Michelangelo
FORNO

Manuale di preinstallazione e installazione

ML 435
ML 635
ML 635 L
ML 935

Premessa

Questo forno è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso.

L'installazione deve essere effettuata da **personale professionalmente** qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

Prima dell'installazione, leggere **attentamente** il contenuto del presente manuale: esso contiene importanti informazioni riguardanti il montaggio del prodotto e le norme di sicurezza.

Assistenza tecnica

Il Rivenditore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'installazione.
Non esitare a contattarlo in caso di dubbio.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.
Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
La lingua di stesura originale è l'italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

Indice

1 VERIFICHE PRIMA DELL' ACQUISTO 3

2 DATI TECNICI FORNI 6

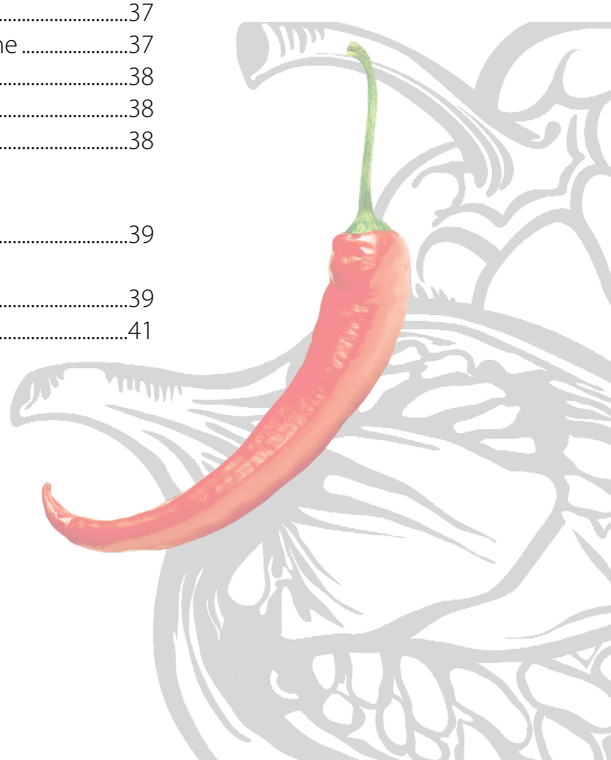
Dati tecnici forno Michelangelo ML 435 7
Dati tecnici forno Michelangelo ML 635 11
Dati tecnici forno Michelangelo ML 635L 15
Dati tecnici forno Michelangelo ML 935 19

3 INSTALLAZIONE 24

Trasporto 25
Operazioni preliminari 25
Smaltimento imballi 25
Posizionamento 26
Lettura matricola 27
Evacuazione fumi 27
Collegamento elettrico 28
Precollaudo e collaudo 37
Verifica del funzionamento e prima accensione 37
Messaggi di errore mod. CD 38
Avvisi mod. TS 38
Messaggi di errore mod. TS 38

4 PROCEDURE 39

Aggiornamento firmware 39
Azzeramento contatore ore manutenzione 41



1 VERIFICHE PRIMA DELL' ACQUISTO

Prima dell'acquisto del forno e prima della sua installazione, **verificare e concordare con il proprietario** che al momento dell'installazione siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni; esse sono indispensabili per una corretta e sicura installazione, funzionamento e manutenzione del forno.

A	**Verificare con il proprietario se nel luogo di installazione ci siano gli strumenti per movimentare agevolmente il forno** ▶ Fig.1.
√	Per una corretta movimentazione del forno è necessario:
	• che ci siano a disposizione dei dispositivi di protezione personale (es. scarpe antiinfortunistiche, guanti, ecc...)
	• ci sia a disposizione un mezzo sollevatore in grado di movimentare l'apparecchiatura in sicurezza (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e del personale qualificato a compiere questa operazione.

B	**Verificare le misure del forno e degli accessori scelti**
√	
	• verificare che le misure del forno scelto siano adeguate allo spazio disponibile nel locale di installazione.
	• verificare che la capienza della camera di cottura sia adeguata alle esigenze del proprietario. Nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. 6 si trovano i pesi e le misure dei forni e della camere di cottura.

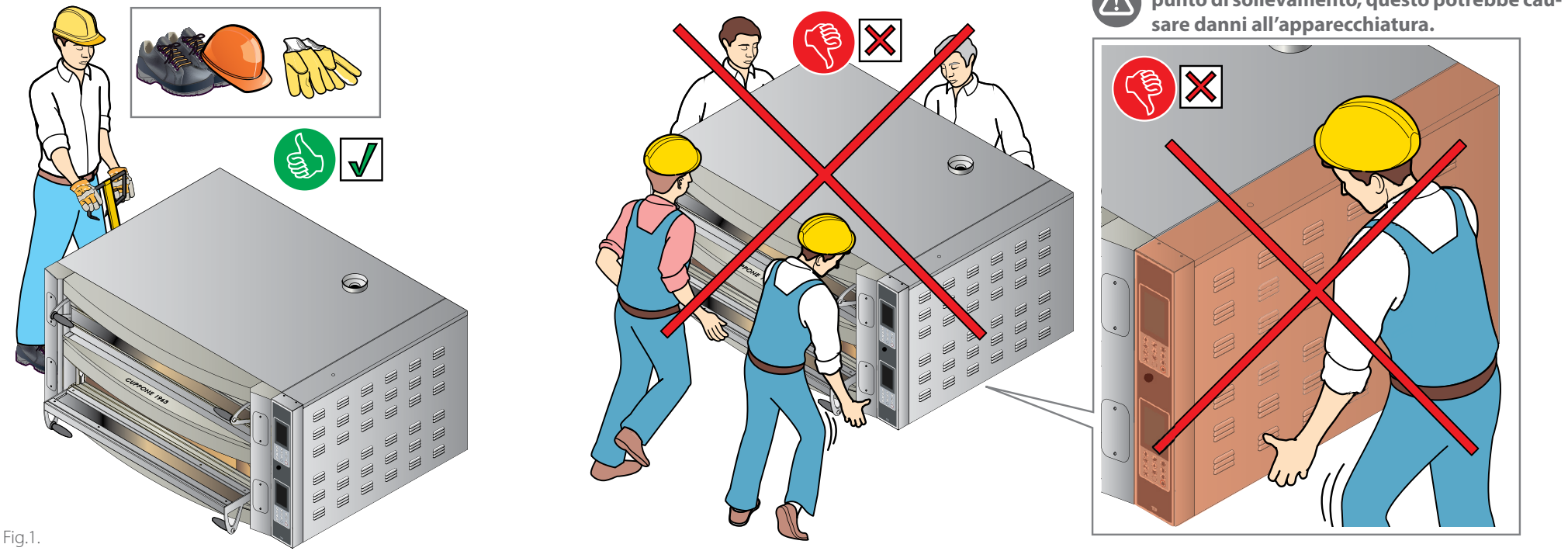


Fig.1.

Verifiche prima dell'acquisto

C **Verificare con un sopralluogo se il locale di installazione è adeguato**

√ Accertarsi che ▶ Fig.2.

- **la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga**, perfettamente **planare** e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura.

Mod.	singolo	doppio	Mod.	singolo	doppio
ML435	169 kg - 372,5 lb	302 kg - 665,7 lb	ML635L	212 kg - 467,3 lb	378 kg - 833,3 lb
ML635	218 kg - 480,6 lb	380 kg - 837,7 lb	ML935	283 kg - 623,9 lb	473 kg - 1042,7 lb

- Il forno va appoggiato sopra ad un basamento, del Fabbricante o proprio che:
  - sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
  - sia perfettamente stabile e planare;
  - sopporti il peso dell'apparecchiatura.

- il locale di installazione:
  - sia dedicato e conforme alla cottura di cibi;
  - abbia adeguato ricambio d'aria;
  - non presenti elementi infiammabili o esplosivi;
  - risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
  - sia riparato da agenti atmosferici;
  - abbia temperature max da +5° (41°F) a +35°C (95°F);
  - abbia umidità non superiore a 70%.

- l'apparecchiatura **passi agevolmente per le porte**.

⚠ Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente **movimentabile** per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali operare murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

- vicino all'apparecchiatura NON vi siano altre fonti di calore (ad es. griglie, friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).

- vi sia una **adeguata ventilazione** secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. In mancanza di questa, è obbligatoria una presa d'aria ø140 mm *[Ø5.51 in.]* che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala).

- si possano mantenere scrupolosamente le distanze minime dal forno rispetto a **pareti,** altre **apparecchiature**, **oggetti** e **materiali combustibili** ▶ Fig.3. In caso di vicinanza con apparecchiature calde o fredde mantenere una distanza di **500 mm** *[19,7in.]*.

⚠ È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.

- vi sia una **canna fumaria di evacuazione** ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, che rispetti le normative vigenti e che abbia un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di **150 mm [Ø5.91 in.]**.

⚠ Il forno è provvisto di uno scarico fumi regolabile posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura (nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. 6 si trova l'esatta indicazione della sua posizione).

Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, **devono essere evacuati all'esterno** in uno dei seguenti modi:

A mediante una **cappa fornita dal Fabbricante** che assicura la perfetta compatibilità con il forno. Per il corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato alla stessa; la canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di **150 mm [Ø5.91 in.]** che corrisponde al diametro del tubo da montare sulla cappa (non fornito).

B mediante una **cappa dell'utilizzatore**, di portata adeguata, posta minimo a **300 mm** ***[11,81in.]*** dal forno;

C mediante un adeguato **impianto di aspirazione** dell'utilizzatore collegato allo scarico fumi del forno: in questo caso, interporre obbligatoriamente tra l'estrattore ed il camino del forno un interruttore di tiraggio (l'estrattore e l'interruttore di tiraggio non sono forniti dal Fabbricante). In questo tipo di installazione non saranno aspirati i fumi conseguenti all'apertura della porta.

D **Informare il proprietario sulle predisposizioni elettriche necessarie (attività da svolgersi a cura di un elettricista qualificato)**

√ Per un corretto allacciamento ▶ Fig.2.:

- **prevedere delle prese di allacciamento** alla rete elettrica nelle immediate vicinanze del forno. Se il forno ha doppia camera **le prese di collegamento previste devono essere due**.

⚠ Nella sezione "Dati tecnici" a partire da pag. 6 si trovano tutti i dati elettrici e la posizione del cavo di alimentazione e del morsetto equipotenziale.

- **munirsi di un cavo di allacciamento A e di una spina B:** le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina, entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato. Il cavo deve essere esclusivamente **del tipo indicato** e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.

- **verificare che gli impianti del locale siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo** e a quanto riportato sulla targhetta matricola. Si ricorda che, per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:
  - essere inclusa in un **sistema equipotenziale** secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm2 (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;
  - essere obbligatoriamente connessa alla **linea di terra** della rete (cavo di colore giallo verde);
  - essere obbligatoriamente connessa ad un **differenziale termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
  - essere obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omnipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

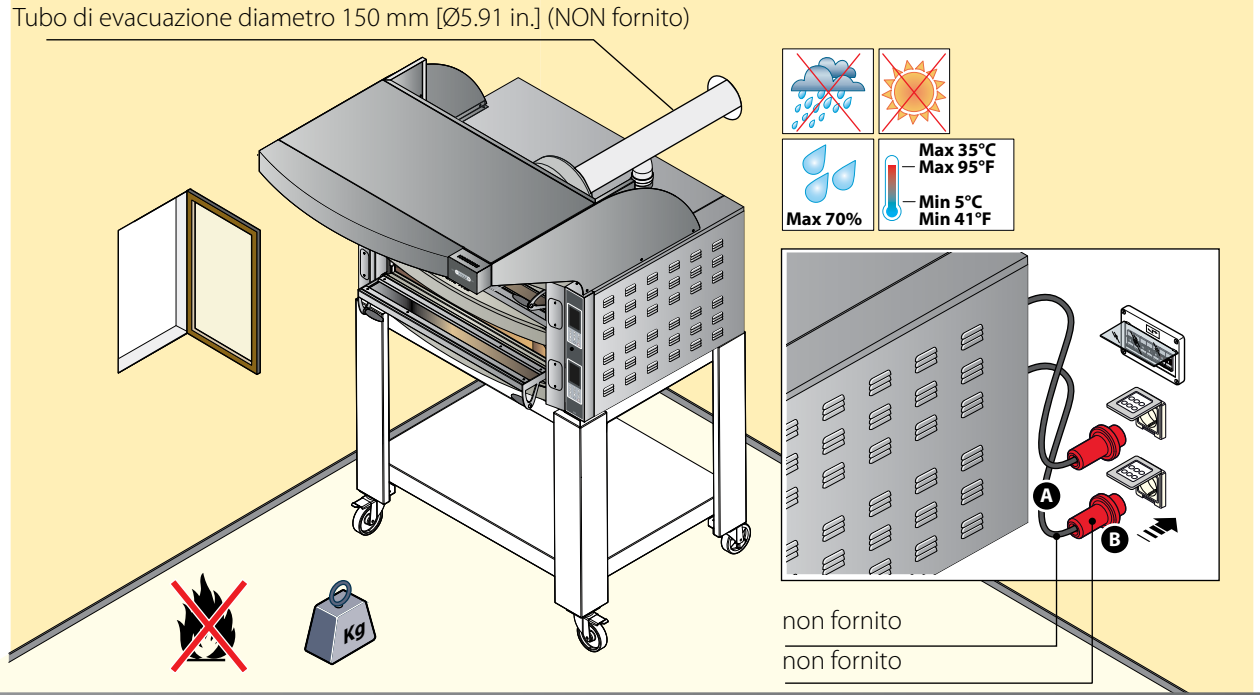
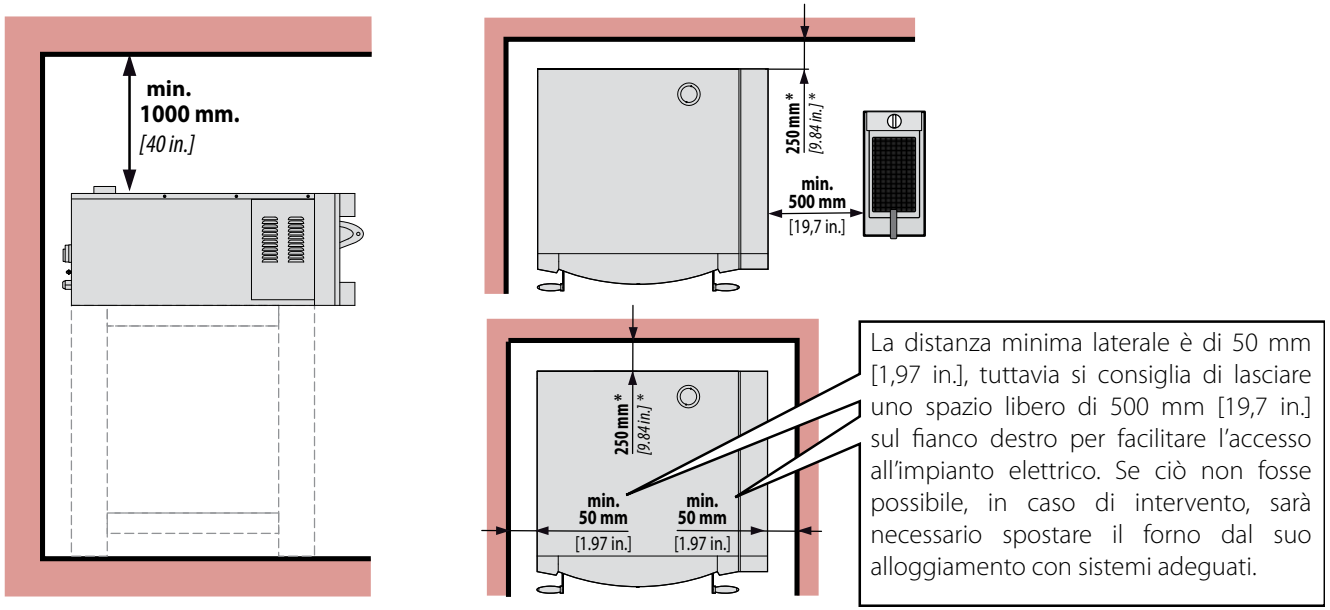


Fig.2.



La distanza minima laterale è di 50 mm [1,97 in.], tuttavia si consiglia di lasciare uno spazio libero di 500 mm [19,7 in.] sul fianco destro per facilitare l'accesso all'impianto elettrico. Se ciò non fosse possibile, in caso di intervento, sarà necessario spostare il forno dal suo alloggiamento con sistemi adeguati.

Fig.3.

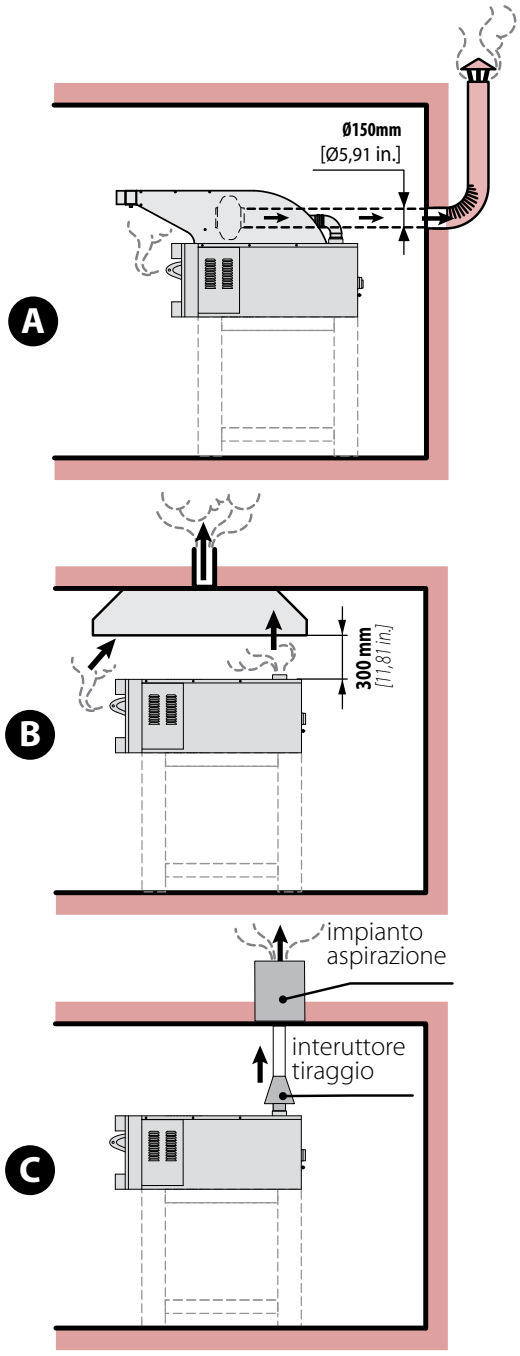


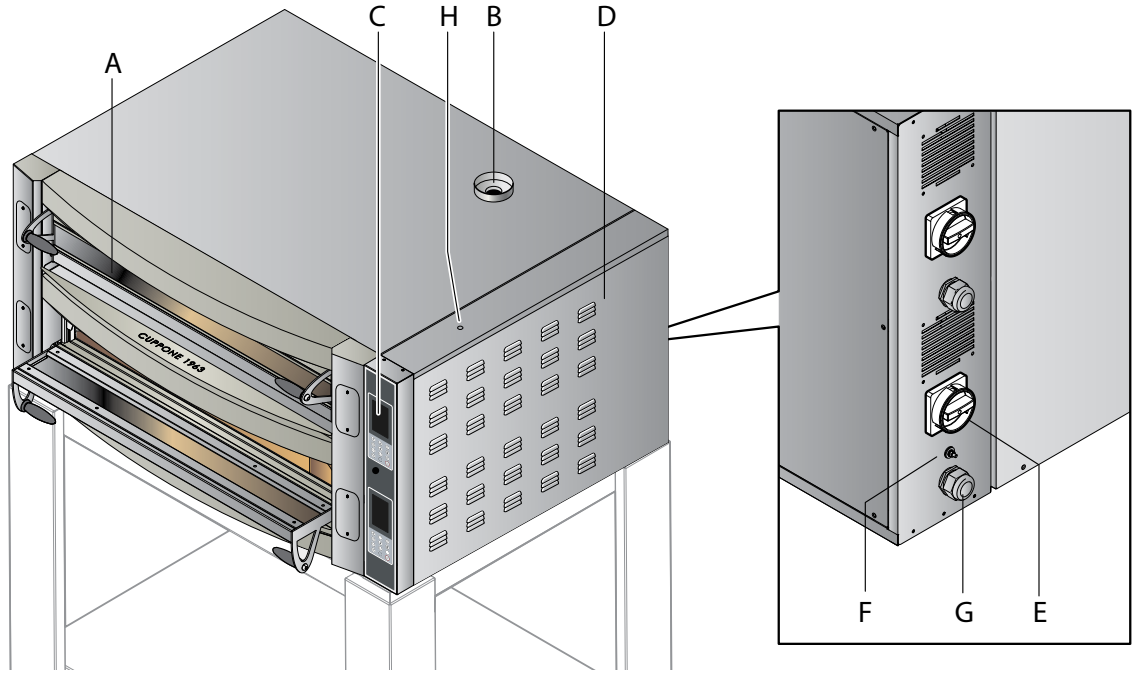
Fig.4.

