

# Donatella



## L'espressione della versatilità

The expression of versatility  
*Die Ausstrahlung der Vielseitigkeit*  
L'expression meme de la flexibilité  
*La expresion de la versatilidad*  
Выражение универсальность



made in Italy 

[www.cuppone.com](http://www.cuppone.com)



<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>DN435/1</b>	<b>DN635/1</b>	<b>DN635L/1</b>	<b>DN935/1</b>
Dimensioni camera di cottura - <i>Cooking chamber dimensions</i> - Maße der Backkammer <i>Dimensions de la chambre de cuisson</i> - Dimensiones cámara de cocción - <i>Размеры пекарной камеры</i>	L mm	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080
	H mm	150	150	150	150
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - <i>Dimensiones externas</i> - <i>Внешние размеры</i>	L mm	1155	1155	1515	1515
	P mm	1050	1410	1050	1410
	H mm	437	437	437	437
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizza <i>Capacidad de cocción pizzas</i> - <i>Производительность выпечки пиццы</i>	nr	4 Ø350	6 Ø350	6 Ø350	9 Ø350
		1 Ø500	2 Ø500	2 Ø500	4 Ø500
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz</i> - <i>Alimentación eléctrica 50/60Hz</i> - <i>Электронпитание 50/60Hz</i>	Volt	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
		AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230
		AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - <i>Absorción máxima</i> - <i>Максимальное потребление</i>	kW / max	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consumation moyenne</i> - <i>Consumo medio</i> - <i>Среднее потребление</i>	kWh	3,1	4,7	4,7	7,0
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - <i>Poids net</i> - Peso neto - <i>Вес нетто</i>	Kg	106	133	145	171
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage</i> - <i>Dimensiones externas con embalaje</i> - <i>Внешние размеры с упаковкой</i>	L mm	1200	1200	1560	1560
	P mm	1200	1560	1200	1560
	H mm	600	600	600	600
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - <i>Poids brut</i> - Peso bruto - <i>Вес брутто</i>	Kg	125	156	170	201

<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>		<b>DN435/2</b>	<b>DN635/2</b>	<b>DN635L/2</b>	<b>DN935/2</b>
Dimensioni camera di cottura - <i>Cooking chamber dimensions</i> - Maße der Backkammer <i>Dimensions de la chambre de cuisson</i> - Dimensiones cámara de cocción - <i>Размеры пекарной камеры</i>	L mm	720	720	1080	1080
	P mm	720	1080	720	1080
	H mm	150	150	150	150
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - <i>Dimensiones externas</i> - <i>Внешние размеры</i>	L mm	1155	1155	1515	1515
	P mm	1050	1410	1050	1410
	H mm	784	784	784	784
Capacità di cottura pizze - Pizza baking capacity - Backleistung Pizzen - Capacité de cuisson de pizza <i>Capacidad de cocción pizzas</i> - <i>Производительность выпечки пиццы</i>	nr	4+4 Ø350	6+6 Ø350	6+6 Ø350	9+9 Ø350
		1+1 Ø500	2+2 Ø500	2+2 Ø500	4+4 Ø500
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz</i> - <i>Alimentación eléctrica 50/60Hz</i> - <i>Электронпитание 50/60Hz</i>	Volt	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
		AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230	AC 3 230
		AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - <i>Absorción máxima</i> - <i>Максимальное потребление</i>	kW / max	10,6	15,6	15,8	23,4
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consumation moyenne</i> - <i>Consumo medio</i> - <i>Среднее потребление</i>	kWh	6	9,4	9,4	14
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - <i>Poids net</i> - Peso neto - <i>Вес нетто</i>	Kg	171	231	247	301
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage</i> - <i>Dimensiones externas con embalaje</i> - <i>Внешние размеры с упаковкой</i>	L mm	1200	1200	1560	1560
	P mm	1200	1560	1200	1560
	H mm	940	940	940	940
Peso lordo - <i>Gross weight</i> - Bruttogewicht - <i>Poids brut</i> - Peso bruto - <i>Вес брутто</i>	Kg	191	256	274	333

