption, and the oven's exterior never overheats.

Kompakt, professionell, effizient.

HE400 ist der Elektroofen der neuesten Generation, der den Duft professioneller Pizza auf Ihren Tisch bringt. 450 °C Höchsttemperatur, 20 Pizzen in einer Stunde, 1,7 kW Durchschnittsverbrauch und die Außenseite des Ofens wird nie heiß.





Tutti i colori del gusto.

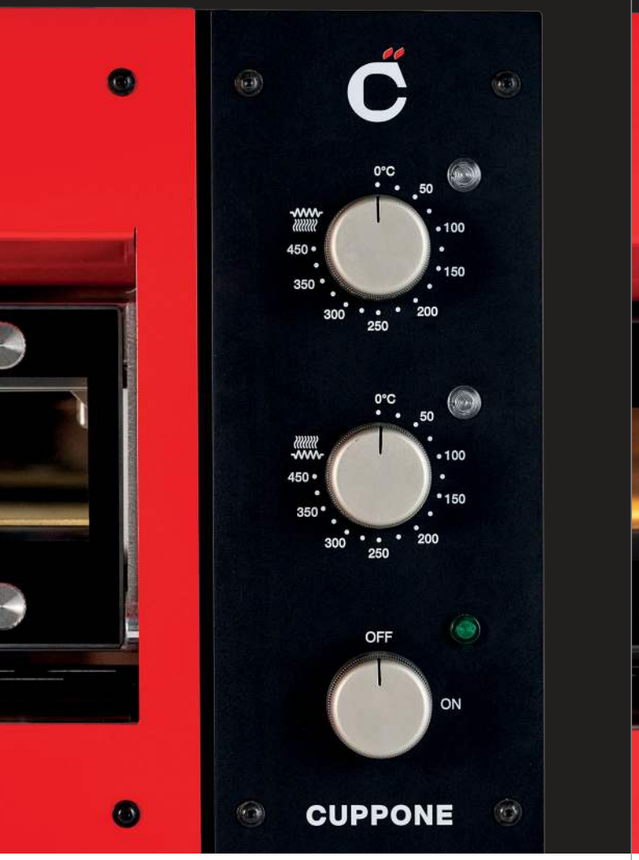
Sei colori unici, sei modi di assaporare uno stile, sei facciate verniciate per esaltare la personalità di ogni HOME HE400.

All the colours of taste.

Six unique colours, six ways to savour a style, six painted surfaces to enhance the personality of each HOME HE400.

Alle Farben nach Geschmack.

Sechs einzigartige Farben, sechs Arten, einen Stil zu genießen, sechs lackierte Seiten, um die Persönlichkeit jedes HOME HE400 hervorzuheben.



TM



TS

Analogico o digitale?

