

Leonardo

Il più versatile forno elettrico sovrapponibile touch screen.

The most versatile electric modular oven with touchscreen controls

Der vielseitigste stapelbare Elektro-Ofen mit Touchscreen

Le four électrique superposable touch screen le plus versatile

El horno eléctrico apilable touch screen más versátil

Наиболее универсальная электропечь с сенсорным экраном для установки в колонну



CUPPONI

CUPPONI
1963

SEARING
25 °C
90
DET 320 °C
5
30

Leonardo

CUPPONI
1963

SEARING
25 °C
90
DET 320 °C

Leonardo

Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Sistema di controllo touch screen

Touch screen control system
 Touchscreen Kontrollsystem
 Système de contrôle Touch Screen
 Sistema de control Touch Screen
 Система управления с сенсорным экраном



Porta con doppio vetro panoramico

Double glazed glass door
 Tür mit doppelter Panoramaverglasung
 Porte avec double vitre panoramique
 Puerta con doble cristal panorámico
 Дверца с двойным панорамным стеклом



Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente

Electronically adjustable steam vents
 Elektronische regulierbarer Abzug der Backdämpfe
 Soupape vapeurs réglable électroniquement
 Evacuación de vapores regulable electrónicamente
 Отдушина для паров от приготовления с электронным регулированием



Termostato di sicurezza

Safety thermostat
 Sicherheitsthermostat
 Thermostat de sécurité
 Termostato de seguridad
 Термостат безопасности



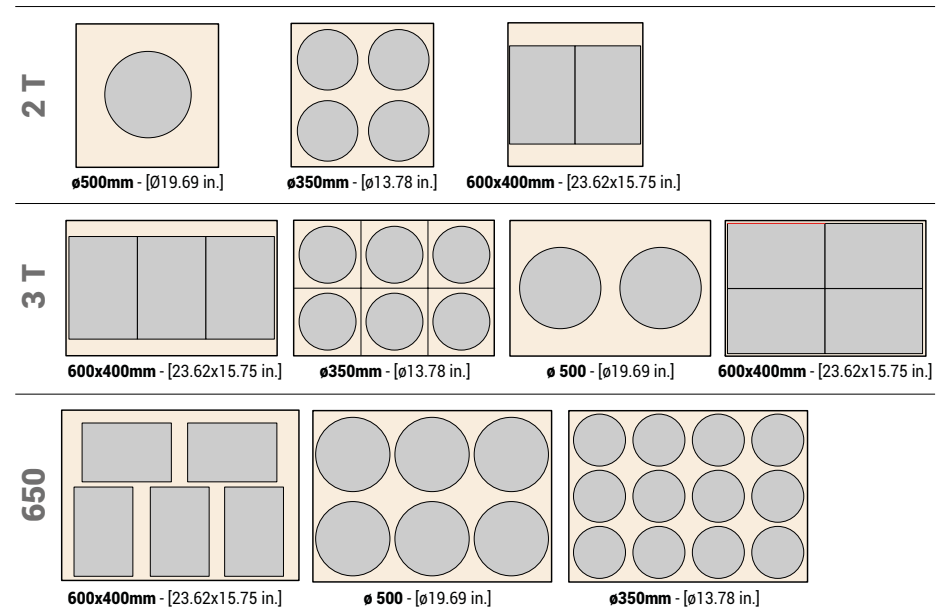
Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura

Integrated heat recovery system in the cooking chamber
 Integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
 Système intégré de récupération chaleur dans la chambre de cuisson
 Sistema integrado de recuperacion del calor en la cámara de cocción
 Встроенная система рекуперации тепла в камере приготовления



Resistenze differenziate cielo-piatea (LN650)

Top/Floor differentiated elements (LN650)
 Ober- und Unterhitze (LN650)
 Résistances haut/plateau autonomes (LN650)
 Resistencias diferenciadas inferior y superior (LN650)
 Отдельные тэны свода и пода (LN650)





Illuminazione interna con 2 lampade alogene a 12v
 Internal lightening system with two 12V halogen lamps
 Doppelte Beleuchtung der Backkammer mit 12V Halogenlampe
 Éclairage interne avec deux lampes halogènes 12V
 Iluminación interior con dos lámparas halógenas a 12V
 Освещение двумя галогенными лампами 12V внутри камеры



Camera di cottura in acciaio inox
 Stainless steel cooking chamber
 Backkammer aus Edelstahl
 Chambre de cuisson en acier inox
 Cámara de cocción en acero inoxidable
 Камера приготовления из нержавеющей стали



Piano di cottura in mattoni di cordierite o lamiera bugnata
 Cooking surface with refractory Cordierite bricks or metal plate
 Backfläche aus Cordierit Steine oder geprägtes Blech
 Plan de cuisson en briques réfractaires en cordiérite ou tôle gaufrées
 Superficie de cocción con material refractario de corderita o chapa estampada
 Выпекающая поверхность из кордиеритовых кирпичей или из рифленого листового проката



Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura
 Heat seal between door and cooking chamber
 Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
 Joint isolation chaleur entre porte et chambre de cuisson
 Guarnición de aislamiento calor entre puerta y cámara de cocción
 Уплотнение между дверцей и камерой приготовления



Vaporiera
 Steamer - Bedampfung
 Cuit-vapeur - Generador de vapor
 Парогенератор



Ventola di raffreddamento
 Cooling fan - Kühlventilator
 Ventilateur de refroidissement
 Ventilador de refrigeración
 Вентилятор охлаждения

Dotazioni OPTIONAL
 Optional equipment - Zubehör
 Equipement optionel
 Equipamiento Opcional
 Дополнительные опции
Collegamento a Cloud Cuppone
 Cuppone Cloud connection
 Cuppone Cloud-Verbindung
 Connexion au Cloud Cuppone
 Conexión a cloud Cuppone
 Подключение к облаку Cuppone

Telaio d'informamento
A/TEL2T3T (L 400 mm)
A/TEL3T (L 580 mm)
A/TEL650 (L 500 mm)
 Setters for deck ovens - Eischubband
 Tapis de enfournement pour fours
 Bastidor para enhornar
 Рама для посадки в печь

Leonardo

Forno elettrico sovrapponibile

Superimposable electric oven

Elektro-Backofen stapelbar

Four électrique superposable

Horno eléctrico superponible

Электрическая печь с



TS



<p>H 400 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 470 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>	<p>H 400 mm</p> <p>Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры</p>
<p>H 180 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 250 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>	<p>H 180 mm</p> <p>Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen.chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры</p>

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		LN2T/1TS - LN2T/1TSM**	LN2T/1TSH - LN2T/1TSHM**	LN3T/1TS - LN3T/1TSM**	
	<p>Capacità di cottura pizze Pizza baking capacity - Backleistung Pizzas Capacité de cuisson de pizzas Capacidad de cocción de pizzas Производительность приготовления</p>	Nr	2 (□ tray 400X600 mm) 4 (Ø 350 mm) 1 (Ø 500 mm)	3/4 (□ tray 400X600 mm) 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)	
	<p>Produttività oraria (pizza classica) Productivity per hour (Pizza Classic) Stunden Leistung (Pizza classica) Productivité horaire (Pizza Classique) Productividad por hora (Pizza Classica) Почасовая производительность (Классическая пицца)</p>	Nr	12 (□ tray 400x600 mm) 32 (Ø 350 mm) 10 (Ø 500 mm)	12 (□ tray 400x600 mm) 28 (Ø 350 mm) 9 (Ø 500 mm)	18-24 (□ tray 400x600 mm) 60 (Ø 350 mm) 20 (Ø 500 mm)
	<p>Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung Alimentation électrique - Alimentación eléctrica Электрическое питание</p>	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
	<p>Assorbimento massimo Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme Absorption maximale - Absorción máxima Максимальное потребление</p>	kW max	11,8	11,8	16,2
	<p>Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch Consumation moyenne - Consumo medio Среднее потребление</p>	kWh	7,1	7,1	9,7
	<p>Peso netto con piano in pietre Net weight with stone deck - Nettogewicht mit Steinplatte Poids net avec le plateau en pierre - Peso neto con tapa de piedra Вес нетто с поверхностью из камня</p>	Kg	207	222	247
	<p>Peso netto con piano in lamiera Net weight with sheet metal deck - Nettogewicht mit Blechplatte Poids net avec plateau en tôle - Peso neto con tapa de chapa Вес нетто с поверхностью из листового металла</p>	Kg	193	208	226
	<p>Peso lordo con piano in pietre Gross weight with stone deck - Bruttogewicht mit Steinplatte Poids brut avec le plateau en pierre - Peso bruto con tapa de piedra Вес брутто с поверхностью из камня</p>	Kg	244	259	287
	<p>Peso lordo con piano in lamiera Gross weight with sheet metal deck - Bruttogewicht mit Blechplatte Poids brut avec plateau en tôle - Peso bruto con tapa de chapa Вес брутто с поверхностью из листового металла</p>	Kg	230	245	266

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота - M**: Piano di cottura in lamiera - Sheet metal cooking deck - Blechkochplatte - Plateau de cuisson en tôle

Tapa de cocción de chapa - Выпекающая поверхность из листового металла - (*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Cavi di alimentazione non inclusi - Power cables not included - Zuleitung nicht inklusiv - Câbles d'alimentation non inclus - Cables de alimentación no incluidos - Силовые кабели в комплект поставки не входят

