Pizzaform

Una pizza dalla forma perfetta

A perfectly shaped pizza
Eine Pizza in perfekter Form



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963



Fino a 400 pizze perfette in un’ora

La possibilità di regolare lo spessore del disco di pasta, la speciale forma dei piatti, il controllo elettronico della temperatura e del tempo di contatto, consentono la stesura di dischi di pasta perfettamente uniformi e del diametro desiderato, che garantiranno una perfetta cottura nel forno.

Up to 400 perfect pizzas in an hour

The ability to adjust the thickness of the dough disc, the special shape of the plates, and the electronic control of temperature and contact time allow perfectly uniform dough discs of the desired diameter, ensuring perfect baking in the oven.

Bis zu 400 perfekte Pizzen in einer Stunde

Die Möglichkeit, die Dicke der Teigscheibe einzustellen, die spezielle Form der Pressteller, die elektronische Steuerung der Temperatur und der Kontaktzeit ermöglichen das Ausrollen von perfekt gleichmäßigen Teigscheiben mit dem gewünschten .Durchmesser, die ein perfektes Backergebnis im Ofen garantieren.



Piatti piani e svasati disponibili in diversi diametri
Flat and flared plates available in various thicknesses
Flache oder abgeschrägte Pressteller in verschiedenen Stärken erhältlich

DP
Piatto piano
Flat plate
Flacher Pressteller

DS
Piatto svasato
Flared plate
Abgeschrägter Pressteller

DN
Piatto per pizza Napoli
Napoli pizza plate
Pressteller für Pizza Napoli

Piatti cromati a spessore, cinque diametri, tre differenti svasature

La speciale conformazione dei piatti cromati permette di ottenere pizze perfettamente uniformi nella forma e nello spessore senza rinunciare al tradizionale bordo.

Thick chromed plates, five diameters, three different flares

The special shape of the chromed plates allows obtaining perfectly uniform pizzas in shape and thickness without sacrificing the traditional crust.

Verchromte Pressteller in verschiedenen Stärken, fünf Durchmesser, drei verschiedene Ränder

Die spezielle Form der verchromten Pressteller ermöglicht es, Pizzen mit perfekter Form und Dicke zu erhalten, ohne auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen.

Pizzaform

Formatrice a caldo per pizza - Hot pizza forming machine - Warmformmaschine für Pizza

La qualità Cuppone - Cuppone quality - Die Qualität von Cuppone



Telaio interno in ferro ad alto spessore (1.5/2 cm) e scocca in acciaio inox di forma arrotondata

Heavy-gauge iron internal frame (1.5/2 cm) and rounded stainless steel body

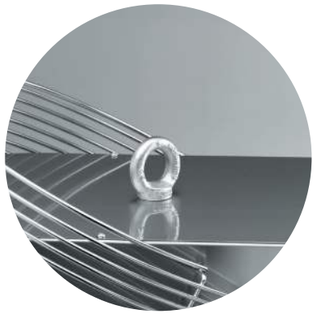
Innenrahmen aus dickem Eisen (1,5/2 cm) und Gehäuse aus Edelstahl in abgerundeter Form



Piatti cromati a spessore

Thick chromed plates

Verchromte Pressteller mit hoher Dicke



Anello di sollevamento

Lisfting ring

Hebering



La tecnologia Cuppone - Cuppone technology - Die Technologie von Cuppone

Possibilità di variare lo spessore del disco di pasta

Possibility to vary the thickness of the pizza dough

Einstellmöglichkeit zur Änderung der Teigstärke

Creazione del bordo tradizionale

Traditional crust

Herstellung des traditionellen Randes

Perfetta uniformità di forma

Perfect uniformity in the shape

Perfekte Gleichmäßigkeit von Form

Stesura di dischi di pasta fino a 52 cm di diametro

Rolls out dough discs up to 52 cm in diameter

Ausrollen von Teigscheiben mit einem Durchmesser von bis zu 52 cm

Fino 400 pizze/ora

Up to 400 pizzas/hour

Bis zu 400 Pizzas/Stunde

Nessuna precottura dell'impasto

No pre-cooking the dough

Kein Vorbacken des Teigs

Controllo elettronico della temperatura dei piatti

Electronically controlled plates

Elektronische Kontrolle der Tellertemperatur

Controllo elettronico del tempo di contatto dei piatti

Electronic control of plate contact time

Elektronische Steuerung der Kontaktzeit der Pressteller

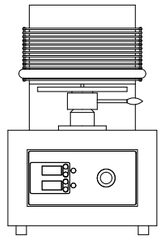
Accensione programmabile con countdown

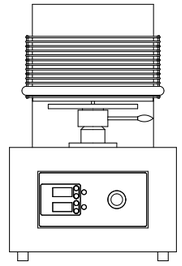
Programmable start with countdown

Programmierbare Einschaltung mit Countdown

Pizzaform

Formatrice a caldo per pizza - Hot pizza forming machine - Warmformmaschine für Pizza





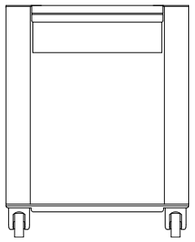
3-N-400V 50 HZ

MODELLO MODEL MODELL		PZF/30***-C5-CP			PZF/35***-C5-CP		
		DP	DS	DN	DP	DS	DN
Tipologia piatti Type of dishes Art der Teller		Piani Flat Flache	Svasati Flared Abgeschräg	Napoli	Piani Flat Flache	Svasati Flared Abgeschräg	Napoli
Altezza piano di lavoro Work surface height Hohe Arbeitsfläche	**mm**	560					
Produttività oraria pizza classica Classic pizza hourly productivity Stundenleistung klassische Pizza	**nr/h**	400 x Ø 30 cm			400 x Ø 35 cm		
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	4,2			4,2		
Consumo medio Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch	**kW/h**	2,9			2,9		
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 500 **P** 610 **H** 770			**L** 500 **P** 600 **H** 780		
Peso netto Net weight Nettogewicht	**kg**	136			143		
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**kg**	**L** 780 **P** 550 **H** 910			**L** 780 **P** 550 **H** 910		
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**kg**	151			158		

	PZF/40***-C5-CP			PZF/45***-C5-CP			PZF/50***-C5-CP		
	DP	DS	DN	DP	DS	DN	DP	DS	DN
	Piani Flat Flache	Svasati Flared Abgeschräg	Napoli	Piani Flat Flache	Svasati Flared Abgeschräg	Napoli	Piani Flat Flache	Svasati Flared Abgeschräg	Napoli
mm	600								
nr/h	400 x Ø 40 cm			400 x Ø 45 cm			400 x Ø 50 cm		
kW	5,6			6,6			6,6		
kW/h	3,9			4,6			4,6		
mm	**L** 550 **P** 690 **H** 860			**L** 550 **P** 690 **H** 860			**L** 550 **P** 690 **H** 860		
kg	201			210			217		
kg	**L** 780 **P** 620 **H** 1010			**L** 780 **P** 620 **H** 1010			**L** 780 **P** 620 **H** 1010		
kg	218			227			234		

Il consumo medio può variare in base al numero di pizze prodotte.
Average consumption may vary depending on the number of pizzas produced.
Der durchschnittliche Verbrauch kann je nach Anzahl der hergestellten Pizzen variieren.

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



Supporto - Stand - Stahlhalterung

MODELLO **MODEL** **MODELL**			**SPZF**
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße		**mm**	**L** 620 **P** 690 **H** 780
Peso netto Net weight Nettogewicht		**kg**	58
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Außenmaße der Verpackung		**mm**	**L** 730 **P** 650 **H** 930
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht		**kg**	72





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