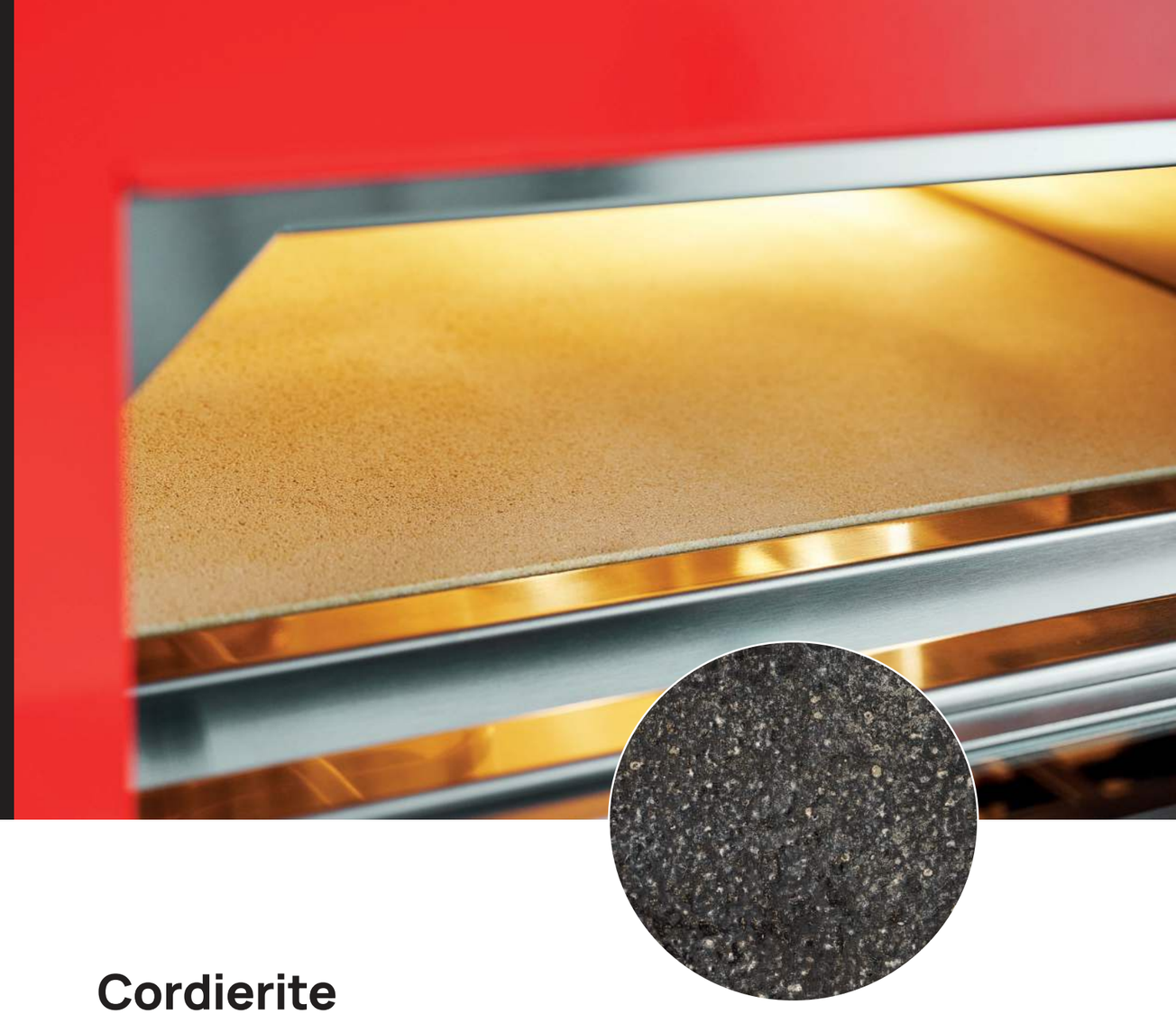
La soddisfazione è completa in entrambi i casi. Da una parte la semplicità dall'altra la possibilità di programmare ogni tipo di cottura impostando temperature, potenze e tempi e di accedere a decine di altre funzioni che faciliteranno la tua esperienza con HOME HE400.

Analogue or digital?

Complete satisfaction in both cases. On the one hand, simplicity, on the other, the ability to program any type of cooking by setting temperatures, power, and times, and to access dozens of other functions that will facilitate your experience with HOME HE400.

Analog oder digital?

Beide Varianten haben etwas für sich. Aber in der Touchscreen-Version können Sie unter anderem das Garen und Zünden per Countdown programmieren, einen Wochentimer einstellen, die Sparfunktion und die intelligente und grüne Selbstreinigung (Pyrolyse) aktivieren.



Cordierite o pietra Napoli?

Personalizza il tuo HOME HE400 con la pietra che si addice di più al prodotto che vuoi cucinare: cordierite per la pizza classica e la teglia, pietra Napoli per le cotture ad alta temperatura.

Cordierite or Napoli stone?

Customise your HOME HE400 with the stone that best suits the product you want to cook: cordierite for classic and pan pizza, Napoli stone for high-temperature cooking.

Cordierit oder Napoli-Stein?

Passen Sie Ihren HOME HE400 mit dem Stein an, der am besten zu dem Produkt passt, das Sie zubereiten möchten: Cordierit für klassische Pizza und Blechgerichte, Napoli-Stein für Garvorgänge bei hohen Temperaturen.

homé HE 400

Forno elettrico domestico e professionale - Domestic and professional electric oven - Elektroofen für den privaten und professionellen Gebrauch

La qualità Cuppone - Cuppone quality - Die Qualität von Cuppone



Camera di cottura e porta in acciaio inox
Stainless steel cooking chamber and door
Garraum und Tür aus Edelstahl



Porta e facciata con schermo antiscottature
Door and front with anti-scald screen
Tür und Front mit Verbrennungsschutz



Pareti del forno isolate con lana di roccia e raffreddate ad aria forzata
Oven walls insulated with rock wool and cooled by forced air
Mit Steinwolle isolierte und zwangsbelüftete Ofenwände