Dati elettrici

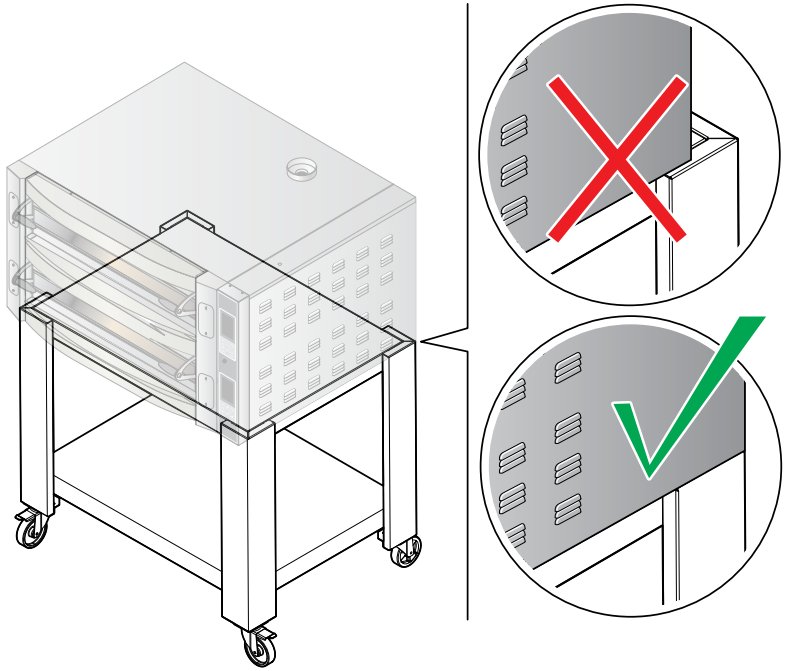
Tipo forno	Alimentazione V	Potenza kW	Consumo medio kWh	Assorbimento A	Tipo cavi	Prot. quadro cliente nxA
435	monofase 230V	5,8	3,5	25,2	H07RN-F 3G4	2x32
	trifase 400V			8,4	H07RN-F 5G1	4x16
	trifase 230V			14,6	H07RN-F 4G1,5	3x16
	trifase 208V	5,8	3,5	16,1	15/4 SOOW CABLE	3x16
635	trifase 400V	8,4	5,0	12,1	H07RN-F 5G1,5	4x16
	trifase 230V			21,1	H07RN-F 4G2,5	3x25
	trifase 208V	8,5	5,1	23,6	13/4 SOOW CABLE	3x25
635L	trifase 400V	8,6	5,2	12,4	H07RN-F 5G1,5	4x16
	trifase 230V			21,6	H07RN-F 4G2,5	3x25
	trifase 208V	8,6	5,2	23,9	13/4 SOOW CABLE	3x25
935	trifase 400V	12,6	7,6	18,2	H07RN-F 5G2,5	4x20
	trifase 230V			31,6	H07RN-F 4G4	3x32
	trifase 208V	12,8	7,7	35,5	9/4 SOOW CABLE	3x40

Legenda

- (A) Porta forno
- (B) Scarico fumi forno
- (C) Pannello di controllo
- (D) Pannello di accesso componenti elettrici
- (E) Sezionatore (solo modelli USA)
- (F) Equipotenziale
- (G) Ingresso alimentazione forno
- (H) Ingresso alimentazione cappa

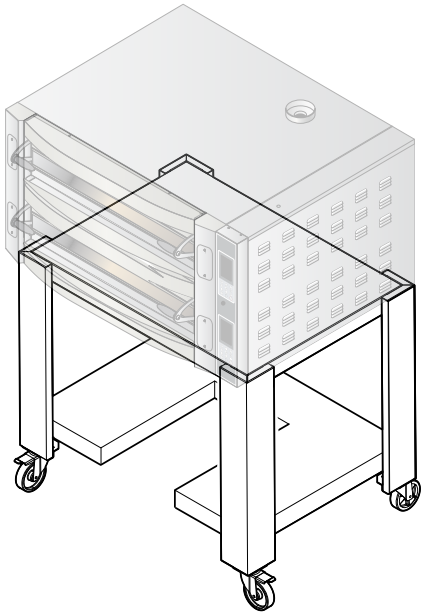


* Attenzione: i valori indicati si riferiscono ad una camera del forno. I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte



ALLINEAMENTO DEL FORNO CON IL SUPPORTO

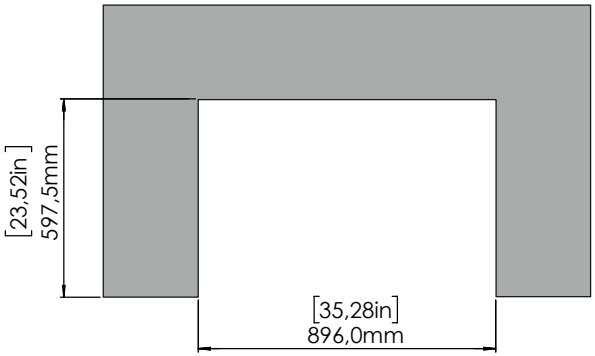
Se il forno Michelangelo deve essere appoggiato su un supporto del Costruttore, far coincidere gli angoli posteriori del forno con quelli posteriori del supporto.



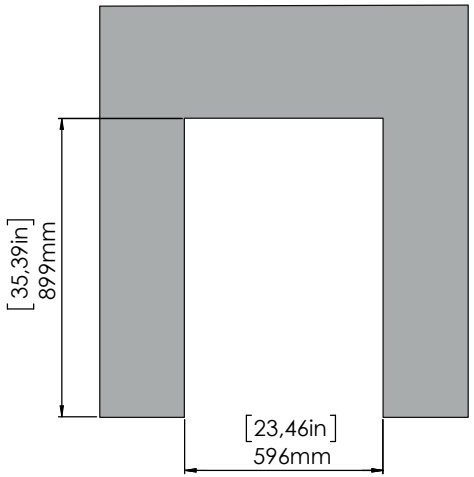
Su richiesta al Costruttore sono disponibili dei supporti per i forni Michelangelo 635 / 635L / 935, con un ripiano inferiore sagomato per l'inserimento di accessori.

Se fosse necessario sapere ulteriori misure del supporto, consultare gli schemi dimensionali da pag. **8** a pag. **23**

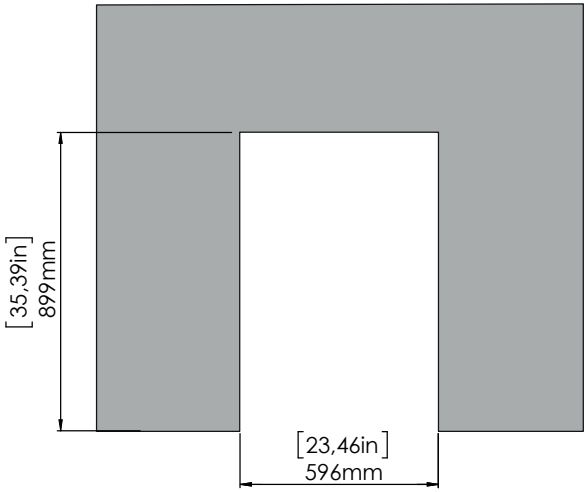
ML 635L



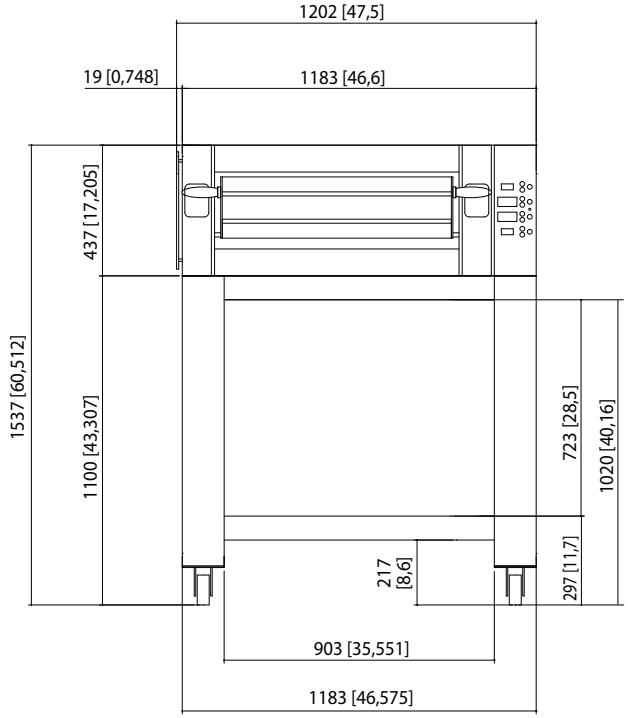
ML 635

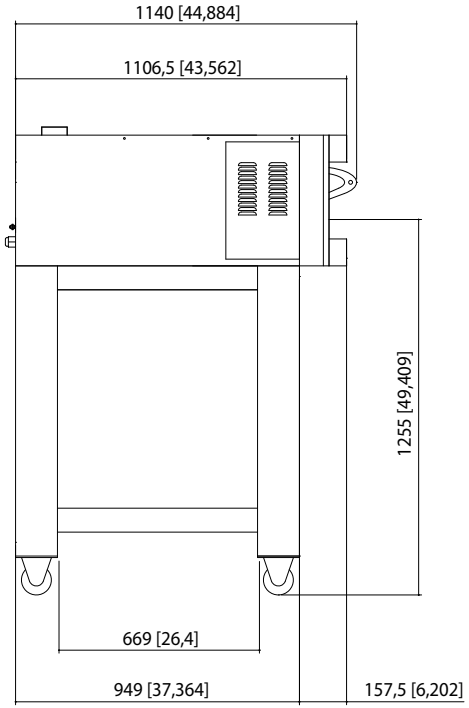


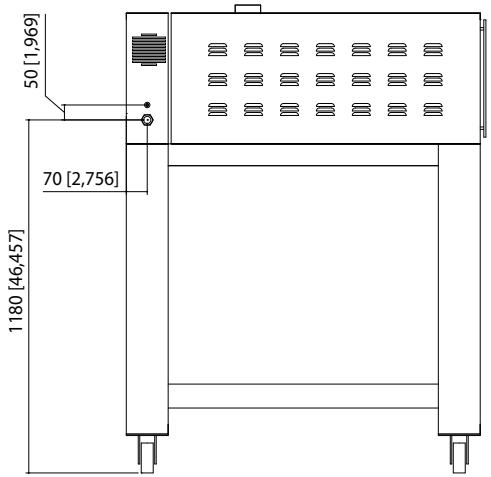
ML 935

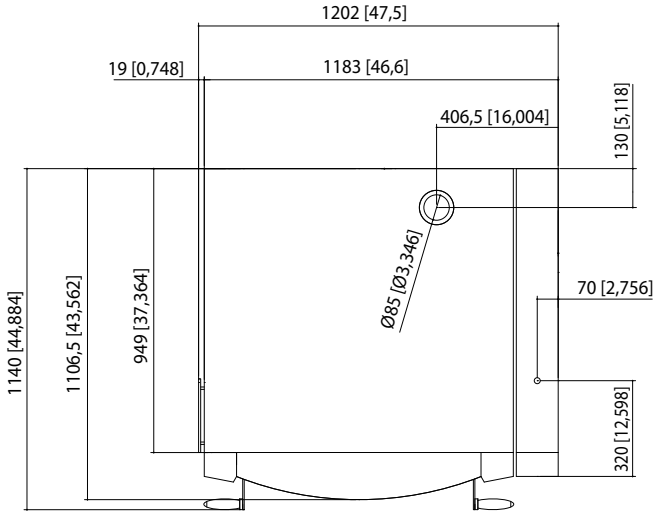


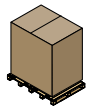
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 435** | singolo



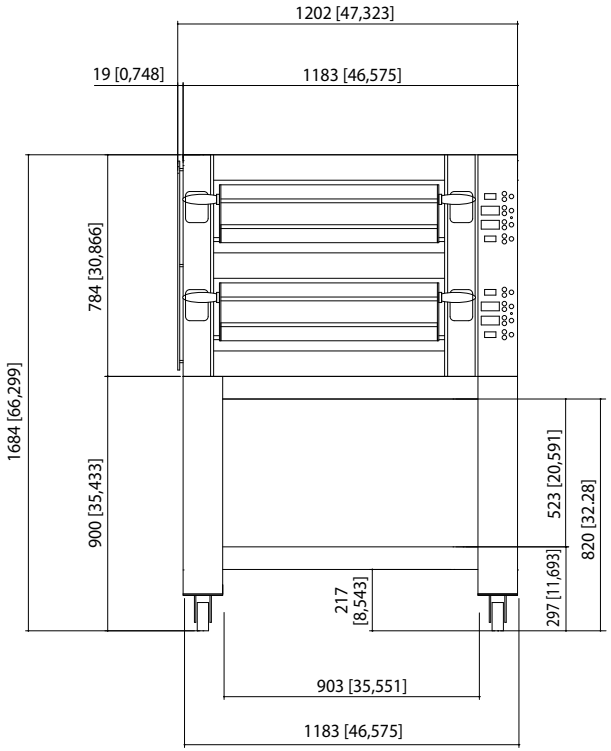


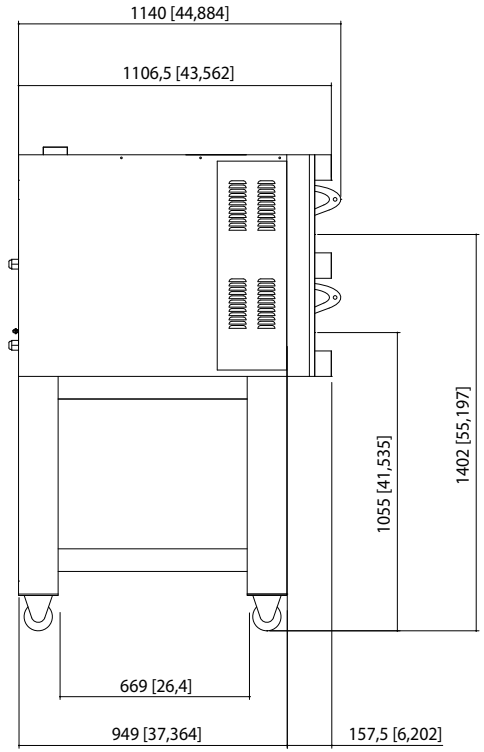


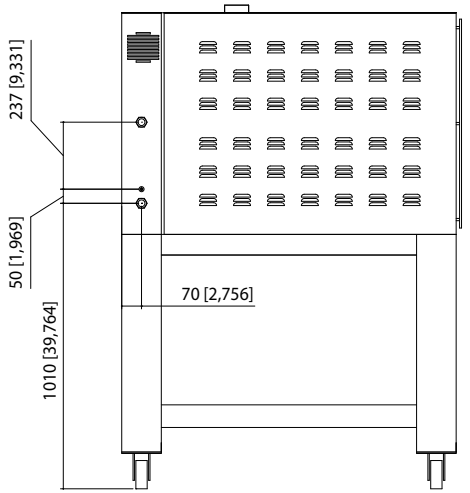


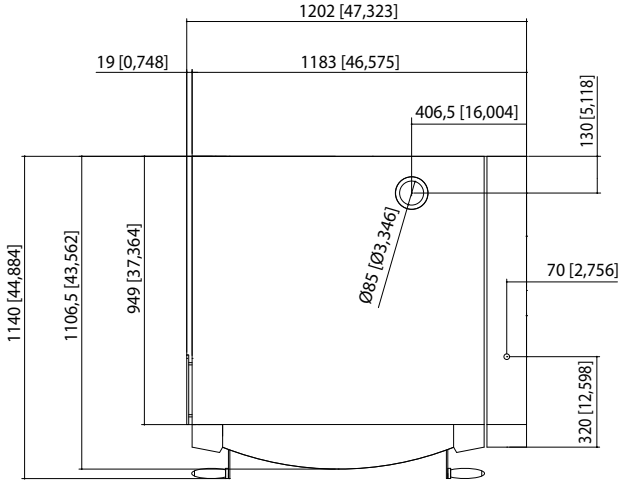
	peso forno **ML 435 singolo** *169 kg - 372,5 lb*
	*peso imballo+ forno completo* **ML 435 singolo** *189 kg - 416,6 lb*
	misure imballo forno **ML 435 singolo** *1200x1200x620 [47.24x 47.24x24.41 in.]*

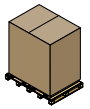
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 435** | doppio

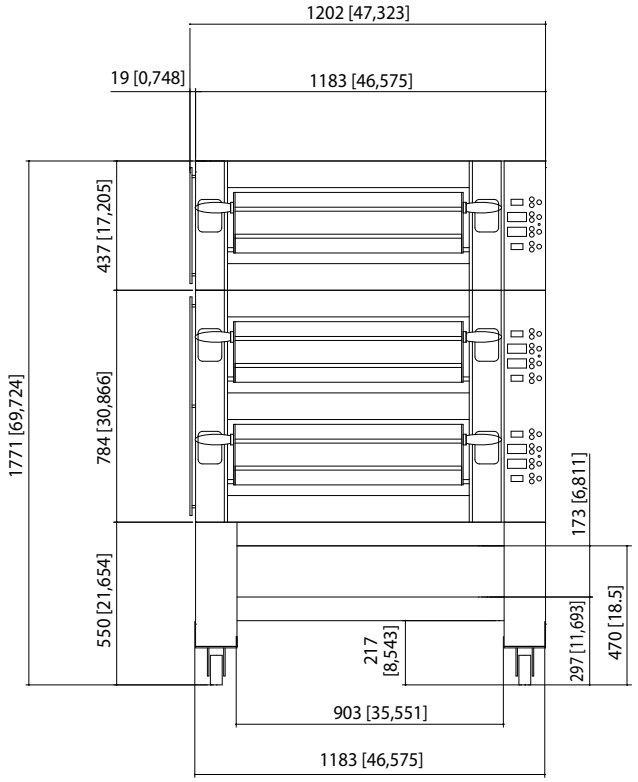


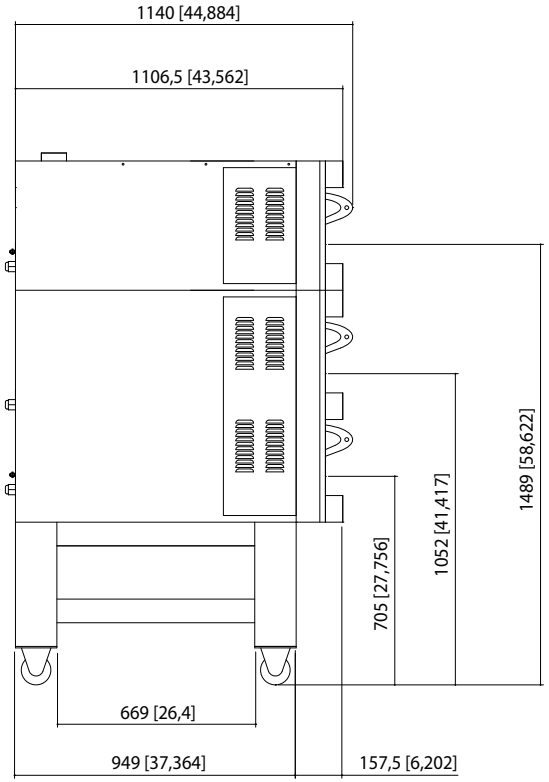


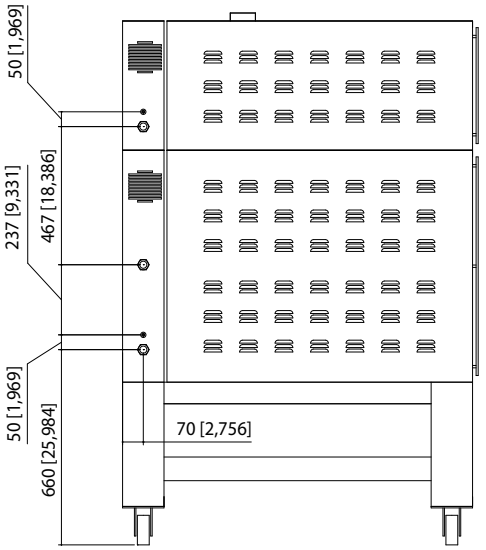


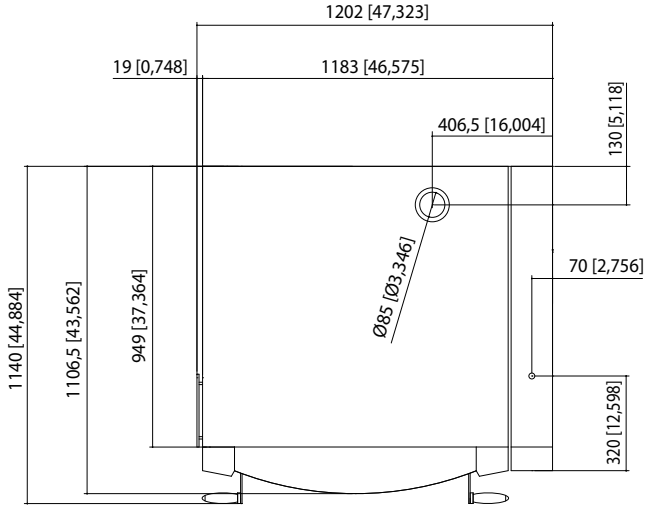


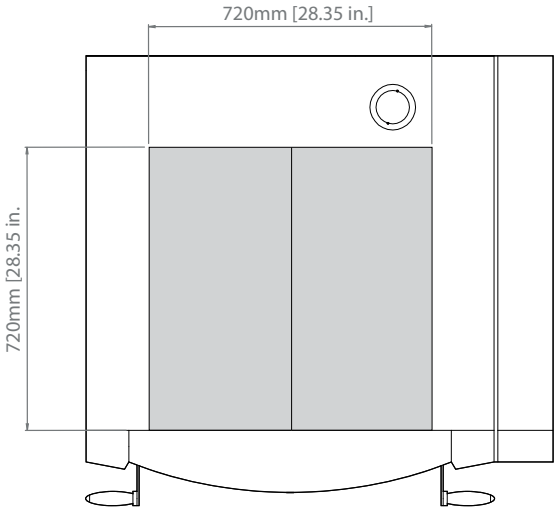
	peso forno **ML 435 doppio** *302 kg - 665,7 lb*
	*peso imballo+ forno completo* **ML 435 doppio** *324 kg - 714,2 lb*
	misure imballo forno **ML 435 doppio** *1200x1200x960 [47.24x 47.24x37.8 in.]*


