

Delta

The superimposable single
chamber electric oven.

Il più versatile forno elettrico touch
screen sovrapponibile



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Delta

No matter which dough, form or quantity: Delta can adjust to all your creations

It features 5 versions and three-zone control, to customize the baking process and increase productivity. Choose the right size for your business and enjoy the power of a versatile and efficient oven.



Qualsiasi impasto, formato e quantità: Delta si adatta ad ogni tua creazione

Con 5 versioni e con un controllo trizona, personalizza la cottura e aumenta la produttività. Scegli la dimensione ideale per la tua attività e scopri la potenza di un forno versatile ed efficiente.



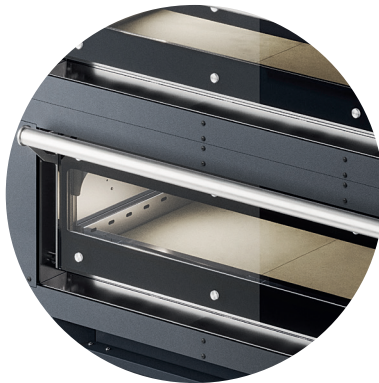
Special features | Caratteristiche speciali



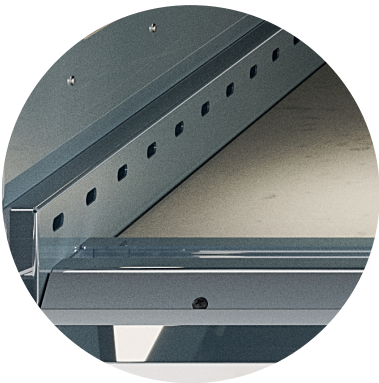
Touch screen control system
Sistema di controllo touch screen



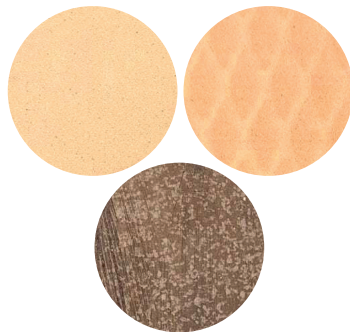
Electronically adjustable steam vents
Sfiato vapori di cottura regolabile elettronicamente



Single, high-visibility glass pane, removable heat-protection tempered glass
Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile



Integrated heat recovery system in the cooking chamber
Sistema integrato di recupero di calore in camera di cottura



Bed plate made of cordierite bricks, sanded cordierite or bakery type
Piano di cottura in mattoni di cordierite, cordierite sabbiata o bakery



Top/bottom differentiated heating elements
Resistenze differenziate cielo-platea

Optional | Optional

Setters for deck ovens
Telaio d'informamento

Cuppone Cloud connection
Collegamento a Cloud Cuppone

Bakery stones
Pietre bakery

Sanded stones
Pietre sabbiata

Three power ratings available
Tre potenze disponibili

Tailored color face-plates
Facciata colorata personalizzabile

Ready for power absorption control fitting
Predisposizione controllo assorbimento

Special voltage ratings upon request
Voltaggi speciali a richiesta



Technologies that make the difference | Tecnologie che fanno la differenza



Differentiated top element/bed plate power ranging from 0% to 100%, in three zones.
Potenza differenziata cielo/platea da 0% a 100% suddivisa in 3 zone



Single, high-visibility glass pane, removable heat-protection tempered glass
Vetro panoramico singolo, vetro temperato di protezione calore removibile



Heat seal between door and cooking chamber
Guarnizione tenuta calore tra porta e camera di cottura



Top/Floor differentiated heating elements
Resistenze differenziate cielo-platea



Fast recovery function
Recupero veloce integrato



Economy functions
Funzione economy



Cooking programming
Programmazione cotture



Opening and closing system with compression spring
Apertura e chiusura con molla a compressione



Timer
Timer

Cuppone's quality features | Le caratteristiche di qualità Cuppones



Stainless steel construction
Costruzione in acciaio inox



Evaporated rock wool insulation
Isolamento in lana di roccia



Cooling fans
Ventola di raffreddamento



Pyrolysis
Pirólisi



Adjustable steam vents
Sfiato vapori di cottura regolabile



Cordierite stone cooking floor
Piano di cottura in mattoni di cordierite

Precision and style, all in one

New-generation LED lights and redesigned glass pane allow enhanced visual control over the baking process through the door. Updated design and black color make Delta the indisputable protagonist of your workspace.

Precisione e stile, tutto in uno

Le luci LED di ultima generazione e il vetro porta rimodernato ti consentono di controllare ogni dettaglio in cottura. Il design rinnovato e il colore nero rendono Delta il protagonista indiscusso del tuo spazio di lavoro.



Flexibility and productivity: The perfect duo for your Pizzeria.

Adjust the oven to your needs and increase your production capacity. Delta is available in 5 versions, allowing you to bake from 1 to 6 trays simultaneously. Select the right size for your space and business volume, and experience the dynamic characteristics of an unrivaled oven.

Flessibilità e produttività: il binomio perfetto per la tua pizzeria

Adatta il forno alle tue esigenze e aumenta la capacità produttiva. Delta è disponibile in 5 versioni, permettendoti di cuocere da 1 a 6 teglie contemporaneamente. Scegli la dimensione ideale per il tuo spazio e volume di lavoro e scopri la dinamicità di un forno senza eguali.



1T		 600x400 mm 23.6x15.8 in	 Ø 350 mm Ø 13.8 in
2T		 600x400 mm 23.6x15.8 in	 Ø 350 mm Ø 13.8 in Ø 500 mm Ø 19.7 in
3T		 600x400 mm 23.6x15.8 in	 600x400 mm 23.6x15.8 in Ø 350 mm Ø 13.8 in Ø 500 mm Ø 19.7 in
4T		 600x400 mm 23.6x15.8 in	 Ø 350 mm Ø 13.8 in Ø 500 mm Ø 19.7 in
6T		 600x400 mm 23.6x15.8 in	 Ø 350 mm Ø 13.8 in Ø 500 mm Ø 19.7 in

Delta 1TL / 1TH



MODEL MODELLO		DO1TL/1TS.. -C5P	DO1TL/1TS.. -C5	DO1TL/1TS.. -C5D	DO1TH/1TS.. -C5P	DO1TH/1TS.. -C5	DO1TH/1TS.. -C5D
Tray, pizza, peel, bread production, pastry production Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		●	●		●	●	
Bakery and pastry Panificazione, pasticceria				●			●
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	913 1212 400			913 1212 470		
Cooking chamber dim. Dim.camera di cottura	L mm P mm H mm	410 830 160			410 830 230		
Maximum number of stackable decks Numero massimo di camere sovrapponibili	Nr	4					
Pizza baking capacity Capacità di cottura pizze	pizza Ø 350 mm	2					
	pizze Ø 300 mm	2					
	trays trays	1					
Maximum temperature Temperatura massima	°C	450		280	450		280
Productivity per hour (Classic pizza) Produttività oraria (pizza classica)	pizza Ø 350 mm	32	30	/	28	24	/
	pizze Ø 300 mm	32	30	/	28	24	/
	teglie trays	6	5	3	6	5	3
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V*					
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	7,2	6	4,8	7,2	6	4,8
Average consumption Consumo medio	kWh	4,3	3,6	2,9	4,3	3,6	2,9
Net weight Peso netto	Kg	146			163		
Gross weight Peso lordo	Kg	179			196		
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	1008 1364 586			1008 1364 656		

Delta 2TL / 2TH



MODEL MODELLO		DO2TL/1TS.. -C5P	DO2TL/1TS.. -C5	DO2TL/1TS.. -C5D	DO2TH/1TS.. -C5P	DO2TH/1TS.. -C5	DO2TH/1TS.. -C5D
Tray, pizza, peel, bread production, pastry production Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		●	●		●	●	
Bakery and pastry Panificazione, pasticceria				●			●
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	1323 1212 400			1323 1212 470		
Cooking chamber dim. Dim.camera di cottura	L mm P mm H mm	820 830 160			820 830 230		
Maximum number of stackable decks Numero massimo di camere sovrapponibili	Nr	4					
Pizza baking capacity Capacità di cottura pizze	pizza Ø 500 mm	1					
	pizze Ø 350 mm	4					
	pizze Ø 300 mm	5					
	teglie trays	2					
Maximum temperature Temperatura massima	°C	450		280	450		280
Productivity per hour (Classic pizza) Produttività oraria (pizza classica)	pizza Ø 500 mm	16	15	/	13	11	/
	pizze Ø 350 mm	64	60	/	52	44	/
	pizze Ø 300 mm	80	75	/	65	55	/
	teglie trays	12	11	6	11	10	6
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V					
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	12	10,8	9,6	12	10,8	9,6
Average consumption Consumo medio	kWh	7,2	6,5	5,8	7,2	6,5	5,8
Net weight Peso netto	Kg	202			238		
Gross weight Peso lordo	Kg	237			274		
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	1398 1364 586			1398 1364 656		

Delta 3TL / 3TH



MODELLO MODEL MODELL		DO3TL/1TS.. -C5P	DO3TL/1TS.. -C5	DO3TL/1TS.. -C5D	DO3TH/1TS.. -C5P	DO3TH/1TS.. -C5	DO3TH/1TS.. -C5D
Tray, pizza, peel, bread production, pastry production Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		●	●		●	●	
Bakery and pastry Panificazione, pasticceria				●			●
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	1733 1212 400			1733 1212 470		
Cooking chamber dim. Dim.camera di cottura	L mm P mm H mm	1230 830 160			1230 830 230		
Maximum number of stackable decks Numero massimo di camere sovrapponibili	Nr	4					
Pizza baking capacity Capacità di cottura pizze	pizza Ø 500 mm	2					
	pizze Ø 350 mm	6					
	pizze Ø 300 mm	8					
	teglie trays	3-4					
Maximum temperature Temperatura massima	°C	450		280	450		280
Productivity per hour (Classic pizza) Produttività oraria (pizza classica)	pizza Ø 500 mm	30	28	/	26	22	/
	pizze Ø 350 mm	90	84	/	78	68	/
	pizze Ø 300 mm	120	112	/	104	90	/
	teglie trays	18-24	15-20	9-12	15-20	12-16	9-12
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V*					
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	16,8	15,6	14,4	16,8	15,6	14,4
Average consumption Consumo medio	kWh	10,1	9,4	8,6	10,1	9,4	8,6
Net weight Peso netto	Kg	272			310		
Gross weight Peso lordo	Kg	314			352		
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	1808 1364 586			1808 1364 656		

Delta 4TL / 4TH



MODELLO MODEL MODELL		DO4TL/1TS.. -C5P	DO4TL/1TS.. -C5	DO4TL/1TS.. -C5D	DO4TH/1TS.. -C5P	DO4TH/1TS.. -C5	DO4TH/1TS.. -C5D
Tray, pizza, peel, bread production, pastry production Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		●	●		●	●	
Bakery and pastry Panificazione, pasticceria				●			●
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	1323 1642 400			1323 1642 470		
Cooking chamber dim. Dim.camera di cottura	L mm P mm H mm	820 1260 160			820 1260 230		
Maximum number of stackable decks Numero massimo di camere sovrapponibili		4					
Pizza baking capacity Capacità di cottura pizze	pizza Ø 500 mm	2					
	pizze Ø 350 mm	6					
	pizze Ø 300 mm	8					
	teglie trays	4					
Maximum temperature Temperatura massima	°C	450		280	450		280
Productivity per hour (Classic pizza) Produttività oraria (pizza classica)	pizza Ø 500 mm	30	28	/	26	22	/
	pizze Ø 350 mm	90	84	/	78	68	/
	pizze Ø 300 mm	120	112	/	104	90	/
	teglie trays	24	20	12	20	16	12
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V*					
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	14,4	12	9,6	14,4	12	9,6
Average consumption Consumo medio	kWh	8,6	7,2	5,8	8,6	7,2	5,8
Net weight Peso netto	Kg	300			327		
Gross weight Peso lordo	Kg	342			371		
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	1398 1804 586			1398 1804 656		