La tecnologia Cuppone - Cuppone technology - Die Technologie von Cuppone

Illuminazione interna
Chamber lightening system
Beleuchtung der Backkammer

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

Controllo differenziato della temperatura del cielo e della platea
Differentiated ceiling / floor temperature and power
Differenzierte Oben- und Untertemperatur und -leistung

Termostato di sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat

Nella versione TS - In the TS version - In der TS-Version

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

Programmazione cotture
Cooking scheduling
Programmierung der Backzeit

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

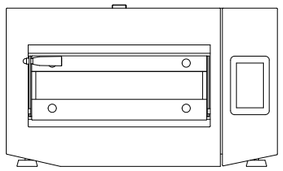
Ricettario
Cookbook
Kochbuch

Funzione recupero veloce di temperatura
Fast temperature recovery function
Schnelle Temperaturrückgewinnungsfunktion

Funzione economy
Economy function
Economy Funktion

Pirolisi
Pyrolysis
Pyrolysis

Timer settimanale
Weekly timer
Wöchentliches Timer



Modulo cottura - Cooking module - Backmodul

AC 230V 50/60 Hz

MODELLO MODEL MODELL		HE400/1TM-A5-CP	HE400/1TS-A5-CP	HE400/1MN-A5-CP	HE400/1TSN-A5-CP
Tipologia controllo Types of control Art der Kontrolle		Elettromeccanico Electromechanical Elektromechaniker	Touchscreen	Elettromeccanico Electromechanical Elektromechaniker	Touchscreen
Tipologia pietre Types of stones Steintypologie	nr	Cordierite sabbiata Sandblasted cordierite Sandgestrahltes Cordierit		Pietra alte temperature High-temperature stone Stein für hohe Temperaturen	
Temperatura massima Maximum temperature Maximale temperatur	°C	450			
Dimensioni camera Chamber dimensions Maße der backkammer	mm	**L** 400 **P** 400 **H** 85			
Capacità di cottura Backing capacity Backleinstung	nr	1* Ø 30 cm / 1* Ø 35 cm			
Produttività oraria pizza classica Classic Pizza hourly productivity Studenleistung Klassische Pizz	nr/h	20 x Ø 30 cm - 20 x Ø 35 cm			
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	kW	2,8			
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher verbrauch	kWh	1,1			
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	mm	**L** 660 **P** 590 **H** 400			
Peso netto Net weight Nettogewicht	Kg	47	50	51	54
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	mm	**L** 730 **P** 730 **H** 620			
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	kg	61	64	65	68

Cavo di alimentazione incluso - Power cable included - Zuleitung inklusiv

Facciata - Front - Façade

MODELLO MODEL MODELL		HE400/FN	HE400/FR	HE400/FB	HE400/FY
Tipologia controllo Types of control Art der Kontrolle		Nero Black Schwarz	Rosso Red Rot	Blu Blue Blau	Giallo Yellow Gelb
Dimensioni camera Chamber dimensions Maße der backkammer	mm	**L** 680 **P** 460 **H** 130			
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	kg	3			

Supporto - Stand - Stahlhalterung

Supporto in lamiera preverniciata nera completo di piano laterale e porta pale
Black pre-painted sheet metal support complete with side shelf and peel holder
Untergestell aus schwarz vorlackiertem Blech mit seitlicher Ablagefläche und Schaufelhalterung

MODELLO **MODEL** **MODELL**		**HE400/SPN**
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 1230 **P** 590 **H** 1120
Peso netto Net weight Nettogewicht	**Kg**	33
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 1140 **P** 850 **H** 200
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**Kg**	36

Utensili - Tools - Zubehör

Pala per infornare
Pizza peel
Schaufel zum Einschieben



A/PIL36MC cm 72x36

Spazzolone fibra naturale
Brush in natural fiber
Naturfaserbuerste



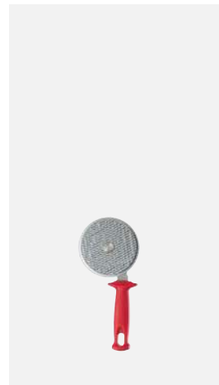
A/SFN15MC cm 70x15

Pala per cuocere forata inox
Perforated peel to bake and spin pizza Stainless steel
Gelochte Backschaufel rostfreier Stahl mit Gleitteil



A/PCL20MC cm 70x20

Rotella tagliapizza professionale diritta, inox
Professional Straight stainless steel pizza-cutting wheel
Pizzaschneider professionell, gerade, rostfreier Stahl