1202 [47,323]
19 [0,748]
1183 [46,575]
1771 [69,724]
437 [17,205]
784 [30,866]
550 [21,654]
173 [6,811]
470 [18.5]
297 [11,693]
217 [8,543]
903 [35,551]
1183 [46,575]

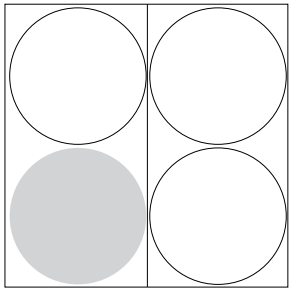

1140 [44,884]
1106,5 [43,562]
1489 [58,622]
1052 [41,417]
705 [27,756]
669 [26,4]
949 [37,364]
157,5 [6,202]


50 [1,969]
237 [9,331]
467 [18,386]
50 [1,969]
660 [25,984]
70 [2,756]

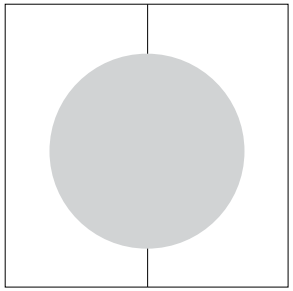

1202 [47,323]
19 [0,748]
1183 [46,575]
406,5 [16,004]
130 [5,118]
Ø85 [Ø3,346]
70 [2,756]
1140 [44,884]
1106,5 [43,562]
949 [37,364]
320 [12,598]



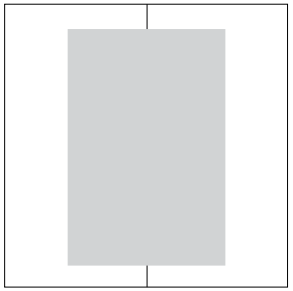
altezza camera : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



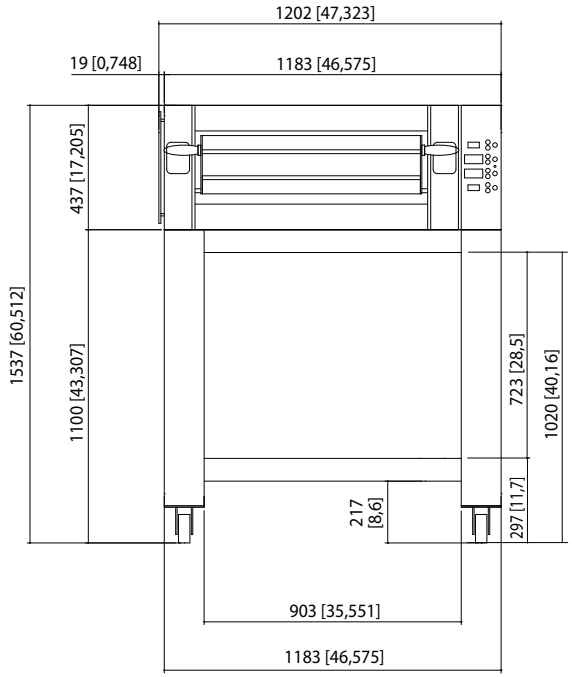
PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*

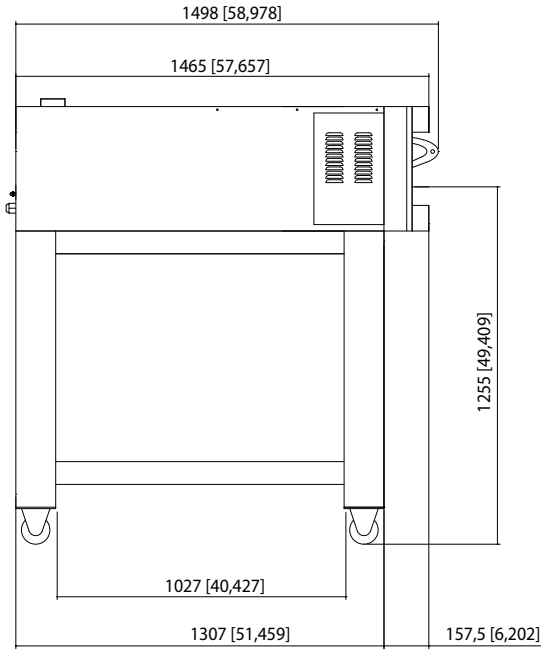


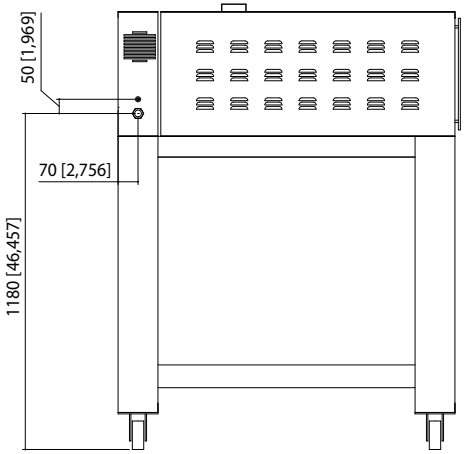
TEGLIA **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

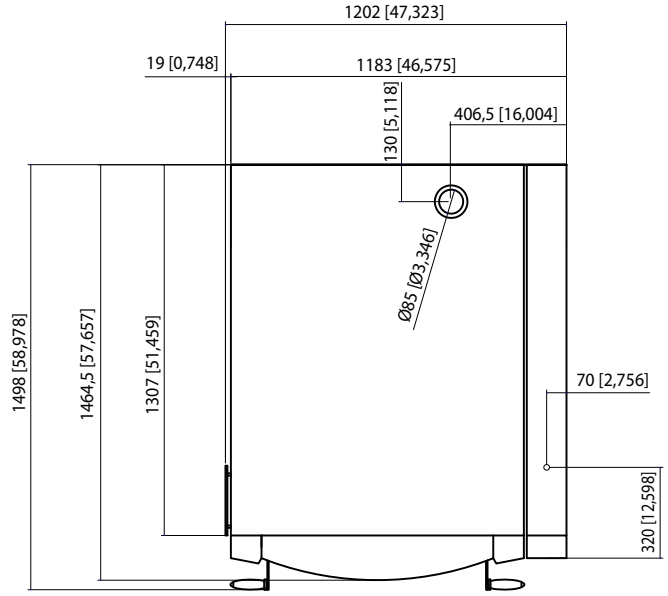
	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA	N° INFORNATE
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	44-48 pizze	11-12
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	11-12 pizze	11-12
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	6-7 pizze	6-7

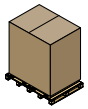
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 635** | singolo



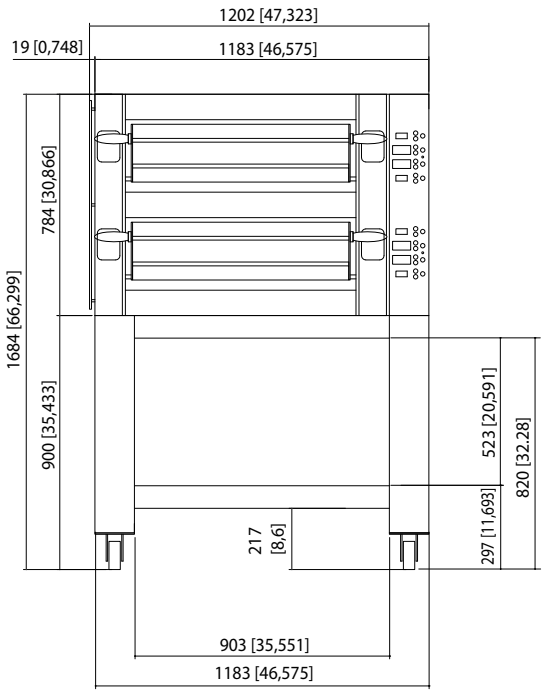


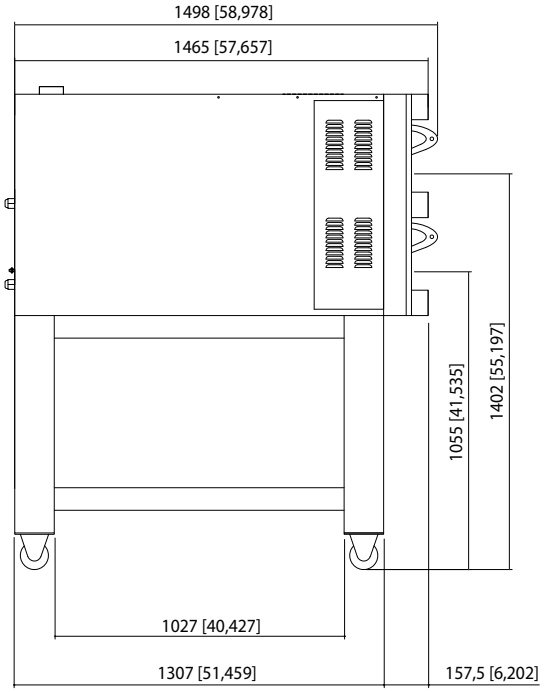


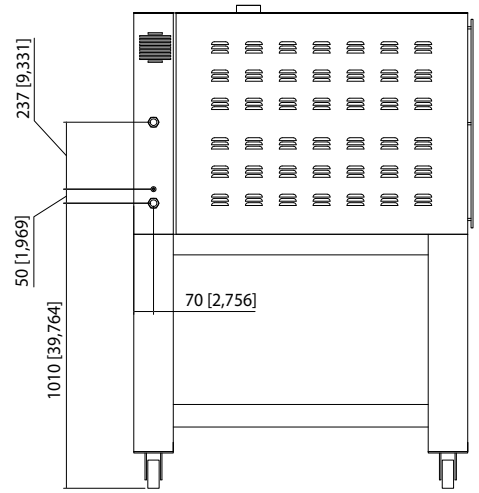


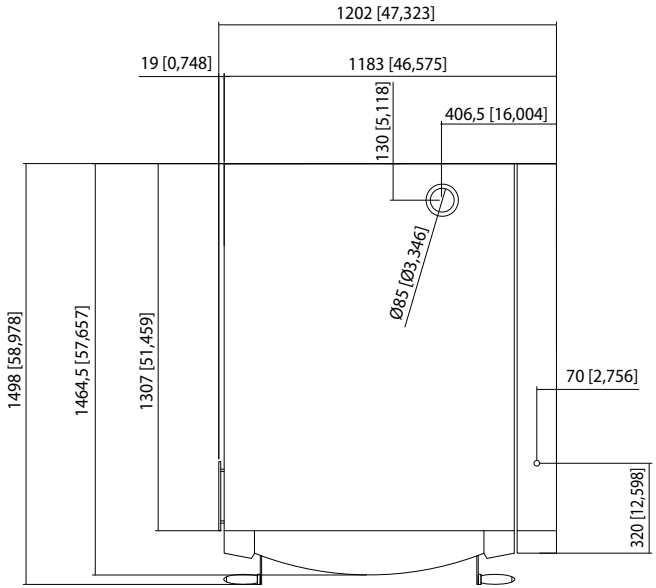
	peso forno **ML 635 singolo** *218 kg - 480,6 lb*
	*peso imballo+ forno completo* **ML 635 singolo** *244 kg - 537,9 lb*
	misure imballo forno **ML 635 singolo** *1200x1560x620 [47.24x61.42x24.41 in.]*

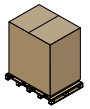
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 635** | doppio

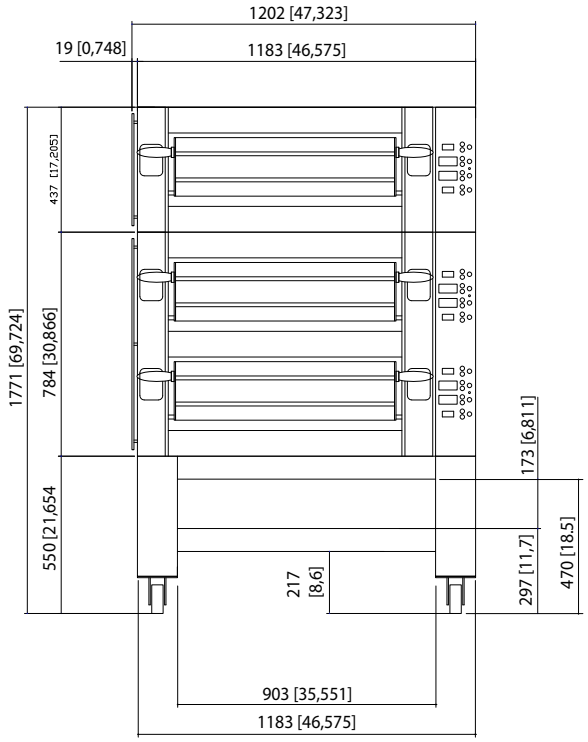


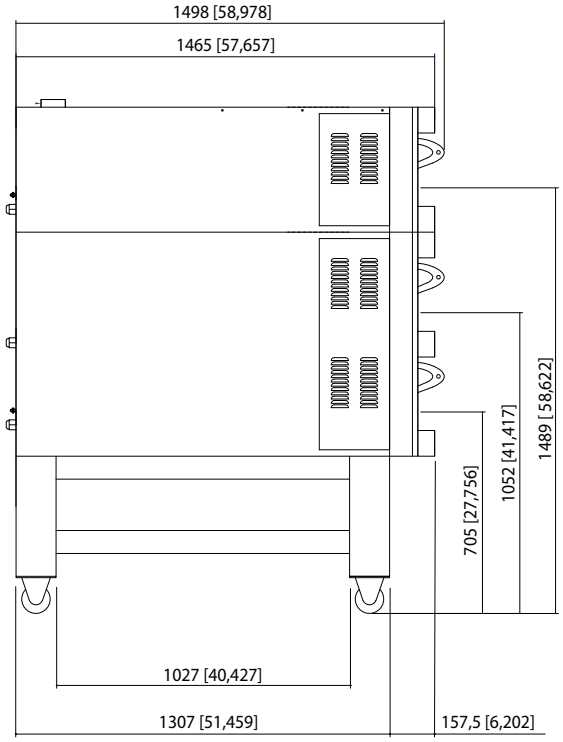


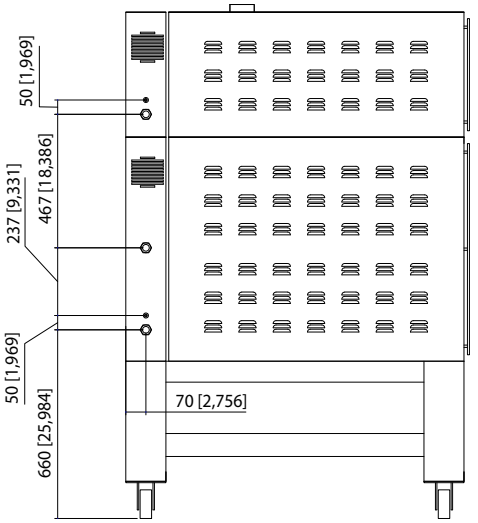


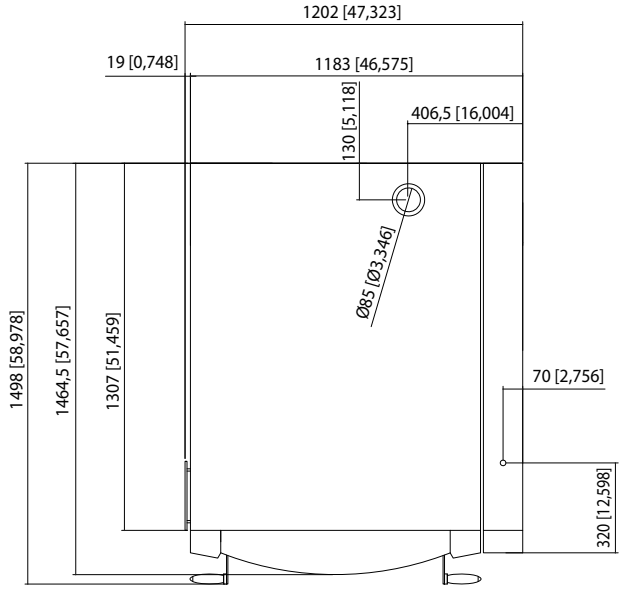


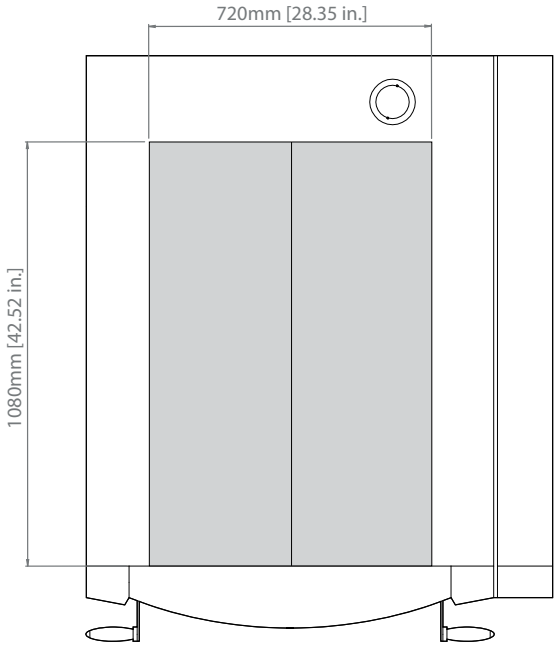
	peso forno **ML 635 doppio** *380 kg - 837,7 lb*
	*peso imballo+ forno completo* **ML 635 doppio** *406 kg - 895 lb*
	misure imballo forno **ML 635 doppio** *1200x1560x960 [47.24x61.42x37.8 in.]*


1202 [47,323]
19 [0,748]
1183 [46,575]
437 [17,205]
1771 [69,724]
784 [30,866]
550 [21,654]
173 [6,811]
470 [18,5]
297 [11,7]
217 [8,6]
903 [35,551]
1183 [46,575]

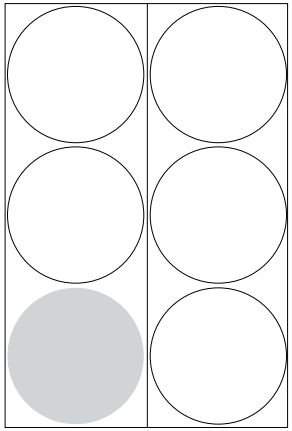

1498 [58,978]
1465 [57,657]
1489 [58,622]
1052 [41,417]
705 [27,756]
1027 [40,427]
1307 [51,459]
157,5 [6,202]


50 [1,969]
237 [9,331]
467 [18,386]
50 [1,969]
660 [25,984]
70 [2,756]

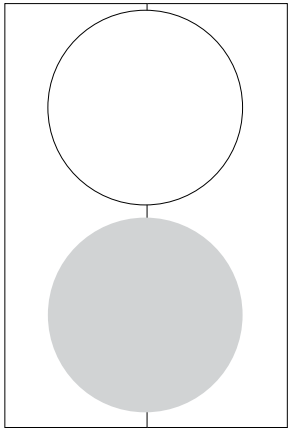

1202 [47,323]
19 [0,748]
1183 [46,575]
130 [5,118]
406,5 [16,004]
Ø85 [Ø3,346]
1498 [58,978]
1464,5 [57,657]
1307 [51,459]
70 [2,756]
320 [12,598]



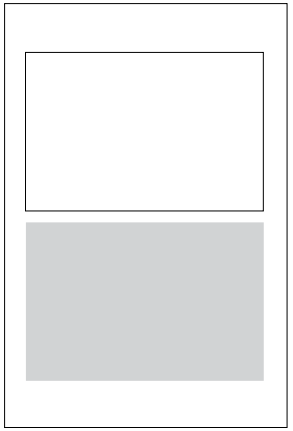
altezza camera : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



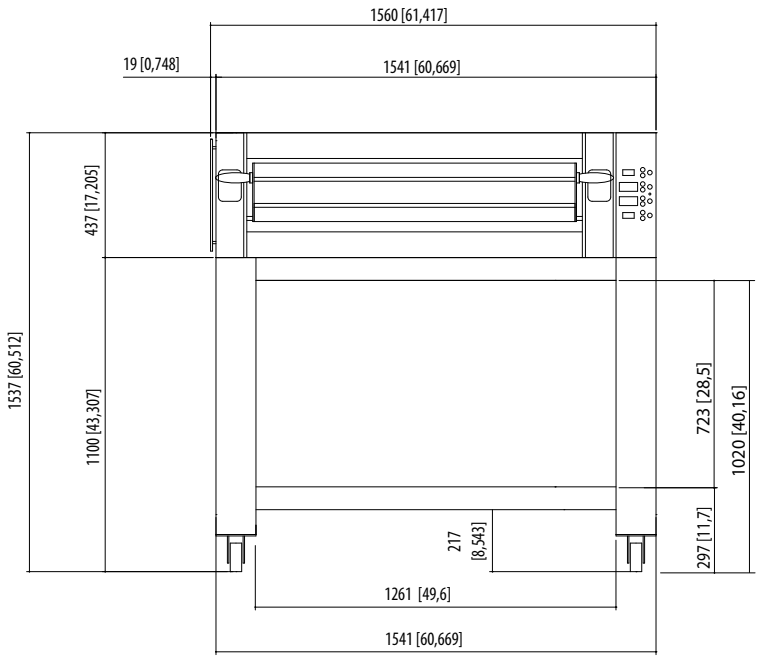
PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*