Delta 6TL / 6TH



MODELLO MODEL MODELL		DO6TL/1TS.. -C5P	DO6TL/1TS.. -C5	DO4TL/1TS.. -C5D	DO6TH/1TS.. -C5P	DO6TH/1TS.. -C5	DO6TH/1TS.. -C5D
Tray, pizza, peel, bread production, pastry production Teglia, pizza, pala, panificazione, pasticceria		●	●		●	●	
Bakery and pastry Panificazione, pasticceria				●			●
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	1733 1642 400			1733 1642 470		
Cooking chamber dim. Dim.camera di cottura	L mm P mm H mm	1230 1260 160			1230 1260 230		
Maximum number of stackable decks Numero massimo di camere sovrapponibili		3					
Pizza baking capacity Capacità di cottura pizze	pizza Ø 500 mm	5					
	pizze Ø 350 mm	9					
	pizze Ø 300 mm	12					
	teglie trays	6					
Maximum temperature Temperatura massima	°C	450		280	450		280
Productivity per hour (Classic pizza) Produttività oraria (pizza classica)	pizza Ø 500 mm	60	55	/	55	50	/
	pizze Ø 350 mm	110	100	/	100	90	/
	pizze Ø 300 mm	147	133	/	133	120	/
	teglie trays	36	30	18	30	24	18
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400V*					
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	21	18,6	16,2	21	18,6	16,2
Average consumption Consumo medio	kWh	12,6	11,2	9,7	12,6	11,2	9,7
Net weight Peso netto	Kg	387			412		
Gross weight Peso lordo	Kg	436			462		
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	1808 1804 586			1808 1804 666		



Vaporiera I Steamer I Dampfgarer

MODEL MODELLO		DSG1T	DSG234T	DSG6T
External dimensions Dimensioni esterne	L mm P mm H mm	652 152 203		753 152 203
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230 V		
Maximum absorption Assorbimento massimo	KW MAX	0,75	1,5	2,5
Net weight Peso netto	Kg	12	12,5	15,5



Perfect baking and consumptions control: the best out of both

Three-zone technology delivers precision, control, efficiency and savings. Set the temperature and select the desired power independently in the front, center and rear part of the chamber, for uniform baking results, saving energy.

Cottura perfetta e controllo dei consumi: il meglio di entrambi i mondi
La tecnologia trizona assicura precisione, controllo, efficienza e risparmio. Imposta la temperatura e poi seleziona la potenza desiderata in modo indipendente su fronte, centro o retro della camera di cottura per una resa uniforme dell'impasto, risparmiando energia.



Using the ECO program, you can reduce energy consumption during stand-by periods

Activate this mode to maintain the set temperature using the least amount of energy. Or, by means of the new Smart Energy Saving mode, set a power limit to avoid an unwelcome surprise in the electricity bill. The system is able to send real-time warnings when the set threshold is exceeded, thus helping you to manage consumptions better.

Con il programma ECO riduci il consumo energetico durante i periodi di standby
Attiva la modalità per mantenere la temperatura con il minimo dispendio energetico o, grazie alla nuova funzione Smart energy saving, imposta un limite di potenza per evitare sorprese in bolletta. Il sistema può avvisarti in tempo reale se superi la soglia impostata, aiutandoti a gestire meglio i consumi.