<b>Cappa con aspiratore - Hoods with extractor - Abzugshauben mit Sauggebläse <i>Hottes avec aspirateur</i> - Campanas con extractor - <i>Вытяжка с вентилятором</i></b>		<b>KDN435AS</b>	<b>KDN635AS</b>	<b>KDN635LAS</b>	<b>KDN935AS</b>
<b>Cappa senza aspiratore - Hoods without extractor - Abzugshauben ohne Sauggebläse <i>Hottes sans aspirateur</i> - Campanas sin extractor - <i>Вытяжка без вентилятора</i></b>		<b>KDN435NT</b>	<b>KDN635NT</b>	<b>KDN635LNT</b>	<b>KDN935NT</b>
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - <i>Dimensiones externas</i> - <i>Внешние размеры</i>	L mm	1165	1165	1525	1525
	P mm	760	1120	760	1120
	H mm	567	567	567	567
Alimentazione elettrica 50Hz - Electric power supply 50Hz - Stromversorgung 50Hz <i>Alimentation électrique 50Hz</i> - <i>Alimentación eléctrica 50Hz</i> - <i>Электронпитание 50Hz</i>	Volt	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
		AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement</i> - <i>Absorción máxima</i> - <i>Максимальное потребление</i>	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
Portata - Capacity - Durchsatz - Change utile - Capacidad - Поток	m³/h	700	700	700	700
Diametro foro d'uscita - Diameter exit hole - Durchmesser Austrittsloch - Diamètre trou de sortie <i>Diámetro del orificio de salida</i> - <i>диаметр выходного отверстия</i>	Ø mm	150	150	150	150
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - <i>Poids net</i> - Peso neto - <i>Вес нетто</i>	Kg	63/60	70/67	73/70	83/80

<b>Supporti - Supports - Gestelle - Supports - Soportes - Опоры</b>		<b>SDN435/1 SDN435/2</b>	<b>SDN635/1 SDN635/2</b>	<b>SDN635L/1 SDN635L/2</b>	<b>SDN935/1 SDN935/2</b>
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes</i> - <i>Dimensiones externas</i> - <i>Внешние размеры</i>	L mm	1155	1155	1515	1515
	P mm	745	1105	745	1105
Peso netto - <i>Net weight</i> - Nettogewicht - <i>Poids net</i> - Peso neto - <i>Вес нетто</i>	Kg	50/46	60/56	58/54	73/69
Altezza per forno singolo - Single oven high - Höhe einzel Ofen <i>Hauteur four seul</i> <i>Altura solo</i> <i>Норма</i> - <i>печь высокая одноярусная</i>	H mm	1100	1100	1100	1100
Altezza per forno doppio - Double oven high - Hauteur four double <i>Höhe doppel Ofen</i> - <i>Altura doble</i> <i>Норма</i> - <i>печь высокая д вухъярусная</i>	H mm	900	900	900	900

L: larghezza - width - Breite - *largeur* - anchura - *ширина* P: profondità - depth - Tiefe - *profondeur* - profundidad - *глубина* H: altezza - height - Höhe - *hauteur* - altura - *высота*

Le caratteristiche principali sono:

1. Facciata in acciaio inox
2. Porta con vetro panoramico
3. Guarnizione di tenuta calore tra porta e camera di cottura
4. Camera di cottura in acciaio inox
5. Sistema integrato di recupero calore in camera di cottura
6. Illuminazione camera di cottura con lampada alogena a 12 V
7. Sfiato vapori di cottura regolabile
8. Mattoni refrattari in CORDIERITE
9. Resistenze differenziate cielo-platea
10. Pannello comandi separato
11. **VERSIONE D:** Sistema di controllo digitale con possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata da 0% a 100%; programmazione cottura; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia. **(non certificata ETL)**

**VERSIONE CD:** Sistema di controllo con commutatori digitali; possibilità di impostare la temperatura della camera e la potenza dei due gruppi di resistenze (cielo e platea) in maniera differenziata al minimo o al massimo; avvisatore acustico di fine cottura; accensione del forno programmabile con conto alla rovescia.

12. Termostato di sicurezza
13. Ventola di raffreddamento

Tutti i modelli possono essere forniti con supporto (con o senza ruote) e cappa di aspirazione (con o senza motore a cinque velocità).



Les principales caractéristiques sont :

1. Façade en acier inoxydable
2. Porte avec vitre panoramique
3. Joint d'étanchéité de chaleur entre la porte et la chambre de cuisson
4. Chambre de cuisson en tôle aluminée
5. Système incorporé de récupération de chaleur dans la chambre de cuisson
6. Éclairage de la chambre de cuisson avec halogène 12 V
7. Évacuation de vapeur de cuisson réglable
8. Briques réfractaires en CORDIÉRITE
9. Résistances distinctes - groupe supérieur/inférieur
10. Panneau de commandes séparé
11. **VERSION D:** système de contrôle digitale avec possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes d'éléments (haut et bas) d'une manière différente de 0% à 100%; programmation de cuisson; avis acoustique du fin de la cuisson, allumage du four programmable avec compte à rebours. **(ne pas certifié ETL)**

**VERSION CD:** système de contrôle avec les commutateurs digitales, possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes d'éléments (haut et bas) d'une manière différente pour minimum ou maximum; avis acoustique du fin de la cuisson, allumage du four programmable avec compte à rebours.