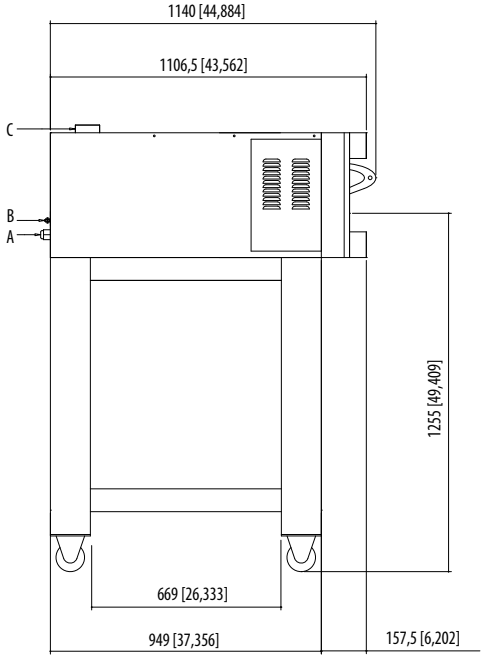


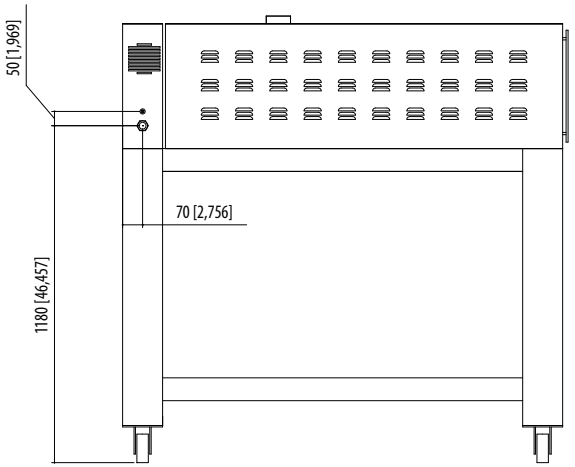
TEGLIA **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

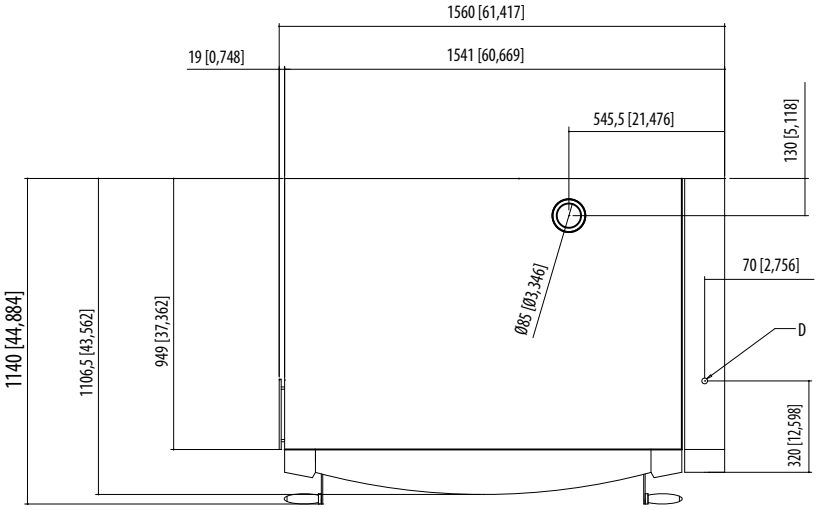
	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA	N° INFORNATE
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	66-72 pizze	11-12
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	22-24 pizze	11-12
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	12-14 pizze	6-7

Dati tecnici forno **Michelangelo ML 635L** | singolo

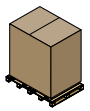








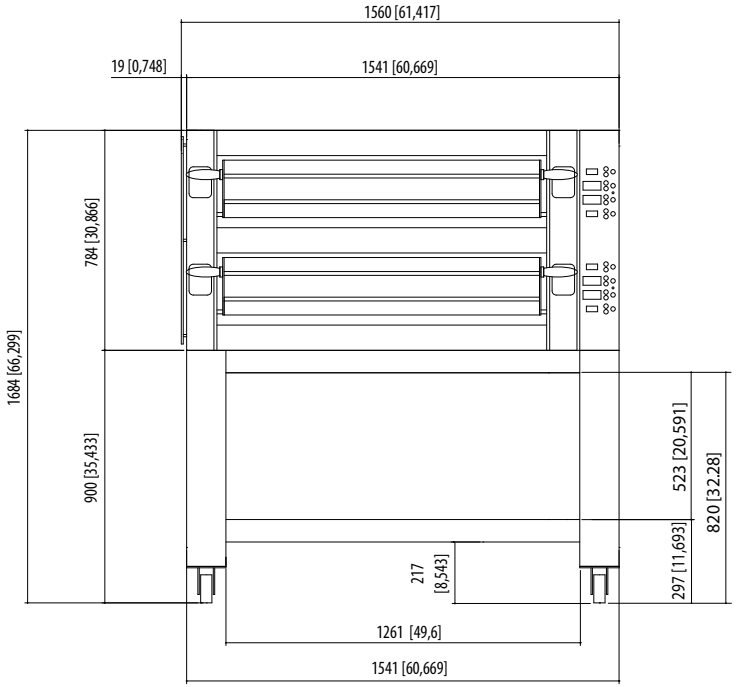
peso forno **ML 635L singolo**
212 kg - 467,3 lb

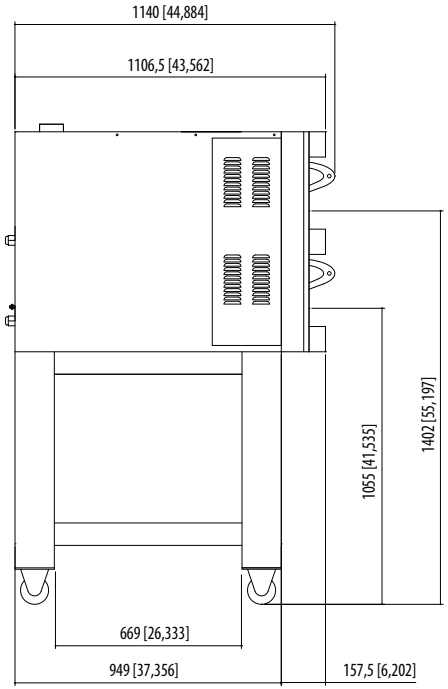


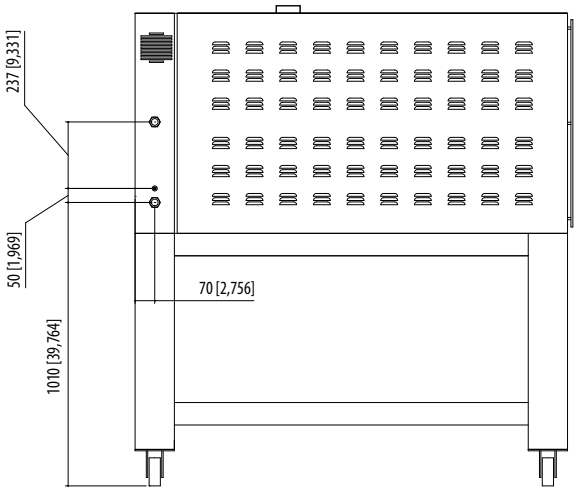
peso imballo+ forno completo **ML 635L singolo**
237 kg - 522,4 lb

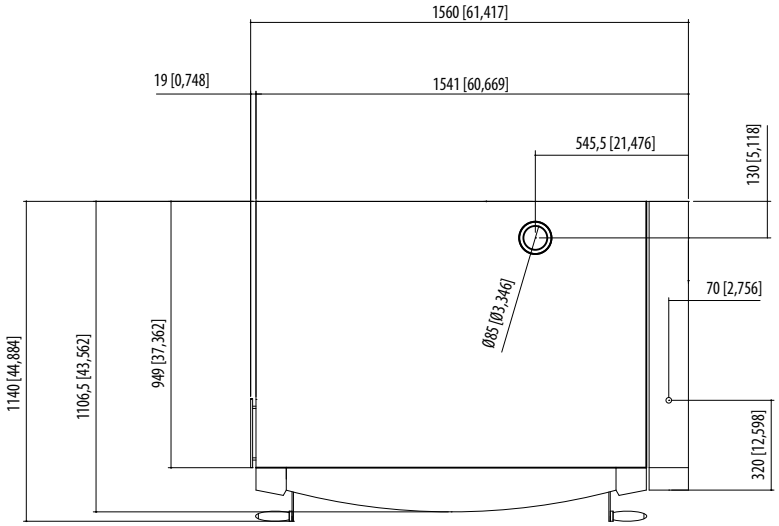
misure imballo forno **ML 635L singolo**
1560x1200x620 [61.42x47.24x24.41 in.]

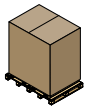
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 635L** | doppio



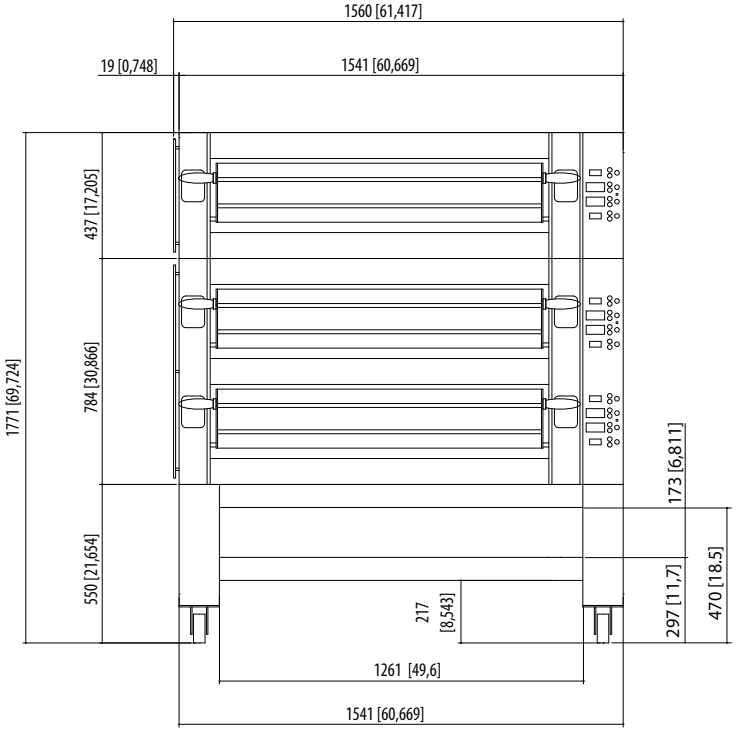


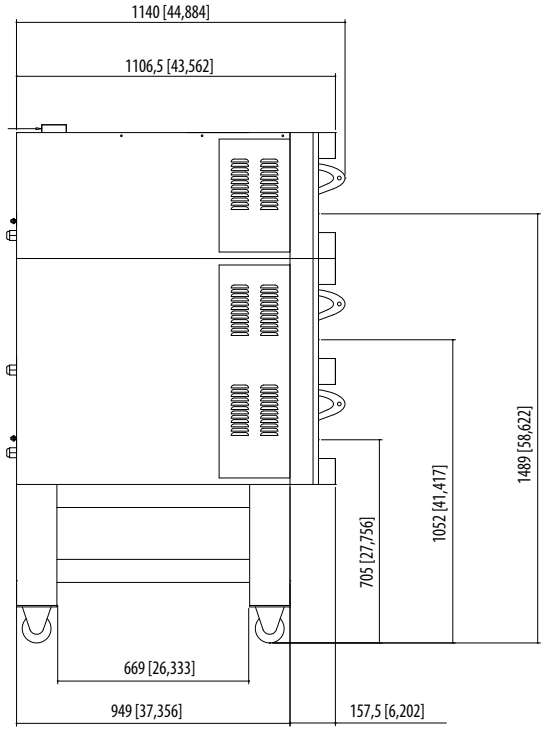


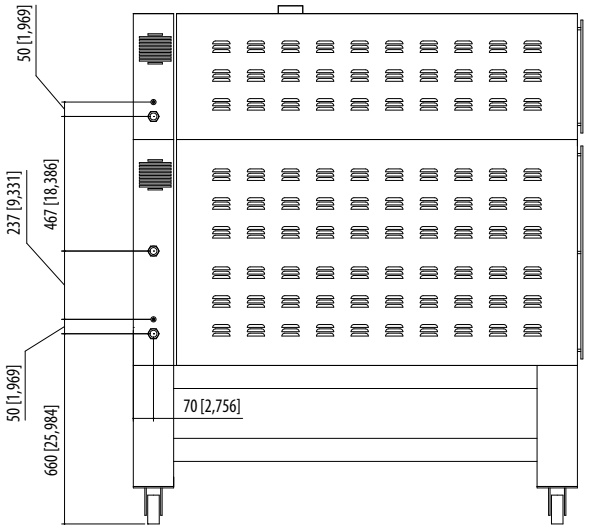


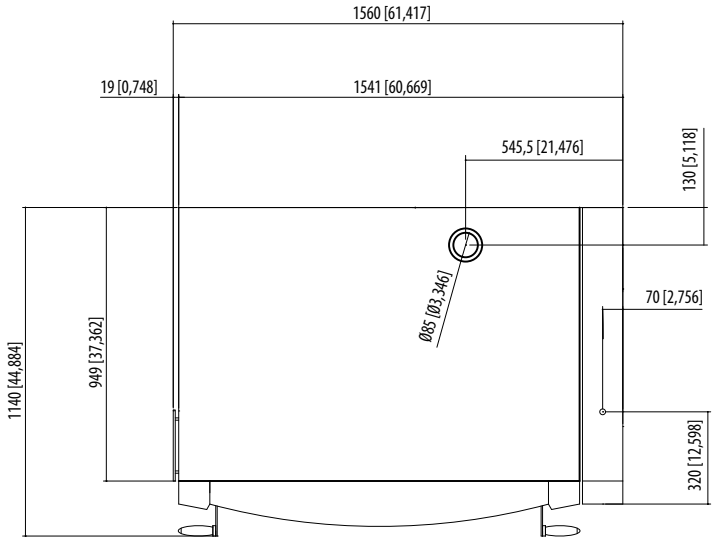
	peso forno **ML 635L doppio** *378 kg - 833,3 lb*
	*peso imballo+ forno completo* **ML 635L doppio** *405 kg - 892,8 lb*
	misure imballo forno **ML 635L doppio** *1560x1200x960 [61.42x47.24x37.8 in.]*

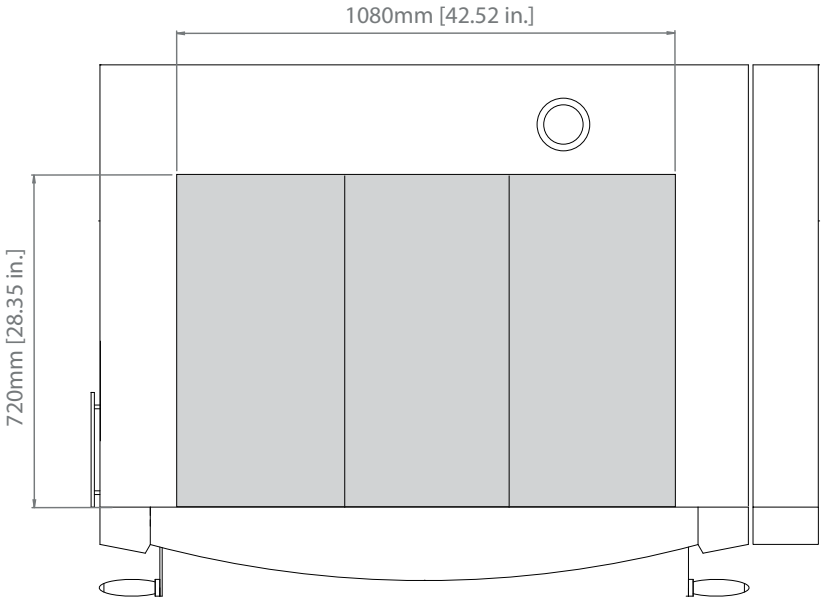
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 635L** | triplo



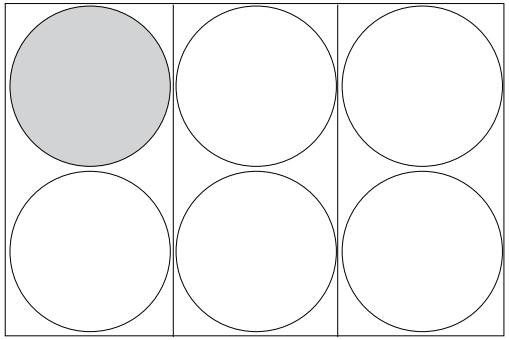




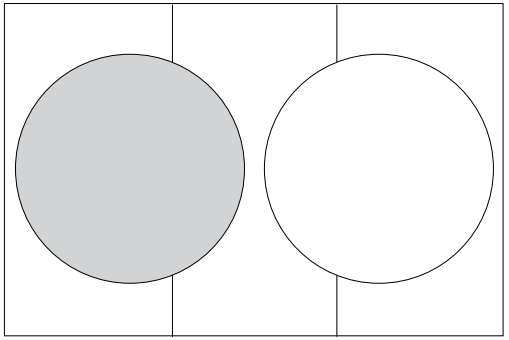




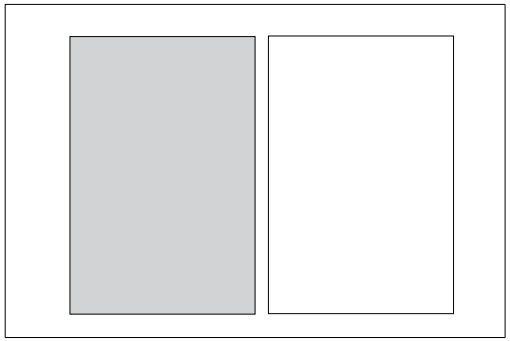
altezza camera : 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



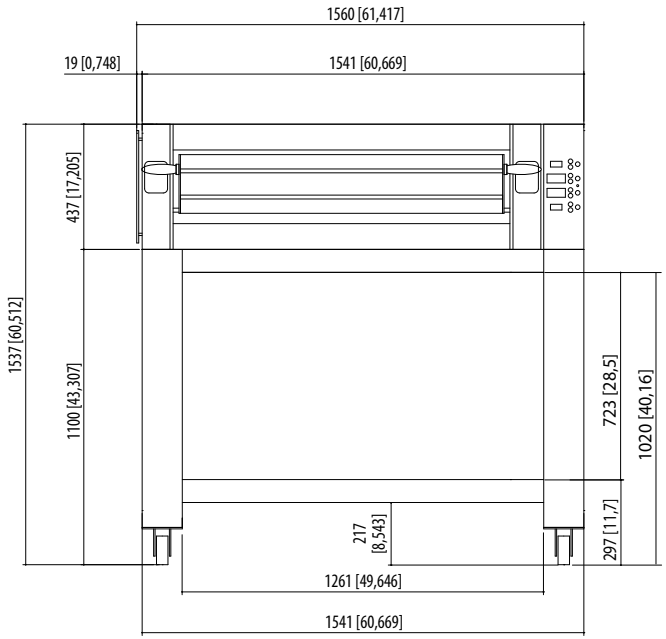
PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*

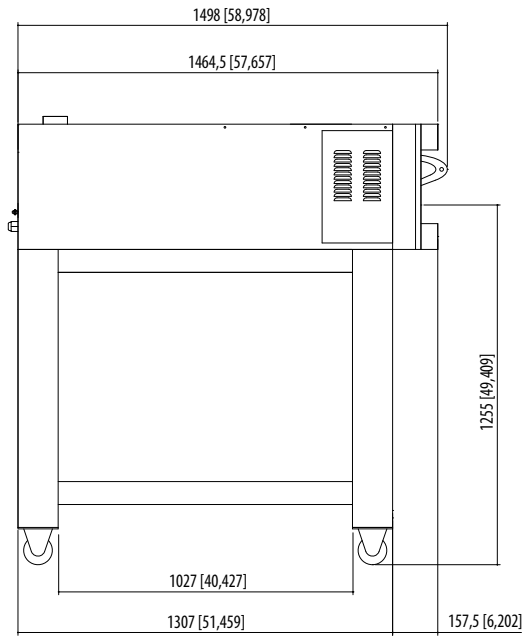


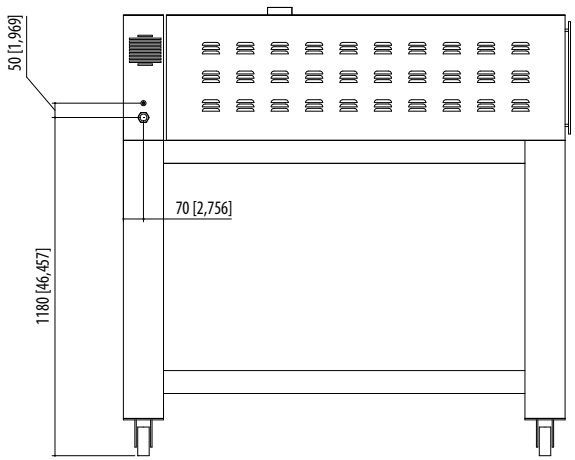
TEGLIA **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

