

Silea



La sapiente arte della **semplicità**

The skilful art of simplicity
Die hohe Kunst der Einfachheit
L'art savant de la simplicité
El sabio arte de la sencillez
Знающее искусство простоты



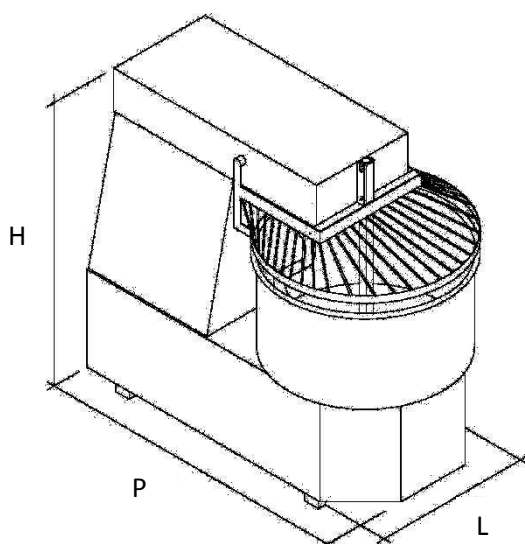
made in Italy



www.cuppone.com



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		SIL/20KR	SIL/30KR
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße <i>Dimensions externes - Dimensiones externas - Внешние размеры</i>	L mm	380	480
	P mm	700	840
	H mm	810	810
Impasto finito - Mixture complete - Fertiger Teig Petrissage gini - Amasijo acabado - Готовое тесто	kg	20	30
Alimentazione elettrica 50/60Hz - Electric power supply 50/60Hz - Stromversorgung 50/60Hz <i>Alimentation électrique 50/60Hz - Alimentación eléctrica 50/60Hz - Электропитание 50/60Hz</i>	Volt	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление</i>	kW / max	1,4	2,1
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	72	98
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой</i>	L mm	400	490
	P mm	740	920
	H mm	930	950
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	83	113



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





COSTRUZIONE TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX

Macchine ideali per pizzerie, panetterie, pasticcerie; sistema a spirale che permette di amalgamare in pochi minuti assicurando un maggiore volume di impasto ed una migliore ossigenazione del prodotto; gruppo riduttore a bagno d'olio; tutte le parti in movimento montate su cuscinetti; macchine dotate di tutti i dispositivi di sicurezza richiesti dalle norme internazionali.

Tutti i modelli sono certificati CE.



CONSTRUCTION ENTIÈREMENT AN ACIER INOXYDABLE

Elles sont idéales pour les pizzerias, boulangeries et pâtisseries; système à spirale, permettant de mélanger plus de pâte en quelques minutes, et en lui assurant une meilleure oxygénation; groupe réducteur à bain d'huile; les différentes parties mobiles sont montées sur roulement à bille; appareils dotés de toutes les sécurités, exigées par les normes internationales.

Tous les modèles sont certifiés CE



ENTIRELY BUILT INSTAINLESS STEEL

An ideal machine for pizza houses, bakeries and cake shops; the spiral system carries out amalgamation of the mix in a few minutes insuring a greater volume of mixture and a better production oxygenation; reduction unit under oil; all moving parts mounted on bearings; the machine is complete with all the safety device required by international standards.

All the models are certified CE.



CONSTRUCCIÓN TOTALMENTE EN ACERO INOX

Máquinas ideales para pizzerías, panaderías y pastelería; sistema de espiral que permite la amalgama en unos minutos asegurado un volumen mayor de amasado y una mejor oxygenación del producto; grupo reducción en baño de aceite; todas las partes en movimiento montadas sobre cojinetes; máquinas provistas de todos los dispositivos de seguridad necesarios conforme las reglas internacionales.

Todos los modelos están certificados CE



GANZ AUS ROSTFREIEM STAHL GEBAUT

Gesamtkonstruktion aus Edelstahl rostfrei; geeignet für die Pizzeria, die Bäckerei oder für die Konditorei; Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und zu besserer Sauerstoffanreicherung; Unterstzgetriebe in ölbad; kugelgelagerte Drehteile; Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.

Alle Modelle sind CE bescheinigt.



КОНСТРУКЦИЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Эти машины идеально подходят для пиццерий, пекарен, кондитерских; спиральная система позволяет за несколько минут смешать ингредиенты, обеспечивая наибольший объем теста и наилучшее насыщение продукта кислородом; блок редуктора в масляной ванне; все движущиеся части установлены на подшипниках; машины оснащены всеми устройствами безопасности, требуемыми международными стандартами.

Все модели имеют сертификат CE.



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 considere oportunas

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