12. Thermostat de sécurité
13. Ventilateur de refroidissement

Tous les modèles peuvent être livrés avec support (avec ou sans roulettes) et hotte d'aspiration (avec ou sans moteur cinq vitesses).



Its main features are:

1. Stainless steel front
2. Door with panoramic glass
3. Heat seal between the door and the cooking chamber
4. Cooking chamber in stainless steel
5. Heat recovery system integrated in the cooking chamber
6. Chamber lighting through a 12 V halogen bulb
7. Adjustable breather
8. Refractory bricks in CORDIERITE
9. Differentiated top-bottom heating elements
10. Separate control panel
11. **D VERSION:** Digital control system with the ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) in a differentiated manner from 0% to 100%; Cooking programming; end of cooking buzzer; countdown switching on system **(not ETL certified)**

**CD VERSION:** control system with digital switches; ability to set the temperature of the chamber and the power of the two groups of heating elements (top and bottom) in a differentiated manner at min or max; end of cooking buzzer; countdown switching on system

12. Safety thermostat
13. Cooling fan

All models can be supplied with a support (with or without wheels) and a hood (with or without engine, with five speed).



Las características principales son:

1. Fachada de acero inox
2. Puerta con cristal panorámico
3. Junta de tenuta calor entre puerta y cámara de cocción
4. Cámara de cocción de de acero inox
5. Sistema integrado de recuperación calor en cámara de cocción
6. Iluminación cámara de cocción con lámpara alógena de 12 V
7. Respiradero de cocción ajustable
8. Ladrillo refractario de CORDIERITA
9. Resistencias diferenciadas cielo-suelo
10. Panel mando separado
11. **VERSION D:** Sistema de control digital con capacidad de fijar la temperatura de la habitación y el poder de los dos grupos de elementos (superior e inferior) de una manera diferente de 0% a 100%, la programación de los despidos; bocina final de la cocción, encienda el horno con cuenta atrás programable. **(no fue certificado ETL)**

**VERSION CD:** Sistema de control con interruptores digitales, la capacidad para ajustar la temperatura de la habitación y el poder de los dos grupos de elementos de calentamiento (superior e inferior) en diferentes formas de mínimo o máximo; Cuerno final de la cocción, encienda el horno con cuenta atrás programable.

12. Termostato de seguridad - 13. Ventilador de refrigeración
- Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y capa de inspiración (con o sin motor de cinco velocidades).



Die wesentlichen Merkmale sind folgende:

1. Vorderseite aus Edelstahl
2. Tür mit Panoramaverglasung
3. Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
4. Backkammer aus Edelstahl
5. Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
6. Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenleuchte
7. Regulierbarer Abzug der Backdämpfe
8. Schamottstein aus CORDIERIT
9. Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
10. Separates Steuerfeld
11. **VERSION D:** Digitales Kontrollsystem mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von 0 % bis 100 % differenziert zu regeln. Programmierung der Backzeit, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzafens mit Rückwärtstimer. **(nicht ETL zertifiziert)**

**VERSION CD:** Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände, (Ober- und Unterhitze) von volle auf minimierte Leistung zu regeln, Akustische Meldung über das Ende des Backvorgangs Programmierbare Einschaltung des Pizzafens mit Rückwärtstimer

12. Sicherheitsthermostat
13. Lüfter

Alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit fünf Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden.



Основные характеристики:

1. Фасад из нержавеющей стали
2. Дверь с обзорным стеклом
3. Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания
4. Камера выпекания из нержавеющей стали
5. Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания
6. Освещение камеры выпекания галогенной лампой 12 V
7. Регулируемая отдушина для паров выпекания
8. Огнеупорные кирпичи из КОРДИЕРИТА
9. Отдельные тены для потолка и платформы
10. Отдельная панель управления
11. **МОДЕЛЬ D:** Цифровая система управления с возможностью установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга от 0% до 100%; программирование выпекания; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом. **(не ETL сертифицирована)**

**МОДЕЛЬ CD:** Система управления с цифровыми коммутаторами; возможность установки температуры камеры и мощности двух групп тэнов (потолок и платформа) независимо друг от друга на минимальное или максимальное значение; звуковой сигнал окончания выпекания; программируемое включение печи с обратным отсчетом.

12. Термостат безопасности
13. Вентилятор охлаждения

Все модели могут поставляться с суппортом (с колесами или без колес) и вытяжкой (с мотором или без мотора с 5 скоростями).



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)

Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993 - info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune

The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen

La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles

La Sociedad no se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений