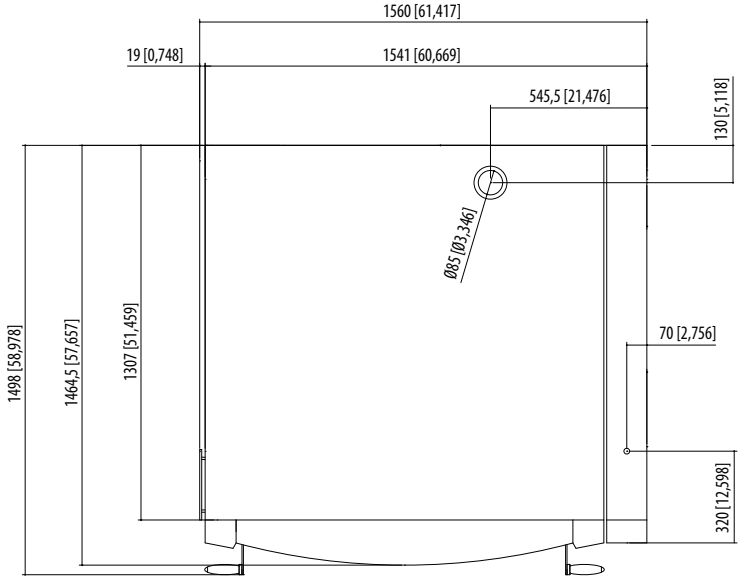
	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA	N° INFORNATE
●	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	66-72 pizze	11-12
●	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	22-24 pizze	11-12
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	12-14 pizze	6-7

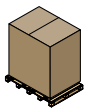
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 935** | singolo



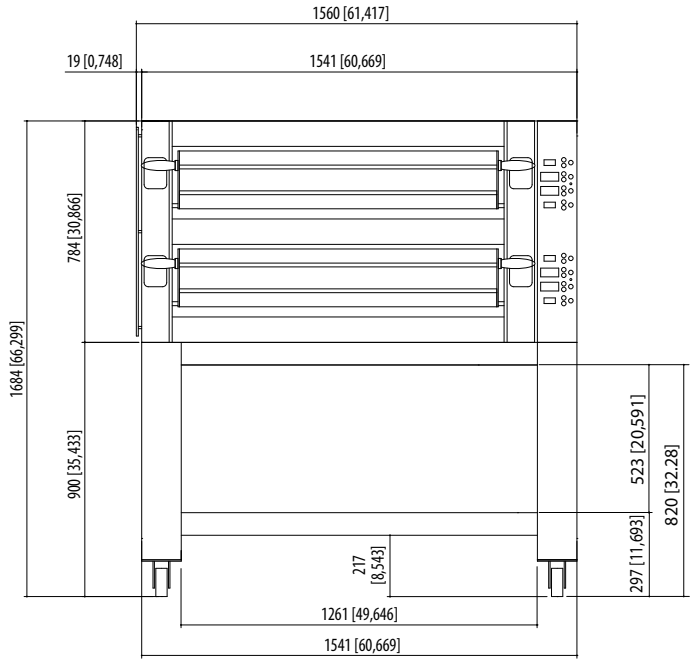


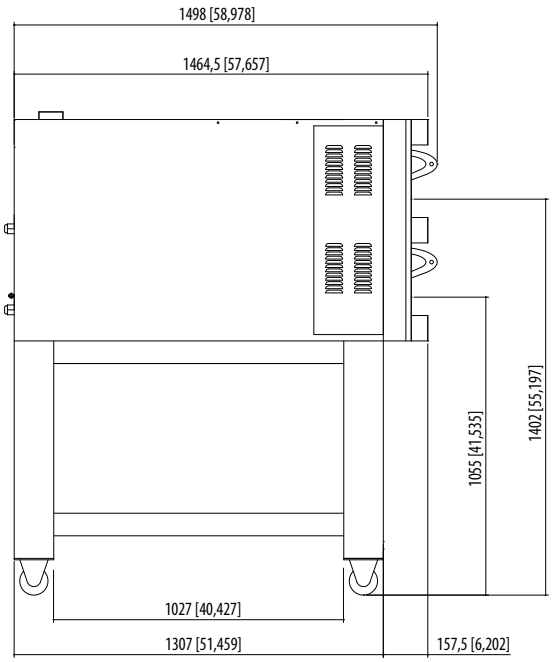


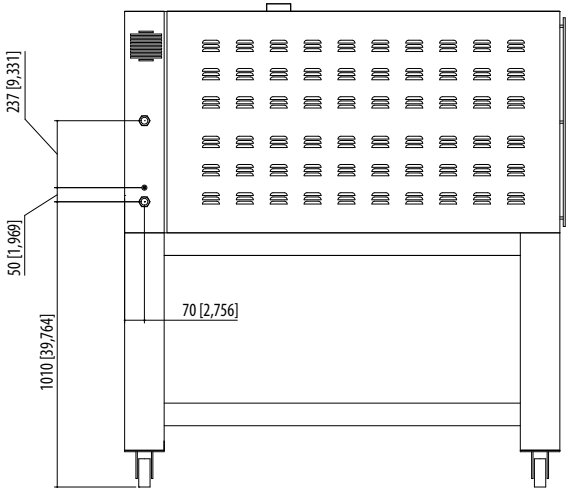


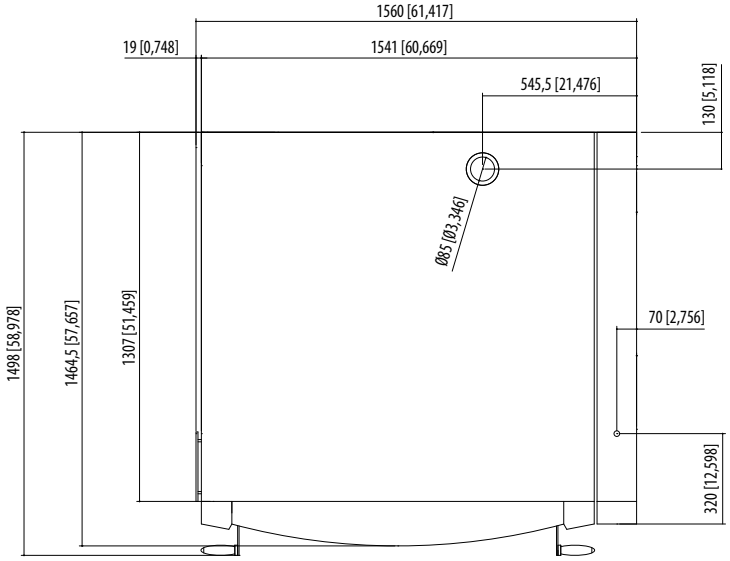
	peso forno **ML 935 singolo** *283 kg - 623,9 lb*
	*peso imballo+ forno completo* **ML 935 singolo** *316 kg - 696,6 lb*
	misure imballo forno **ML 935 singolo** *1560x1560x620 [61.42x61.42x24.41 in.]*

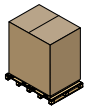
Dati tecnici forno **Michelangelo ML 935** | doppio

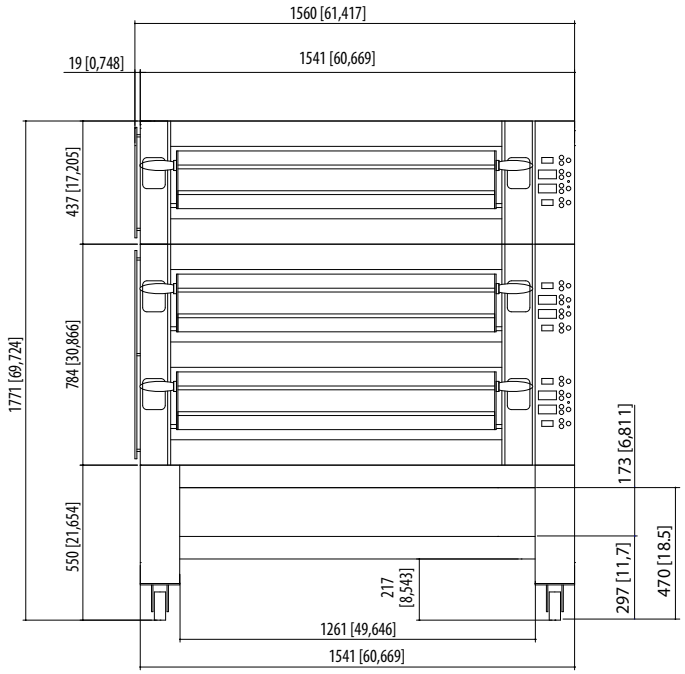


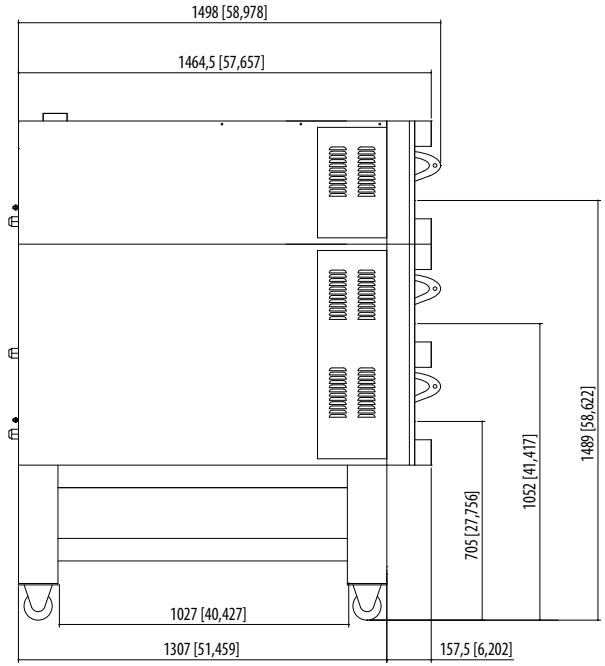


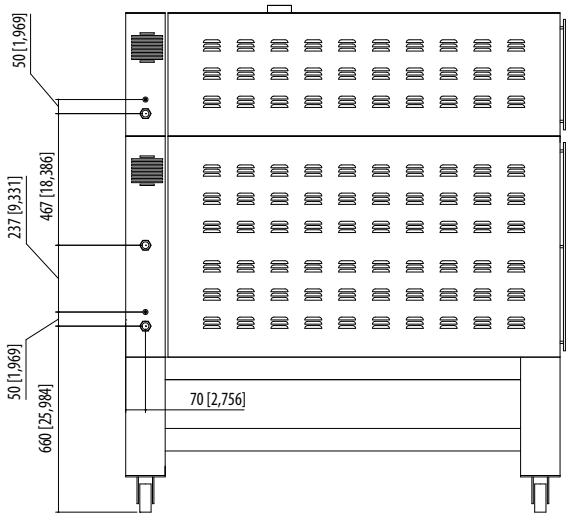


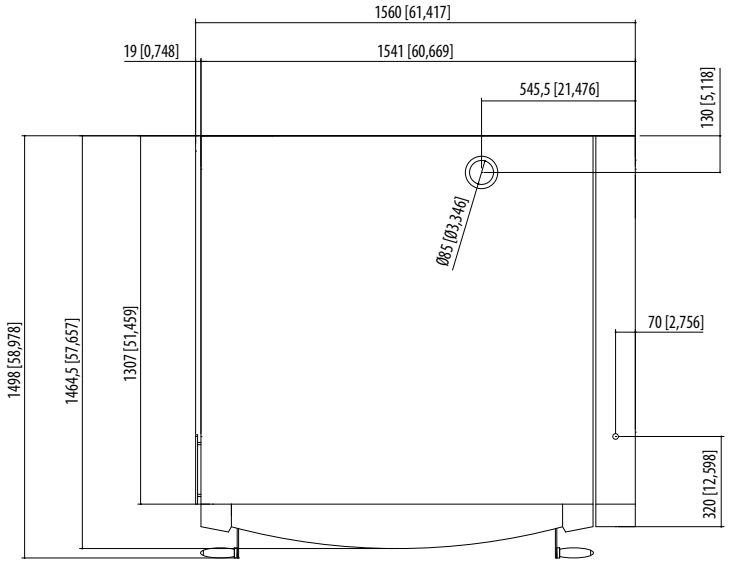


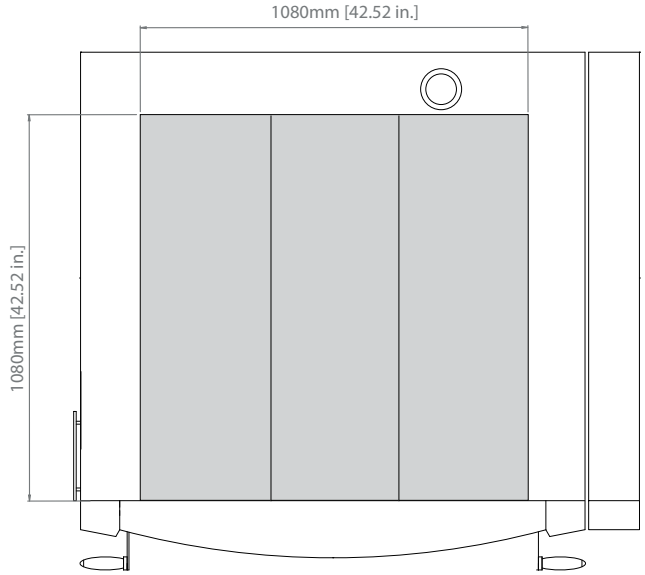
	peso forno **ML 935 doppio** *473 kg - 1042,7 lb*
	*peso imballo+ forno completo* **ML 935 doppio** *508 kg - 1119,9 lb*
	misure imballo forno **ML 935 doppio** *1560x1560x960 [61.42x61.42x37.8 in.]*

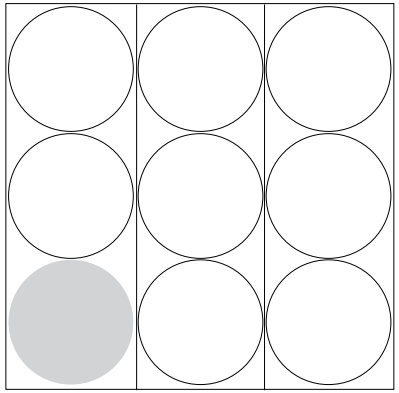

1560 [61,417]
19 [0,748]
1541 [60,669]
437 [17,205]
784 [30,866]
1771 [69,724]
550 [21,654]
173 [6,811]
297 [11,7]
470 [18.5]
217 [8,543]
1261 [49,646]
1541 [60,669]


1498 [58,978]
1464,5 [57,657]
1489 [58,622]
1052 [41,417]
705 [27,756]
1027 [40,427]
1307 [51,459]
157,5 [6,202]

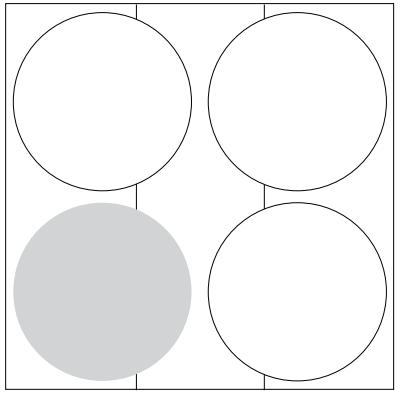

50 [1,969]
237 [9,331]
467 [18,386]
50 [1,969]
660 [25,984]
70 [2,756]


1560 [61,417]
19 [0,748]
1541 [60,669]
545,5 [21,476]
130 [5,118]
Ø85 [Ø3,346]
70 [2,756]
320 [12,598]
1498 [58,978]
1464,5 [57,657]
1307 [51,459]

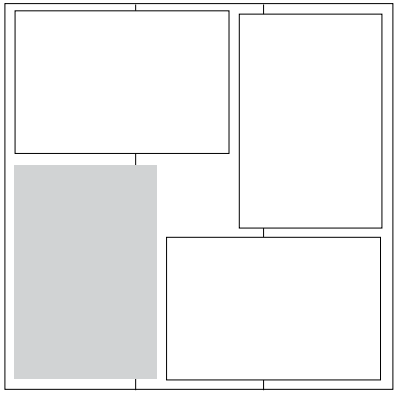




PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*



TEGLIA **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

altezza camera : 140 mm *[5,51 in.]*

	Ø PIZZE	PRODUTTIVITA' ORARIA	N° INFORNATE
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	99-108 pizze	11-12
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	44-48 pizze	11-12
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	24-28 pizze	6-7

Avvertenze di sicurezza

- Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di qualsiasi movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso e verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- É vietato installare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.

Simbologia usata nel manuale e sulle etichette applicate alla macchina

Indica che è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta da un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose

Rimando ad un altro capitolo dove l'argomento viene affrontato in modo più dettagliato.

Consiglio del Fabbricante

Indica che le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere calde e devono quindi essere toccate con attenzione

Tensione pericolosa

Il simbolo identifica i terminali che, collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra)

Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.
Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
La lingua di stesura originale è l' italiano: il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/ interpretazione o stampa.

Trasporto

Fig.5.

Muniti di dispositivi di protezione personale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione.
Utilizzare un mezzo idoneo in grado di sopportare il peso della stessa.

Modello	singolo	doppio
ML 435	*169 kg - 372,5 lb*	*302 kg - 665,7 lb*
ML 635	*218 kg - 480,6 lb*	*380 kg - 837,7 lb*
ML 635 L	*212 kg - 467,3 lb*	*378 kg - 833,3 lb*
ML 935	*283 kg - 623,9 lb*	*473 kg - 1042,7 lb*

Durante il trasporto dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
Durante il trasporto prestare molta attenzione all'attraversamento di porte e/o aperture.

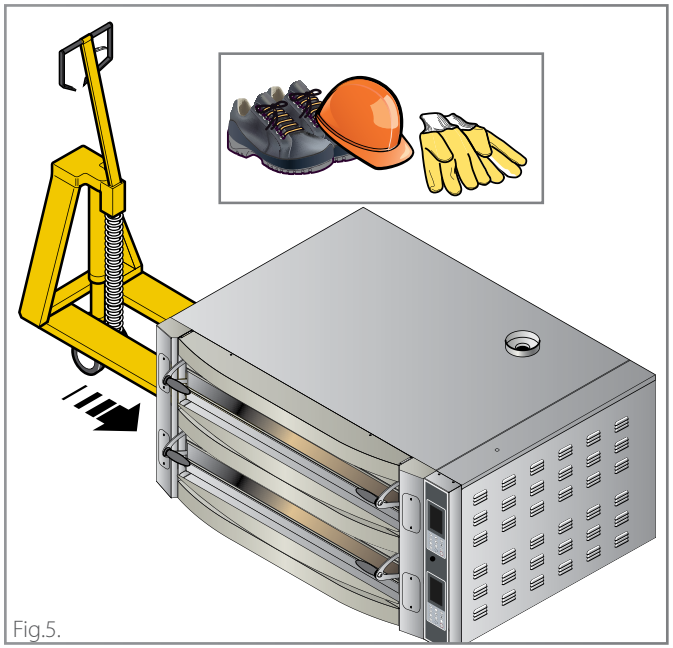


Fig.5.

Operazioni preliminari

Fig.6.

Togliere con cura la pellicola protettiva.
Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi, abrasivi o con utensili taglienti o appuntiti.

Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare il Rivenditore per le procedure da seguire.

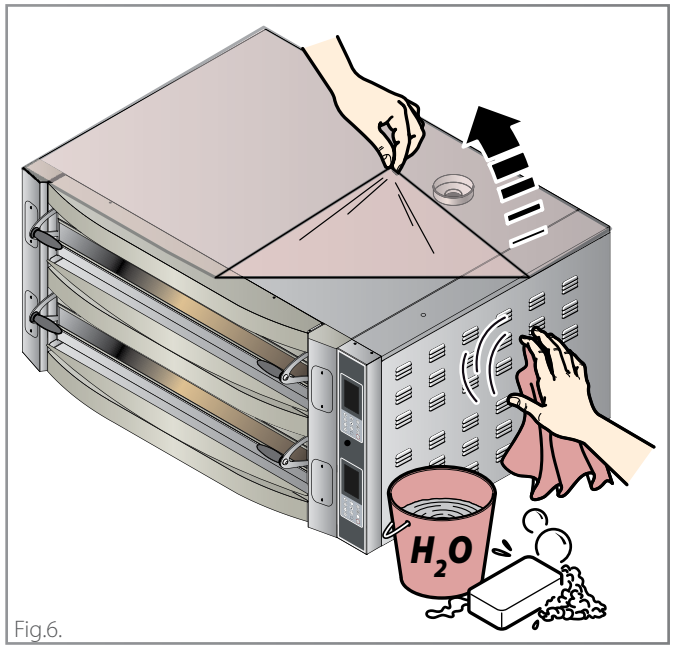


Fig.6.

Smaltimento imballi

prima di iniziare ad installare il forno, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione.

Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.

Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio ai mezzi e agli installatori durante le operazioni di montaggio.

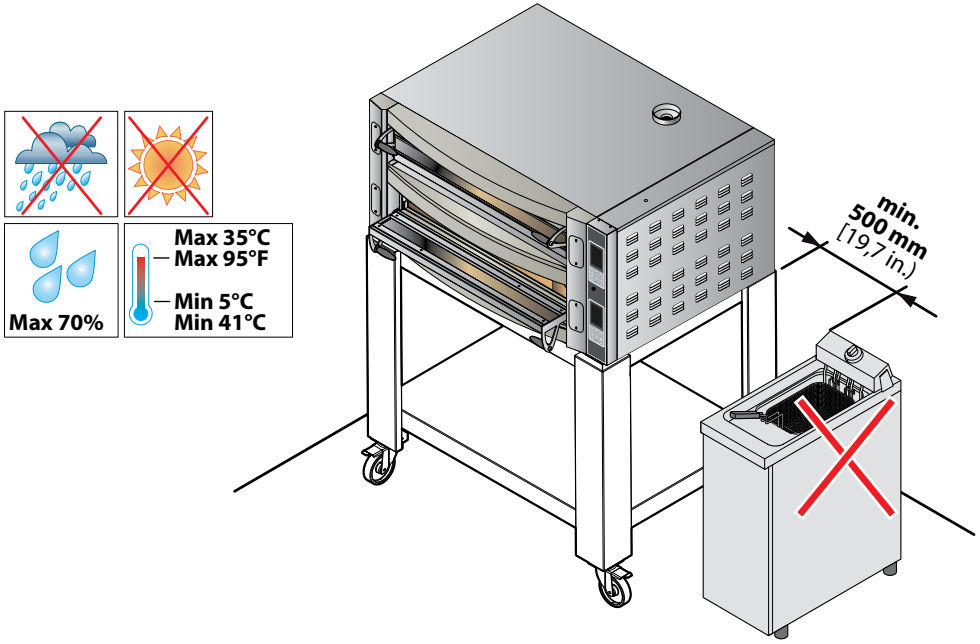


Fig.7.