Hood I Cappa



MODEL MODELLO		DH1TN-A5		DH1TV-A5		DH2TN-A5		DH2TV-A5		DH3TN-A5		DH3TV-A5		DH4TN-A5		DH4TV-A5		DH6TN-A5		DH6TV-A5	
External dimensions Dimensioni esterne	L mm	902		1312		1722		1312		1722		1312		1722		1312		1722		1312	
	P mm																				
	H mm																				
Air flow rate Portata	m³/h	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700	/	700
Electric power supply Alimentazione elettrica	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 230																			
Maximum absorption Assorbimento massimo	kW MAX	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13	0,012	0,13
Net weight Peso netto	kWh	32	37	40	45	50	55	42	47	52	59										
Gross weight Peso lordo	Kg	55	60	71	76	91	96	73	80	95	100										
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm	1001		1411		1821		1800		1800		1800		1800		1800		1800		1800	
	P mm																				
	H mm																				

Closed Stand I Supporto chiuso

MODEL MODELLO		DC1T-850	DC1T-1170	DC2T-850	DC2T-1170	DC3T-850	DC3T-1170	DC4T-850	DC4T-1170	DC6T-850	DC6T-1170
External dimensions Dimensioni esterne	L mm	898	898	1308	1308	1718	1718	1308	1308	1718	1718
	P mm	1059	1059	1059	1059	1059	1059	1489	1489	1489	1489
	H mm	850	1170	850	1170	850	1170	850	1170	850	1170
Internal dimensions Dimensioni interne	L mm	653	653	1063	1063	1473	1473	1063	1063	1473	1473
	P mm	810	810	810	810	810	810	1240	1240	1240	1240
	H mm	402	722	402	722	402	722	402	722	402	722
Net weight Peso netto	Kg	96	124	118	147	138	171	140	173	190	228
Gross weight Peso lordo	Kg	128	160	153	186	178	215	180	217	236	278
External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm	1015	1015	1405	1405	1815	1815	1405	1405	1815	1815
	P mm	1370	1370	1370	1370	1370	1370	1810	1810	1810	1810
	H mm	1045	1375	1045	1375	1045	1375	1045	1375	1045	1375



Stand with wheels I Supporto con ruote

H1= 530-610-850-930-1170mm
H2 = Height from hob to worktop
Altezza da piano di cottura a piano d'appoggio



Shelves kit
Kit piani

MODEL - MODELLO			DS1T	DS2T	DS3T	DS4T	DS6T
	Net weight Peso netto	Kg	31	41	53	54	89
	Gross weight Peso lordo	Kg	35	45	59	60	96
	External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	786 975 277	1196 975 277	1606 975 277	1196 1296 277	1972 1296 277

Legs + wheels kit (recommended)
Kit Gambe + Ruote (consigliato)

			For 3 or 4 chambers Per 3 o 4 camere		For 2 chambers Per 2 camere		For 1 chamber Per 1 camera
MODEL - MODELLO			DL530	DL610	DL850	DL930	DL1170
	Net weight Peso netto	Kg	23,5	26	31	32,5	37
	Gross weight Peso lordo	Kg	25,5	28	33	35	39
	External dimensions including pack Dimensioni esterne con imballo	L mm P mm H mm	391 1028 277		391 1428 277		

Trayholders kit I Kit Portateglie



Trayholders kit
Kit Porta teglie

MODEL MODELLO	DTH1T-850 DTH2T-850 DTH3T-850 DTH4T-850 DTH6T-850	DTH1T-1170 DTH2T-1170 DTH3T-1170 DTH4T-1170 DTH6T-1170
Stand height Altezza supporto	850 mm	1170 mm

Tidier and more efficient
trayholders kit:
convenience at
your service.

Più ordine, più efficienza:
il kit porta teglie, praticità al tuo servizio





Note

One oven, thousand possibilities

Discover the creative freedom offered by our multi-functional oven: with different-height chambers and the steamer option, you will easily jump from pizza to bread to pastry products. Configure the perfect solution for your goals and get high-level professional results.

Un forno, infinite possibilità

Scopri la libertà creativa del nostro forno multifunzionale: con le camere di diversa altezza e la possibilità di aggiungere la vaporiera puoi passare con facilità dalla pizza al pane fino alla pasticceria. Configura la soluzione che si adatta ai tuoi obiettivi per risultati professionali di alto livello.



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Brought to you by:



www.comcater.com.au



1300 309 262



contactus@comcater.com.au