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C



H 470 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	H 400 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры	H 203 mm Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße Dimensions externes Dimensiones externas Внешние размеры
H 250 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	H 180 mm Dim. camera di cottura Cooking chamber dim. Maße der Backkammer Dimen. chambre de cuis. Dimen. cámara de cocción Размеры пекарной камеры	Vaporiera Steam generator Bedampfung Cuit-vapeur Generador de vapor Парогенератор
LN3T/1TSH - LN3T/1TSHM**	LN650/1TS - LN650/1TSM**	VPR
3/4 (□ tray 400X600 mm) 6 (Ø 350 mm) 2 (Ø 500 mm)	5 (□ tray 400X600 mm) 12 (Ø 350 mm) 6 (Ø 500 mm)	-
18-24 (□ tray 400x600 mm)	30 (□ tray 400x600 mm)	-
54 (Ø 350 mm)	120 (Ø 350 mm)	-
18 (Ø 500 mm)	60 (Ø 500 mm)	-
AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 230
16,2	18	1,5
9,7	10,8	-
262	387	12,5
241	347	-
302	448	14
281	408	-



Leonardo

Capra

Hood
Haube
Hotte
Campana
Вытяжка



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры

1315	1725	2090
1090	1090	1090
H 390 mm	H 390 mm	H 390 mm

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель			KLN2 TNT	KLN2 TAS	KLN3 TNT	KLN3 TAS	KLN650 NT	KLN650 AS
	Portata Air flow rate Abluftleistung Débit Capacidad de extracción Расход	m³/h	-	700	-	700	-	700
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,007	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	39	44	47	52	54	59
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	69	74	78	83	91	96

NT senza aspiratore - without extractor - ohne Sauggebläse - neutre - sin aspirador - без аспиратора

AS con aspiratore a 5 velocità - with five-speed extractor fan - mit Sauggebläse mit fünf Geschwindigkeitsstufen - électrique a 5 vitesses con aspirador de 5 velocidades c 5-скоростным аспиратором

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Supporto con ruote - Costruzione in similinox

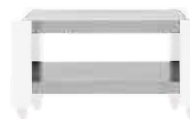
Stand with wheels - Similinox structure
Untergestell mit Rädern - Konstruktion aus Similinox
Support avec roues - Construction en Similinox
Soporte con ruedas - Construcción en Similinox
Подставка с колёсами - Конструкция из similinox



H1 = 450-530-610-690-770-850-930-1010-1090-1170 mm

H2 = Altezza da piano di cottura a piano d'appoggio

Height from hob to worktop
Von Backfläche zur Abstellfläche
Hauteur de la plaque de cuisson au plan de travail
Altura del plano de cocción al plano del soporte
От поверхности приготовления до опорной поверхности



KIT PIANI

Shelves kit - Kit Böden
Kit d'étagères - Kit de estanterías
Комплект поверхностей

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		PLN2T	PLN3T	PLN650	
	Peso netto Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	41	53	79
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	1196 975 277	1606 975 277	1972 1296 277
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	45	59	87



KIT GAMBE + RUOTE CONSIGLIATO

Recommended legs + wheels kit - Empfohlene Kit Beine + Räder
Kit pieds + roues recommandé - Kit recomendado de piernas + ruedas
Рекомендуемый комплект ножки + колеса

Modello - Model - Modell - Modèle Modelo - Модель		mm	Per 3 o 4 camere For 3 or 4 chambers Für 3 oder 4 Backkammer Pour 3 ou 4 chambres Para 3 o 4 cámaras de cocción Для 3 или 4 пекарной				Per 2 camere For 2 chambers Für 2 Backkammer Pour 2 chambres Para 2 cámaras de cocción Для 2 пекарной			Per 1 camera For 1 chamber Für 1 Backkammer Pour 1 chambre Para 1 cámara de cocción Для 1 пекарной		
			GLN 450*	GLN 530*	GLN 610*	GLN 690*	GLN 770*	GLN 850*	GLN 930*	GLN 1010*	GLN 1090*	GLN 1170*
	Peso netto Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	22	23,5	26	27,5	29	31	32,5	34	35,5	37
	Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack. Außenmaße der Verpackung Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm P mm H mm	391 1028 277				391 1428 277			391 1428 277		
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	24	25,5	28	29,5	31	33	34,5	36	37,5	39



Leonardo

Kit Portateglie

Trayholders kit
 Blechenhalterungskit
 Kit porte-plateaux
 Kit portabandejas
 Комплект направляющих для противней



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель	PTLN2T	PTLN3T	PTLN2T	PTLN3T	PTLN2T	PTLN3T
		H 770		H 850		H 930
Per 2 camere For 2 chambers Für 2 Backkammer Pour 2 chambres Para 2 cámaras de cocción Для 2 пекарной	GLN 770		GLN 850		GLN 930	

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