Posizionamento

Fig.8.

Il locale di posizionamento deve rispettare le indicazioni fornite a pag. 4 e 5. Mantenere le distanze indicate in figura.

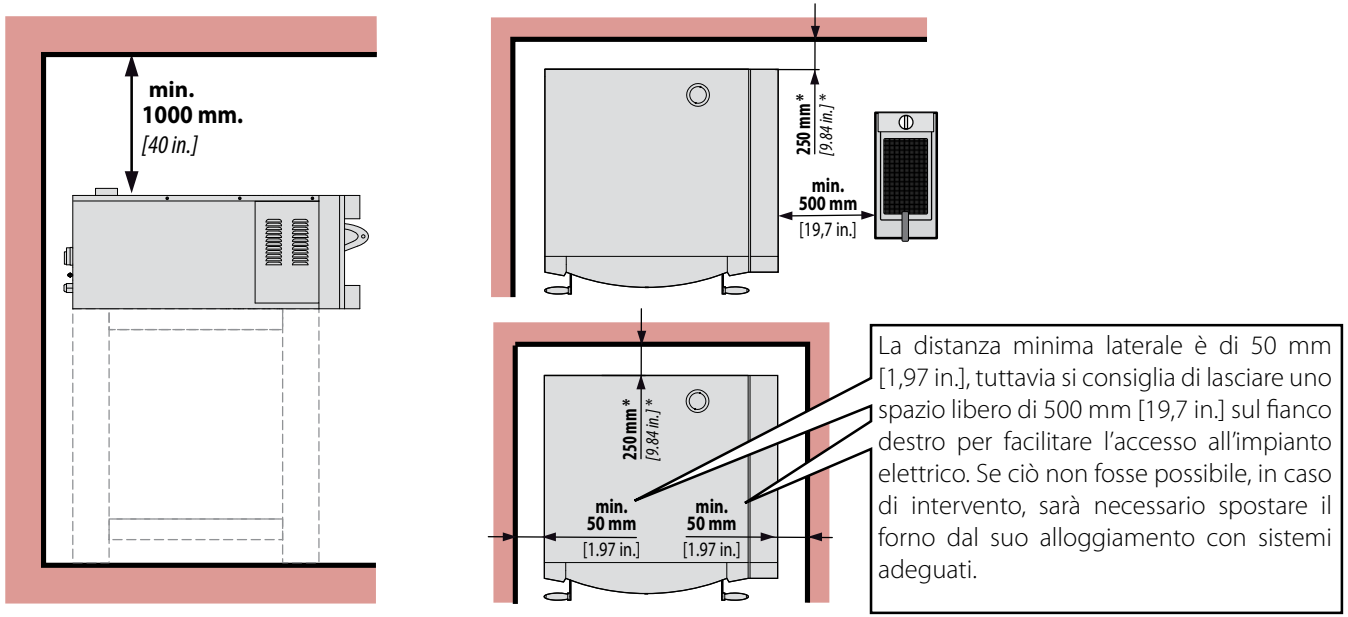
Fig.9.

Il forno va appoggiato sopra ad un basamento, del Fabbricante o proprio che:

- sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
- sia perfettamente stabile e planare;
- sopporti il peso dell'apparecchiatura.

Modello	singolo	doppio
ML 435	*169 kg - 372,5 lb*	*302 kg - 665,7 lb*
ML 635	*218 kg - 480,6 lb*	*380 kg - 837,7 lb*
ML 635 L	*212 kg - 467,3 lb*	*378 kg - 833,3 lb*
ML 935	*283 kg - 623,9 lb*	*473 kg - 1042,7 lb*

In entrambi i casi, siliconare la fessura tra il forno e il supporto o il piano d'appoggio, utilizzando silicone resistente alle alte temperature.



La distanza minima laterale è di 50 mm [1,97 in.], tuttavia si consiglia di lasciare uno spazio libero di 500 mm [19,7 in.] sul fianco destro per facilitare l'accesso all'impianto elettrico. Se ciò non fosse possibile, in caso di intervento, sarà necessario spostare il forno dal suo alloggiamento con sistemi adeguati.

Fig.8.

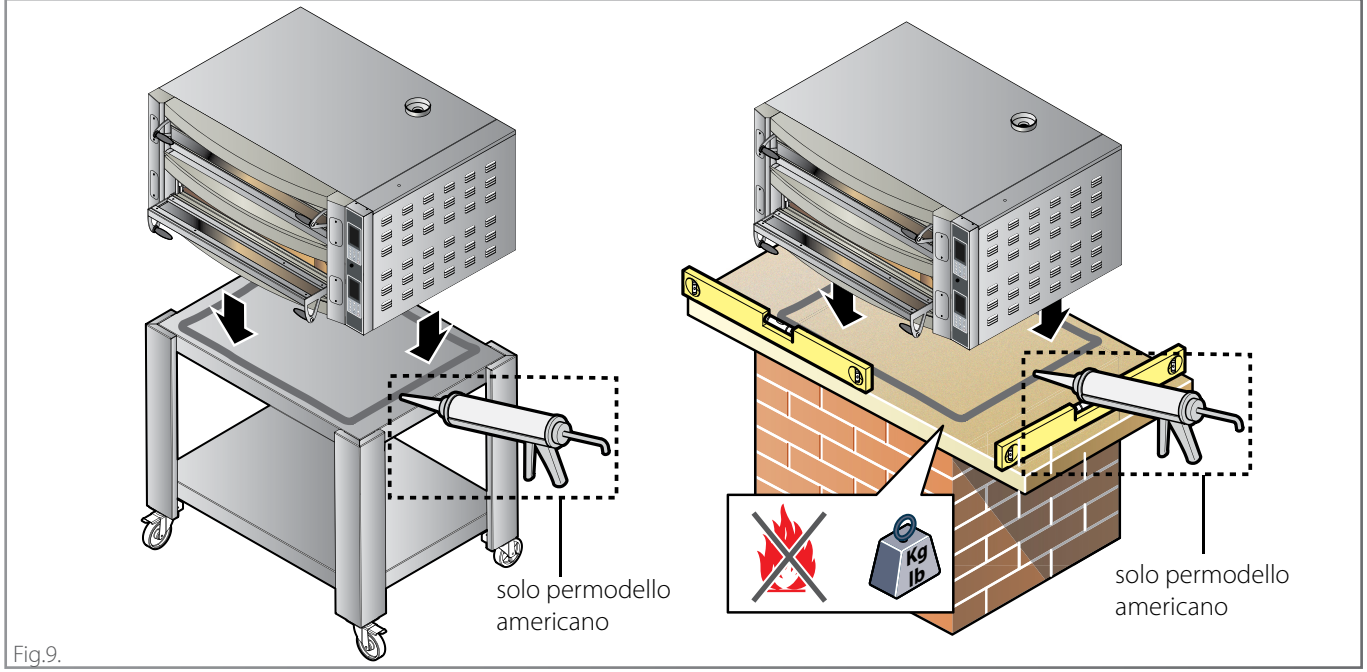


Fig.9.

Lettura matricola

La matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura.
Essa fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

Evacuazione fumi

Fig.11.

Il forno è provvisto di uno scarico regolabile posto nella parte superiore per l'evacuazione dei vapori provenienti dalla camera di cottura.
Tali vapori e quelli che normalmente escono dalla portina durante le fasi di lavoro, **devono essere evacuati all'esterno** in uno dei seguenti modi:

- **A** mediante una **cappa fornita dal Fabbricante** che assicura la perfetta compatibilità con il forno. Per il corretto montaggio e fissaggio al forno, consultare il foglio allegato alla stessa; la canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di **150 mm [Ø5.91 in.]** che corrisponde al diametro del tubo da montare sulla cappa (non fornito);
- **B** mediante una **cappa dell'utilizzatore**, di portata adeguata, posta minimo a **300 mm** ***[11,81in.]*** dal forno;
- **C** mediante un adeguato **impianto di aspirazione** dell'utilizzatore: in questo caso, interporre obbligatoriamente tra l'estrattore ed il camino del forno un interruttore di tiraggio (l'estrattore e l'interruttore di tiraggio non sono forniti dal Fabbricante). In questo tipo di installazione non saranno aspirati i fumi conseguenti all'apertura della porta.

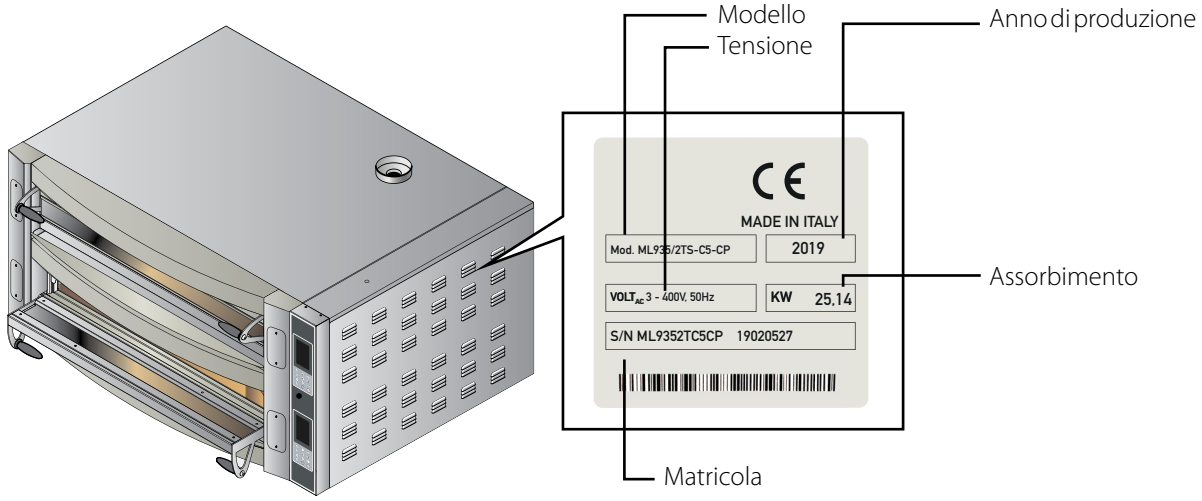


Fig.10.

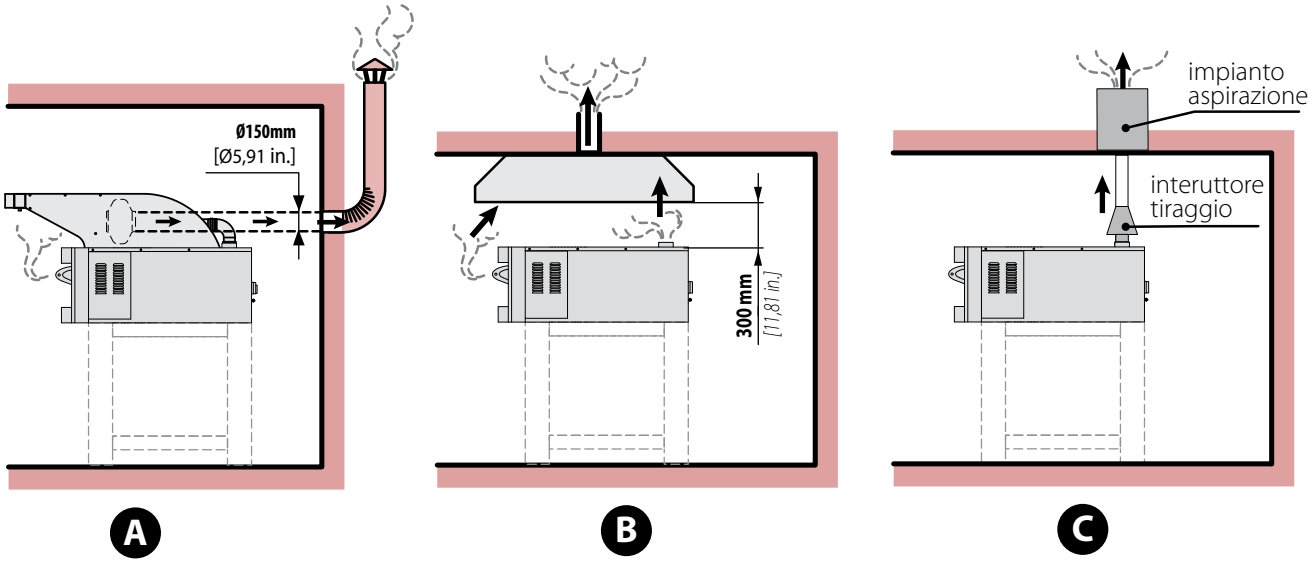


Fig.11.

Collegamento elettrico

Fig.12.

Il collegamento elettrico deve essere eseguito **esclusivamente** da personale qualificato dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.

Prima di allacciare il forno **verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti** nel Paese di utilizzo e a **quanto riportato sulla targhetta matricola** posta sul fianco destro del forno.

Le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina: entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato. Il cavo deve essere esclusivamente **del tipo indicato** e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.

Se il forno ha doppia camera, i cavi di alimentazione da collegare sono due come le prese di collegamento.Per collegare il cavo all'apparecchiatura, rimuovere il pannello laterale destro del forno, far passare il cavo attraverso il pressacavo predisposto e collegarlo in modo corretto alla morsettiera.

Nelle pagine successive si trovano gli schemi elettrici: fare riferimento a quello specifico al modello da collegare.

Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:

- essere inclusa in un **sistema equipotenziale** secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm2 (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;
- essere obbligatoriamente connessa alla **linea di terra** della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **differenziale termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);

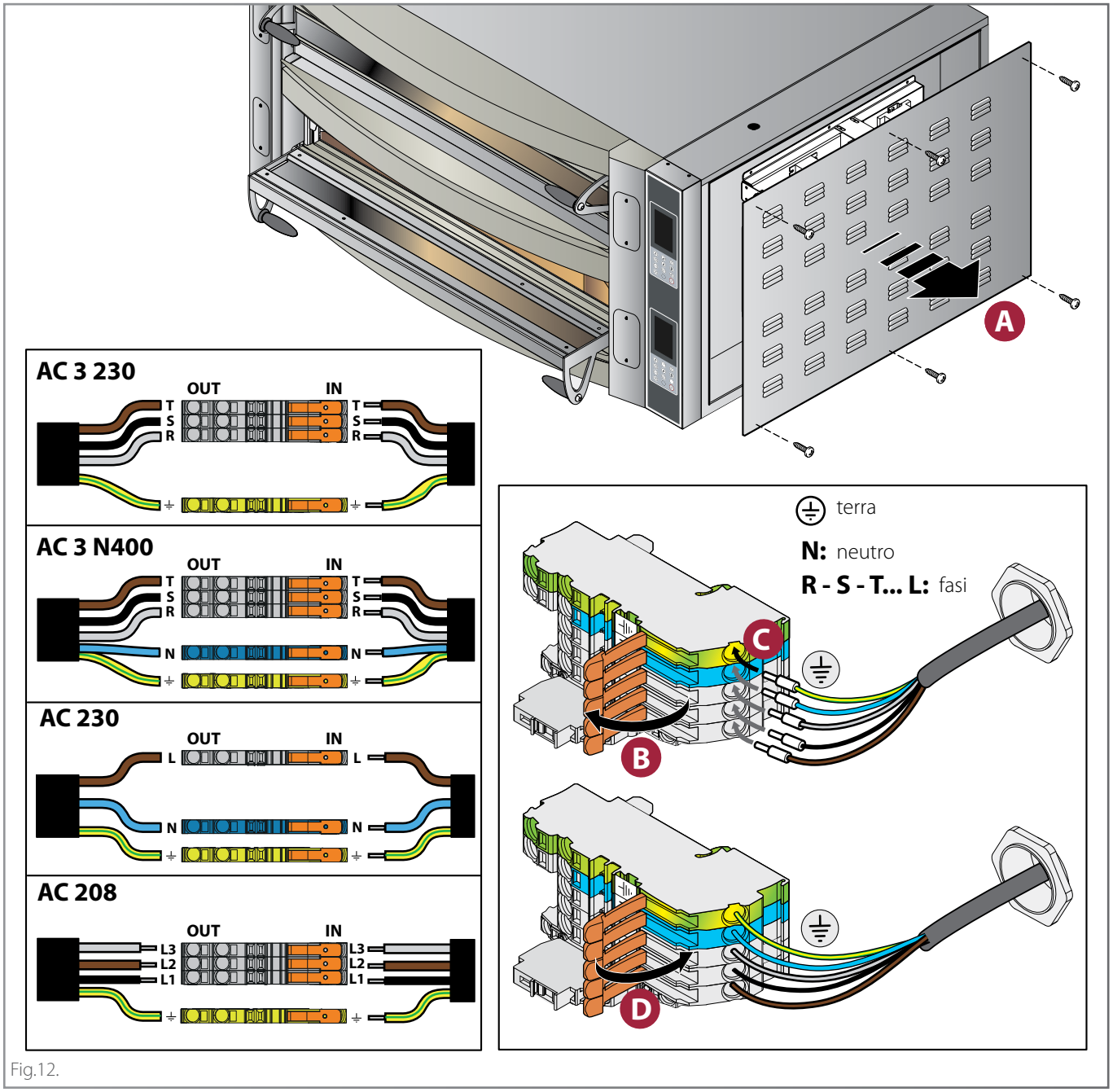


Fig.12.

- essere obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omnipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito dal Rivenditore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

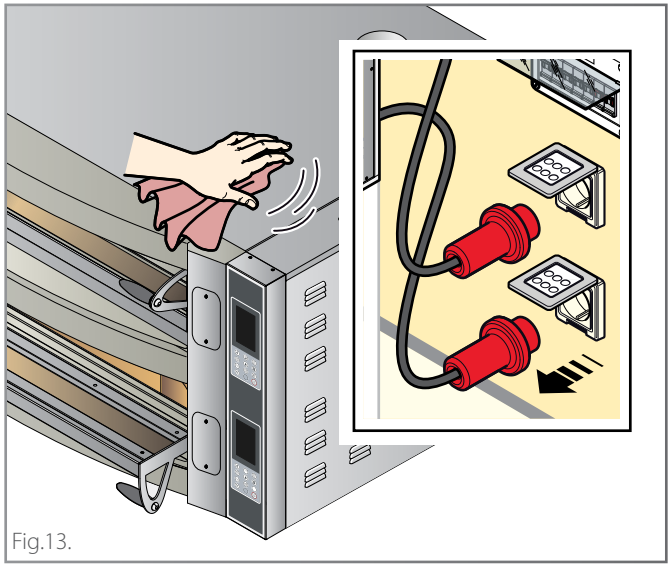


Fig.13.