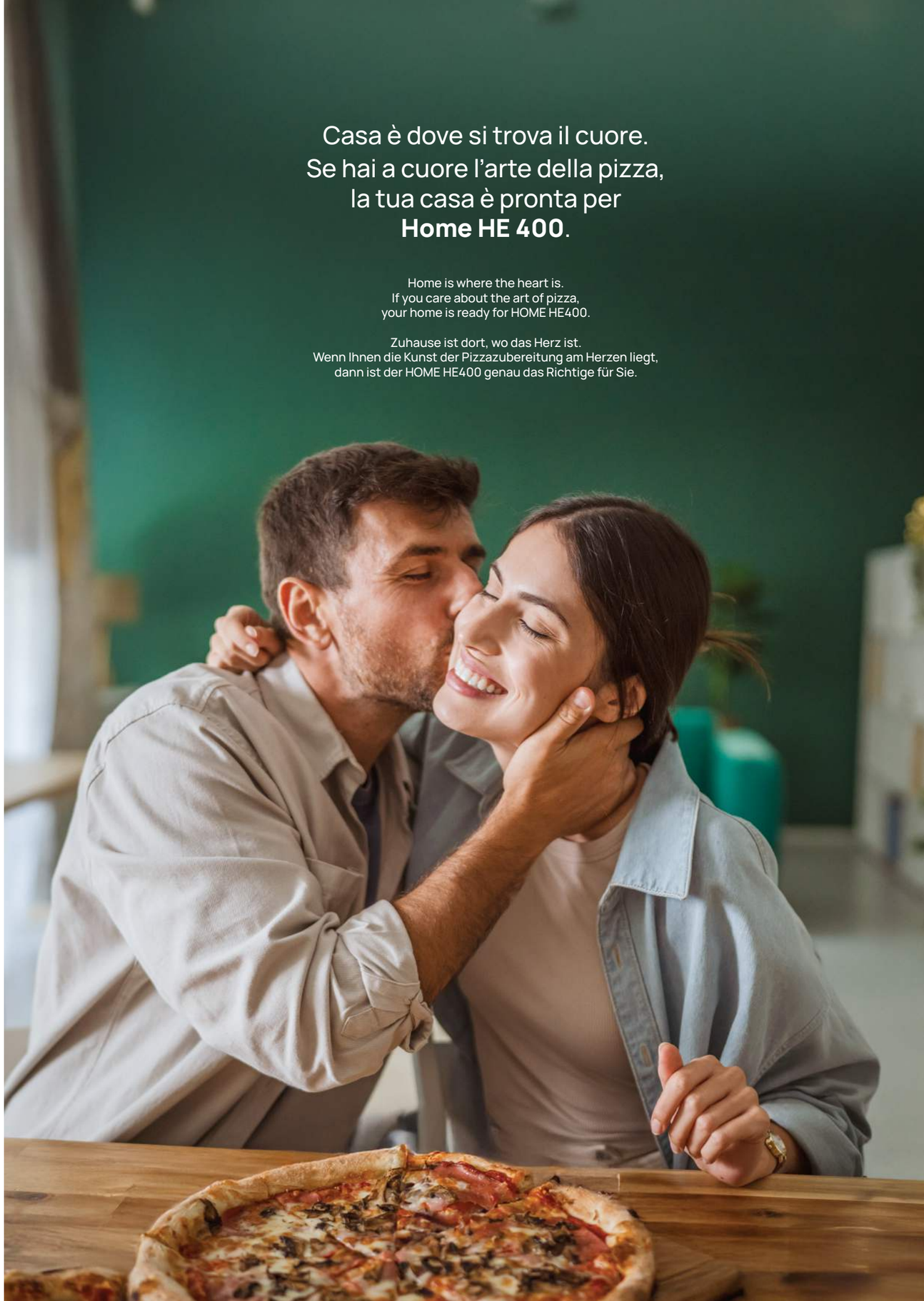
A/RTP10 Ø cm 11

Kit pale A/KPMC composto da: - A/KPMC: peel kit consisting of: - A/KPMC: Schaufelset bestehend aus:

A/PIL36MC
A/SFN15MC
A/PCL20MC
A/RTP10



Note


Casa è dove si trova il cuore.
Se hai a cuore l’arte della pizza,
la tua casa è pronta per
Home HE 400.
Home is where the heart is.
If you care about the art of pizza,
your home is ready for HOME HE400.
Zuhause ist dort, wo das Herz ist.
Wenn Ihnen die Kunst der Pizzazubereitung am Herzen liegt,
dann ist der HOME HE400 genau das Richtige für Sie.

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