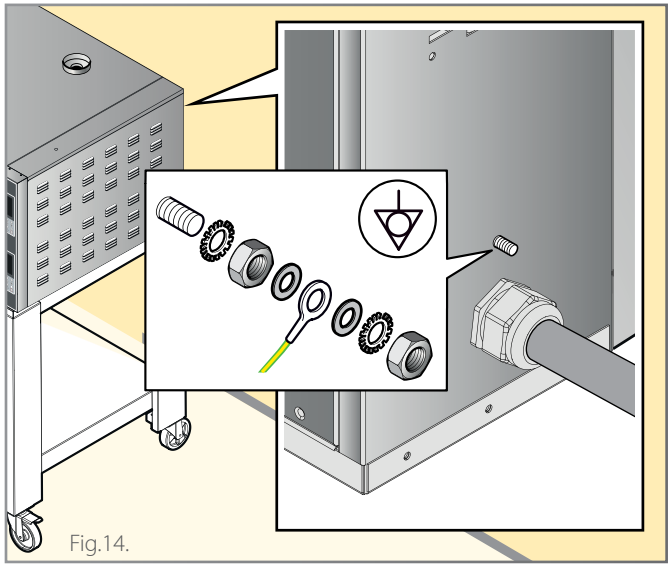
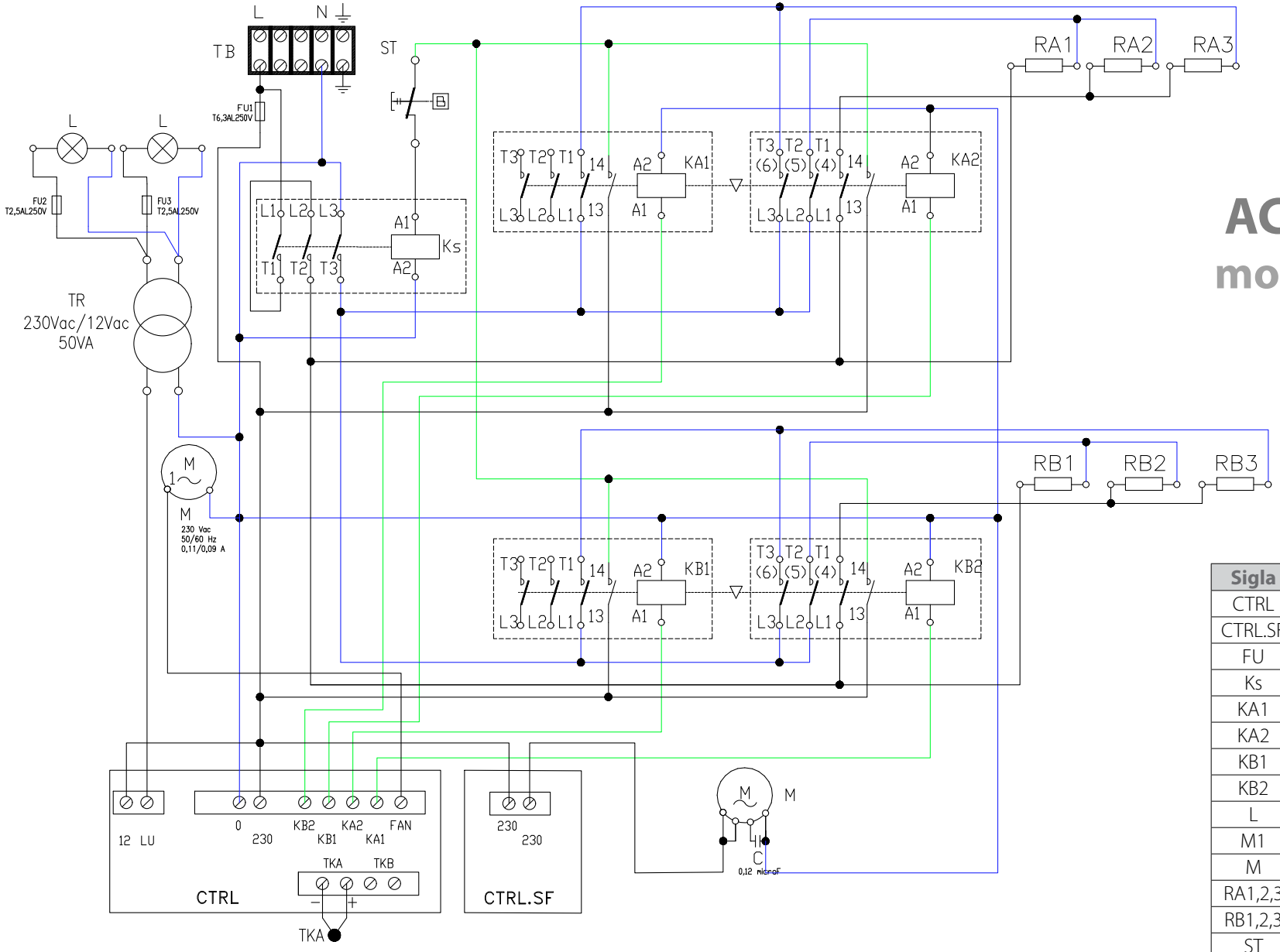
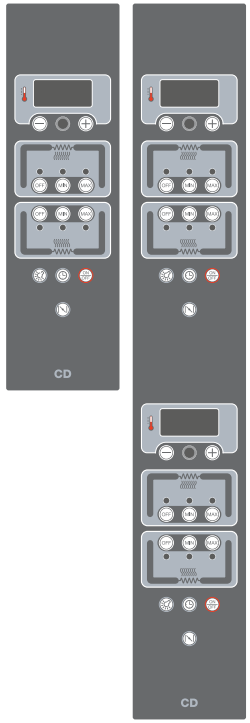


Fig.14.

Tipo forno	Alimentazione V	Potenza kW	Consumo medio kWh	Assorbimento A	Tipo cavi	Prot. quadro cliente nxA
435	monofase 230V	5,8	3,5	25,2	H07RN-F 3G4	2x32
	trifase 400V			8,4	H07RN-F 5G1	4x16
	trifase 230V			14,6	H07RN-F 4G1,5	3x16
	trifase 208V	5,8	3,5	16,1	15/4 SOOW CABLE	3x16
635	trifase 400V	8,4	5,0	12,1	H07RN-F 5G1,5	4x16
	trifase 230V			21,1	H07RN-F 4G2,5	3x25
	trifase 208V	8,5	5,1	23,6	13/4 SOOW CABLE	3x25
635L	trifase 400V	8,6	5,2	12,4	H07RN-F 5G1,5	4x16
	trifase 230V			21,6	H07RN-F 4G2,5	3x25
	trifase 208V	8,6	5,2	23,9	13/4 SOOW CABLE	3x25
935	trifase 400V	12,6	7,6	18,2	H07RN-F 5G2,5	4x20
	trifase 230V			31,6	H07RN-F 4G4	3x32
	trifase 208V	12,8	7,7	35,5	9/4 SOOW CABLE	3x40

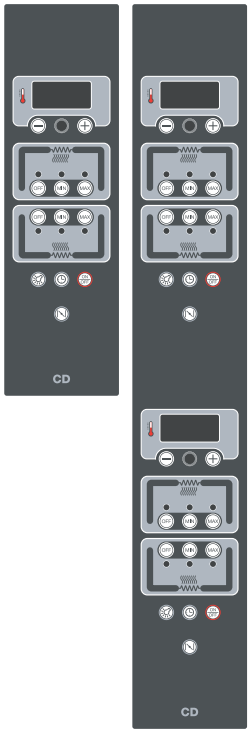


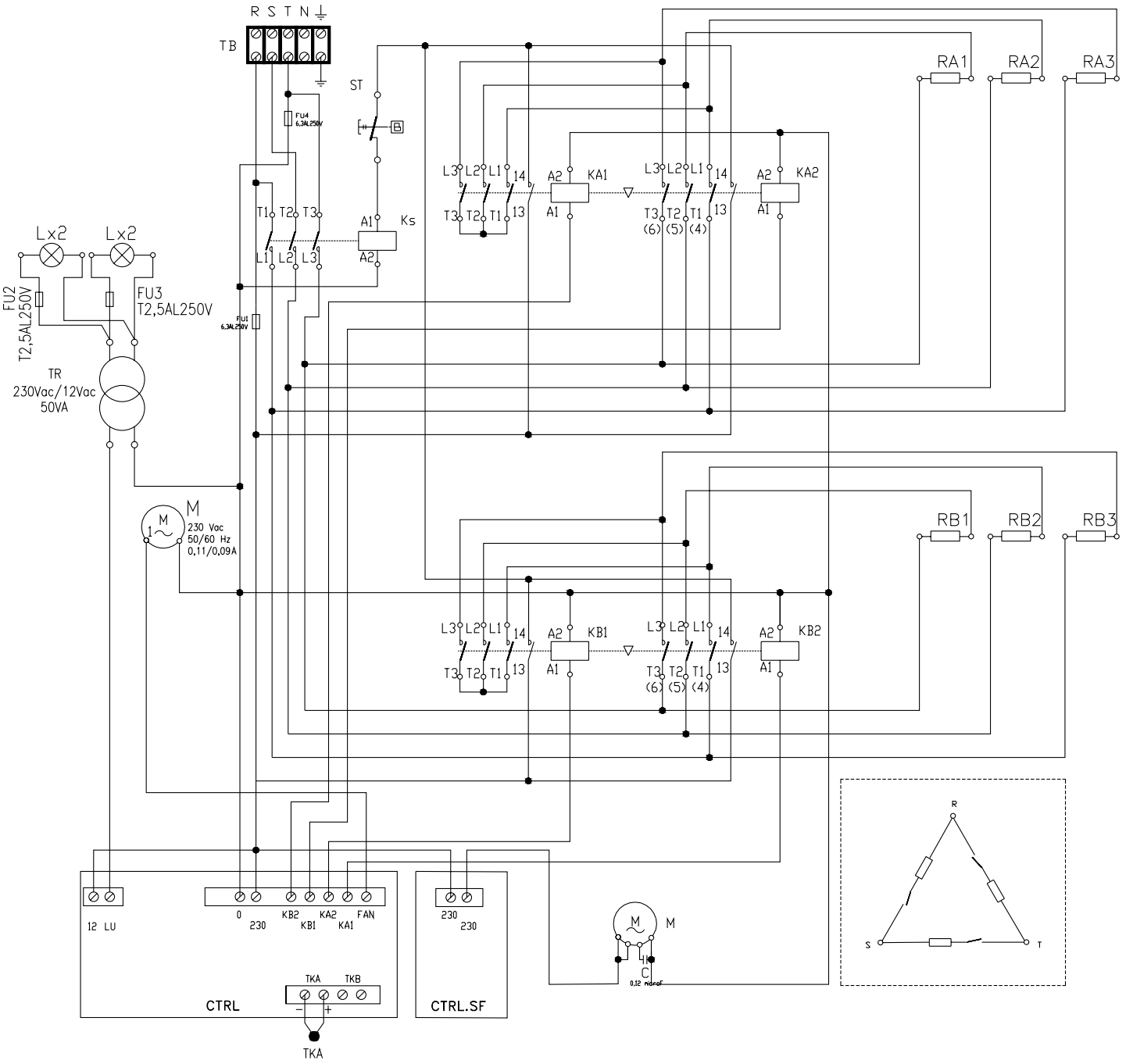


AC 230
mod. CD

Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

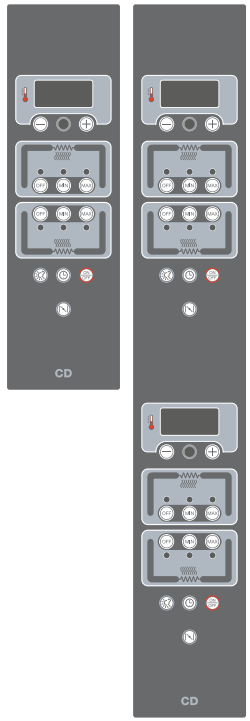
AC 3 230
mod. CD

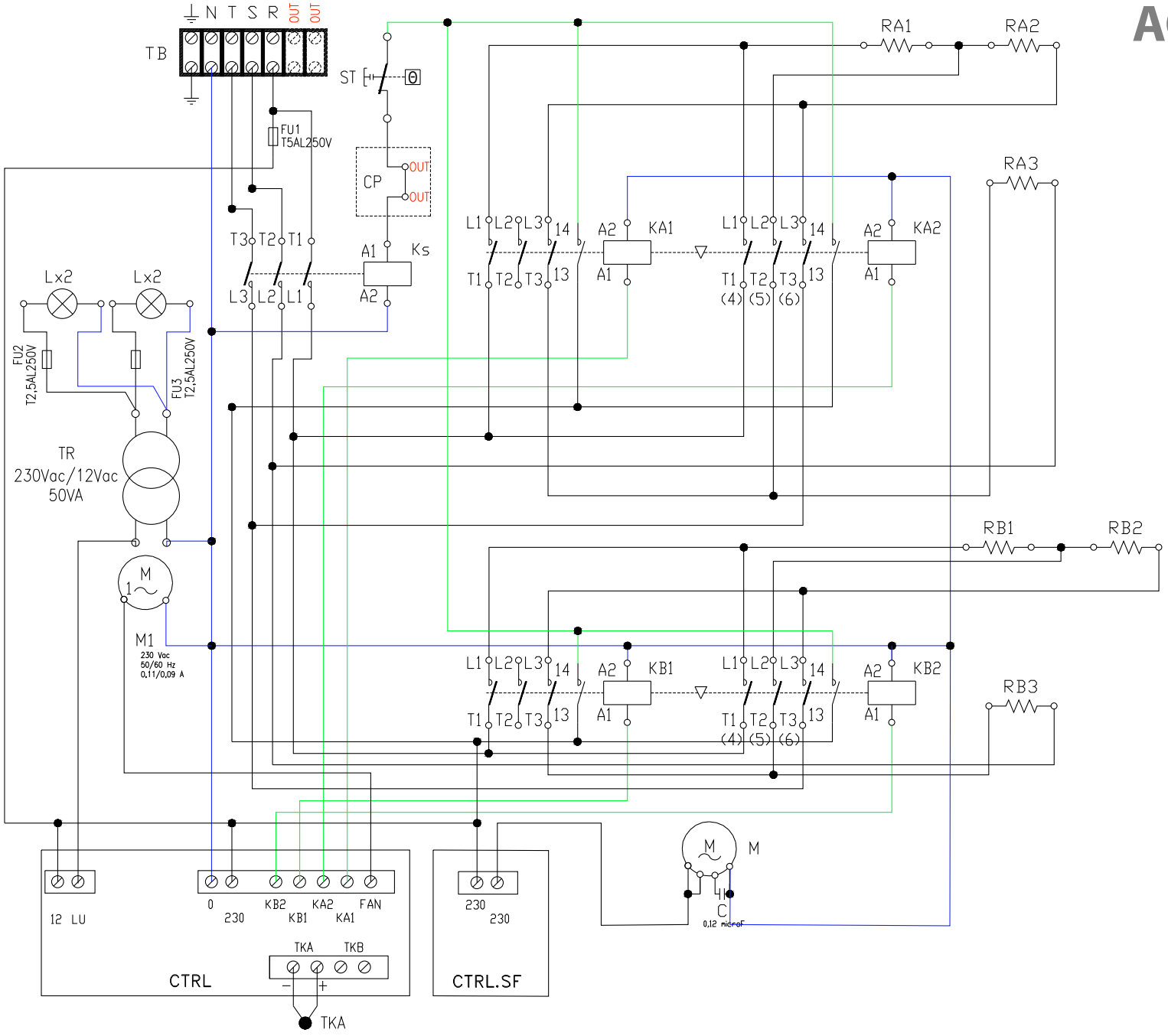




Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

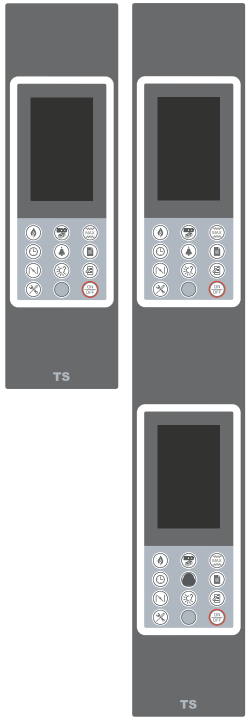
AC 3 N400
mod. CD

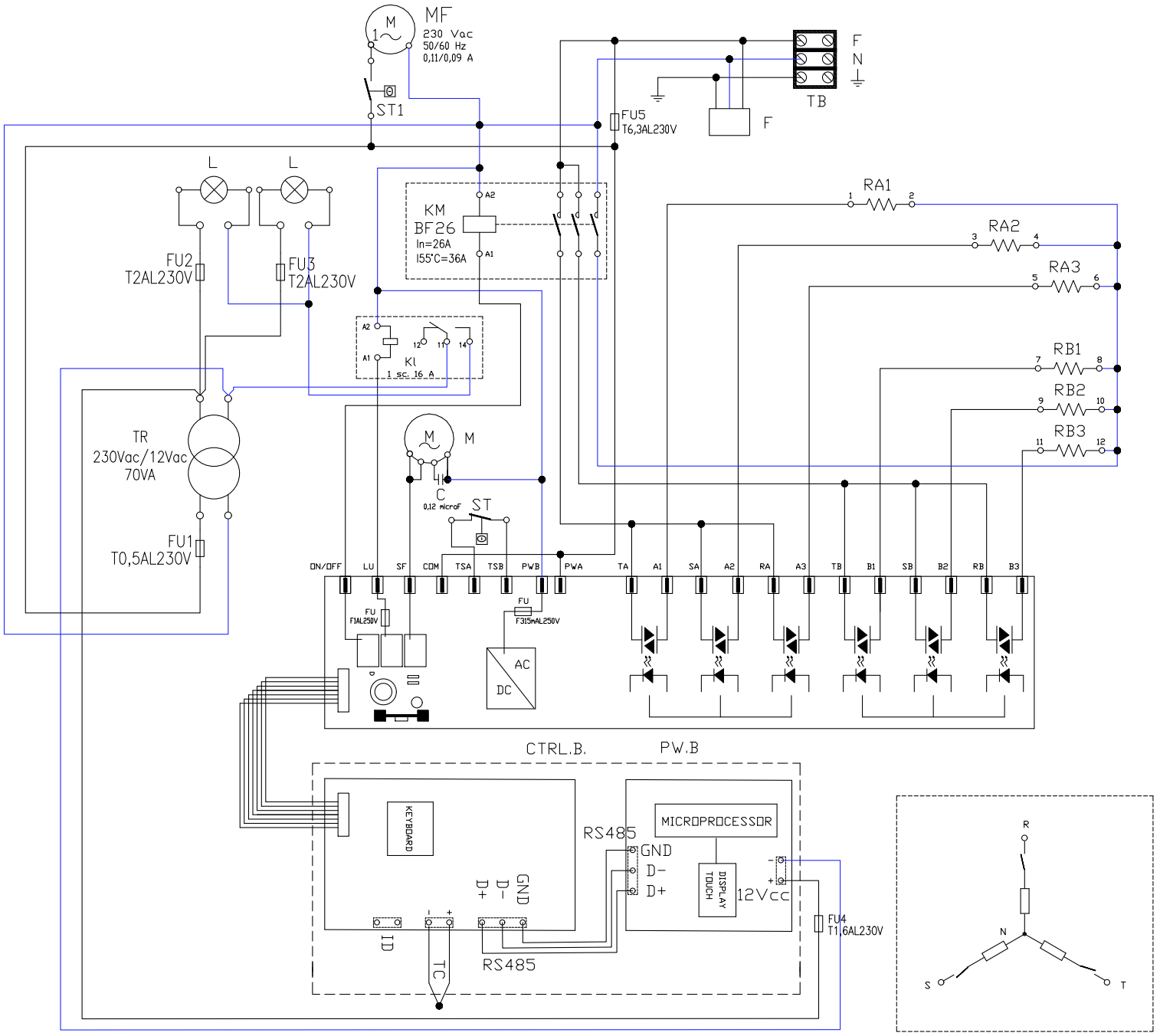




Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

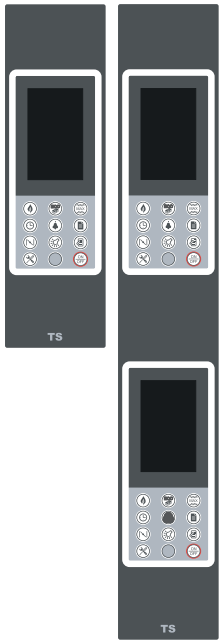
AC 230
mod. TS

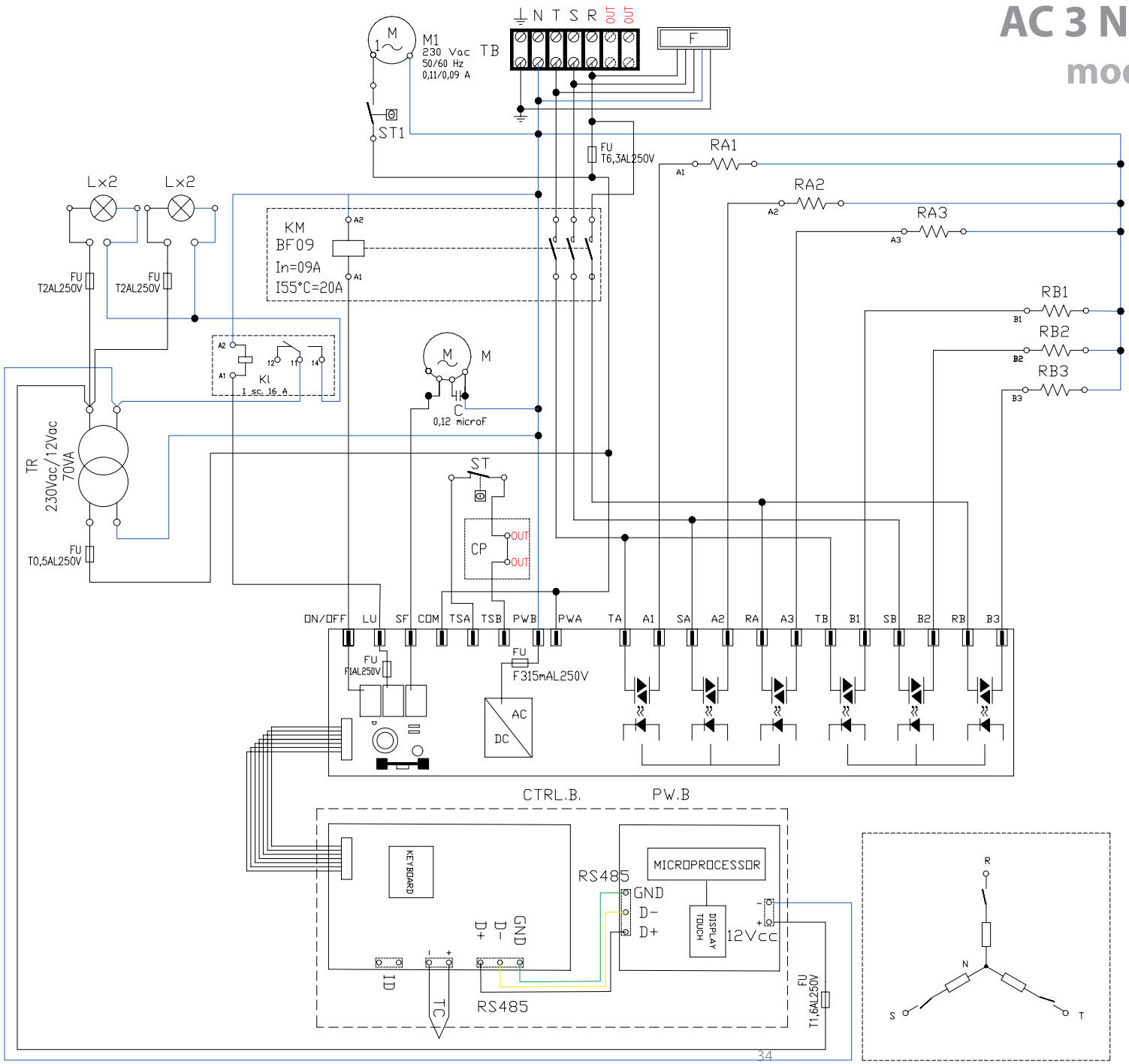




Sigla	Descrizione
CTRL.B	Scheda controllo forno
C	Condensatore avviamento motore
F	Filtro antidisturbo
FU	Fusibili
ID	Ingresso digitale per accensione rem.
KM	Contattore BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
PW.B	Scheda di potenza
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
ST1	Klixon ventola raffreddamento
TB	Morsettiera
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore luci 50VA, 230/12Vac
TR1	Trasformatore 20VA, 230/12Vac

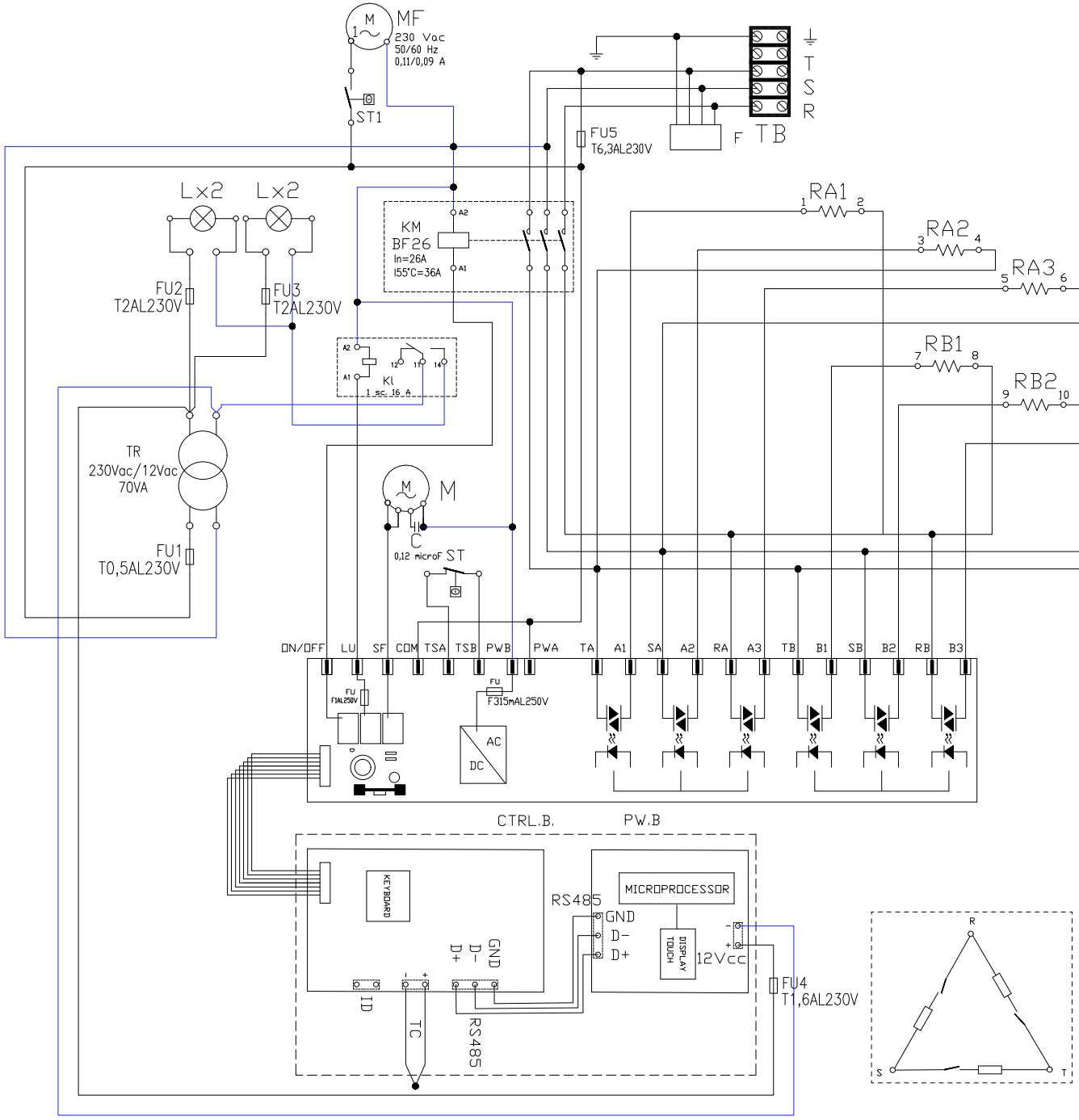
AC 3 N400
mod. TS

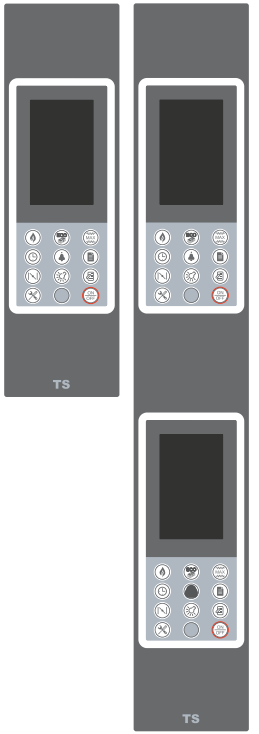




Sigla	Descrizione
CTRL.B	Scheda controllo forno
C	Condensatore avviamento motore
F	Filtro antidisturbo
FU	Fusibili
ID	Ingresso digitale per accensione rem.
KM	Contattore BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
PW.B	Scheda di potenza
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
ST1	Klixon ventola raffreddamento
TB	Morsettiera
TC	Termocoppia
TR	Trasformatore luci 50VA, 230/12Vac
TR1	Trasformatore 20VA, 230/12Vac

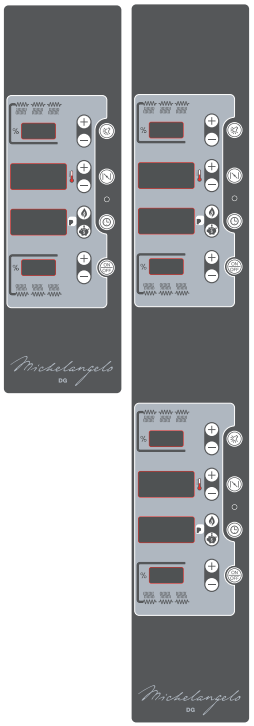
AC 3 230
mod. TS

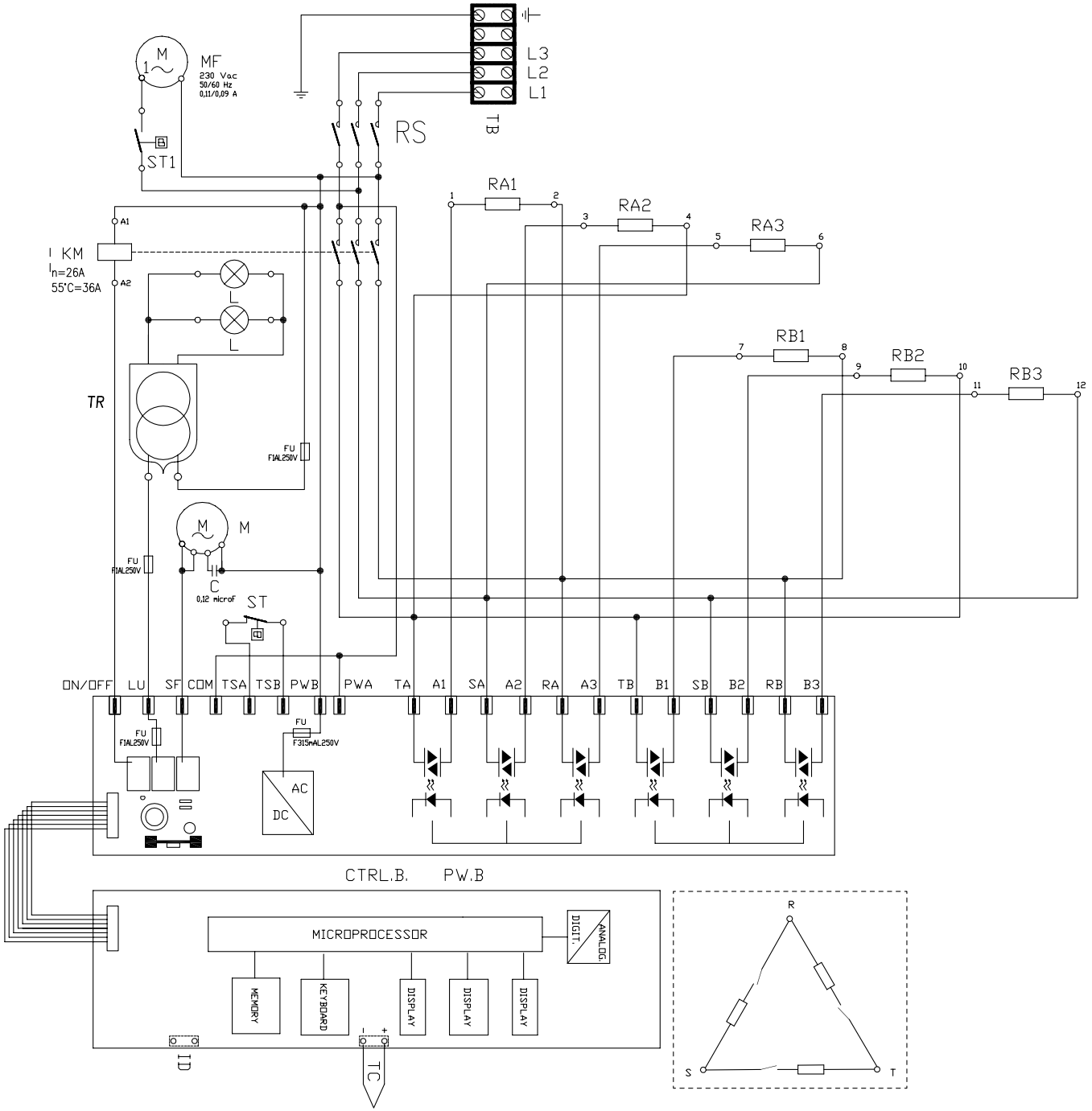




Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

AC 3 208
mod. DG





Sigla	Descrizione
CTRL	Scheda controllo forno
CTRL.SF	Scheda aggiunta camino
FU	Fusibili
Ks	Contattore sicurezza BF09-MC09
KA1	Metà potenza res. cielo BF09-MC09
KA2	Piena potenza res. cielo BF09-MC09
KB1	Metà potenza res. platea BF09-MC09
KB2	Piena potenza res. platea BF09-MC09
L	Luci camera di cottura
M1	Motore ventola raffredd. schede
M	Motore apertura camino di sfiato
RA1,2,3	Resistenze superiori
RB1,2,3	Resistenze inferiori
ST	Termostato di sicurezza
TB	Morsettiera
TKA	Termocoppia resistenze superiori
TR	Trasformatore 50VA, 230/12V AC

Precollaudo e collaudo

Prima della consegna al cliente, il forno viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbricante.
Il "foglio verifica processo produttivo" allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.
Dopo aver installato l'apparecchiatura, verificare e segnare con "√" tutti i punti della tabella a fianco: questo darà la certezza di aver eseguito un'installazione completa e corretta.

Terminare spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale e sicura l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.

Verifica del funzionamento e prima accensione

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo quanto riportato nel manuale di "Uso e Manutenzione" allegato alla stessa: sorvegliarla durante tutta la prova e verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici.

Al primo utilizzo, si raccomanda di impostare la temperatura ad un valore di **150°C - 302 °F**, per il modello "**TS**" percentuale al cielo 80% platea 20%, per il modello "**CD**" impostare Max al cielo e Min alla platea, per almeno **8 ore, senza introdurre alimenti all'interno**.
Durante tutto questo tempo si consiglia di tenere completamente aperto il camino di sfiato e, se è presente la cappa, di tenerla accesa.

In questa prima fase il forno, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, produrrà fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

√	Verifiche posizionamento	Capitolo di riferimento a pag...
	I locali di installazione sono adeguati e a norma? (corretto ricambio d'aria, temperatura minima/massima, ecc...)	Posizionamento a pag. 26
	L'apparecchiatura è perfettamente a livello?	
	L'apparecchiatura è perfettamente appoggiata al basamento sottostante e quest'ultimo è adeguato a sostenere il forno?	
	Sono state rispettate le distanze minime indicate?	
	É stata tolta la pellicola di protezione da ogni superficie?	Operazioni preliminari a pag. 25
	La camera del forno è libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali d'uso, parti di imballo, ecc...)? In caso affermativo rimuoverli!	
	La canna fumaria presente è adeguata e rispetta le normative vigenti?	Evacuazione fumi a pag. 27
√	**Verifiche elettriche**	**Capitolo di riferimento**
	La tensione di rete è conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola?	Collegamento elettrico a pag. 28
	L'allacciamento elettrico è stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e secondo gli schemi elettrici forniti?	
√	**Verifiche uscita fumi**	**Capitolo di riferimento**
	L'apparecchiatura è correttamente posizionata sotto ad una cappa di aspirazione adeguata? Si ricorda che è possibile collegare lo scarico fumi ad un estrattore (ventilatore o tubo di estrazione di cappa motorizzata) interponendo obbligatoriamente tra quest'ultimo e il camino del forno un interruttore di tiraggio.	Evacuazione fumi a pag. 27
√	**Varie**	**Capitolo di riferimento**
	L'utilizzatore è in possesso di tutta la documentazione relativa al forno?	-
	L'utilizzatore è stato correttamente istruito sull'utilizzo e la manutenzione del forno?	-

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.
Vietata la riproduzione parziale senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.
La lingua di stesura originale è l' italiano: il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

Messaggi di errore mod. CD

Codice a display	Comportamento forno	Risoluzione
Err	La termocoppia delle resistenze è scollegata o guasta	Contattare l'Assistenza Tecnica
rEF	La sonda per la misurazione della temperatura della scheda e del giunto freddo è guasta	
ALL	Preallarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo, superiore al parametro 06.	
ntc	Allarme di temperatura elevata sulla scheda di controllo.	

Messaggi di errore mod. TS

Codice a display	Comportamento forno	Risoluzione
A0	L'allarme indica una configurazione errata del forno. Viene interrotta qualsiasi funzione del forno	Contattare l'Assistenza Tecnica
A1	L'allarme indica una mancanza di comunicazione tra le schede del forno. Viene interrotta qualsiasi funzione del forno	
A4...A8	Viene spenta la luce ed il forno non scalda anche se si imposta la temperatura	

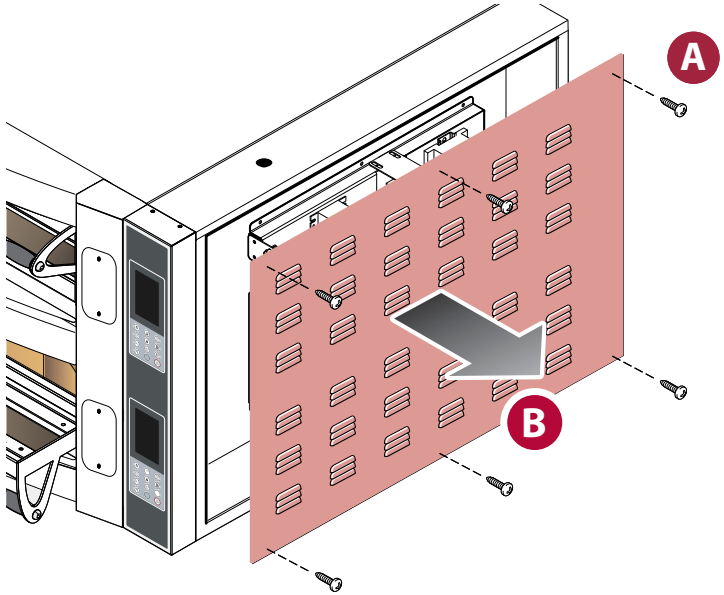
NOTA:
"Err" - "ntc" la macchina si spegne
"ALL" la macchina continua a funzionare.

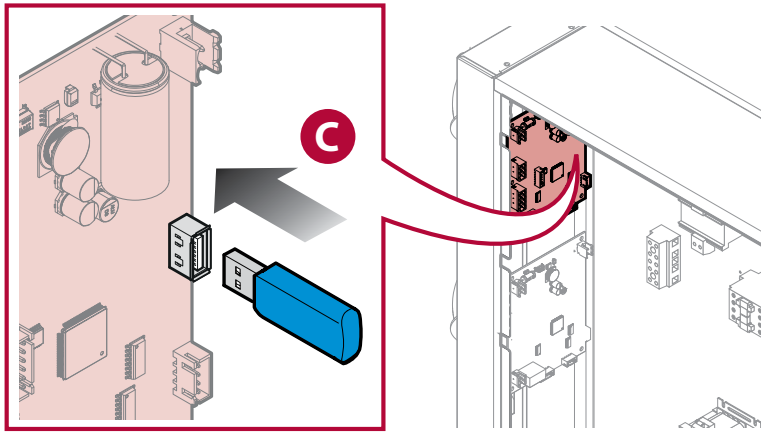
Avvisi mod. TS

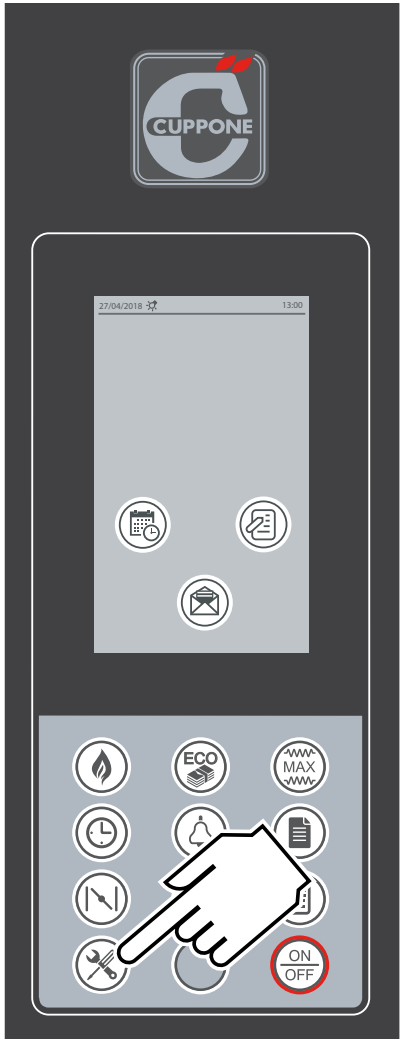
Cod.	Comportamento forno	Risoluzione
W1	Temperatura eccessiva del dissipatore della scheda di potenza. *Il dissipatore è uno speciale blocco in alluminio, montato sulla scheda di potenza per disperdere il calore generato dalla stessa.*	Se compaiono questi avvisi il forno continua a funzionare ma evidenzia delle anomalie legate alla temperatura eccessiva che devono essere risolte. Verificare: • il corretto posizionamento del forno (ad es. le temperature della stanza in cui è installato il forno) • le distanze consigliate rispetto a muri ed apparecchiature che generano a loro volta calore (es. friggitrici) • se le ventole di raffreddamento funzionano (guardando attraverso le feritoie senza rimuovere il fianco) Fatte queste verifiche, se il problema permane, contattare l'Assistenza Tecnica.
W2	Temperatura eccessiva del giunto freddo. *Il giunto freddo è una sonda integrata nella scheda display che rileva la temperatura della stessa e dell'atmosfera adiacente.*	
W3	Nel forno vi è un contatore che verifica le ore di lavoro: trascorse 250 ore, un pop-up avvisa l'utente che è ora di procedere con la pulizia sotto il piano in refrattario.	Se il pop-up di avviso viene toccato scompare ma rimane come segnalazione nella barra funzioni. Si consiglia di effettuare la pulizia sotto il piano in refrattario prima possibile.
W5... W14	messaggi relativi alle note	

Aggiornamento Firmware

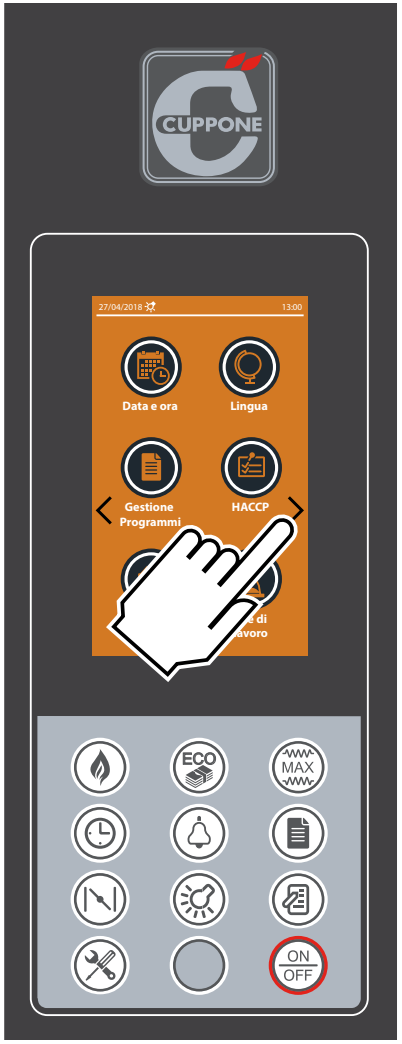
1 *Per accedere alla scheda Touch, svitare le viti* **A** *e togliere il pannello* **B** *ed inserire la chiavetta* ***USB*** *nell'apposita presa* **C**.







2 *Con il forno in STAND-BY toccare l'icona "**Service**".*



3 *Scorrere le varie voci toccando la "freccia" sul lato destro del display come in figura.*

4 *Toccare l'icona "Firmware update".*

5 *Toccare l'icona "START" inizia il caricamento del "Firmware".*

6 *La barra si colorerà di arancione ad indicare lo stato di caricamento.*

7 *A caricamento completato, l'icona "OK" si colorerà di rosso. Toccare per proseguire nell'aggiornamento.*

8 *Attendere fino al termine della procedura lo schermo si riavvierà e tornerà a visualizzare la schermata "**STAND-BY**".*

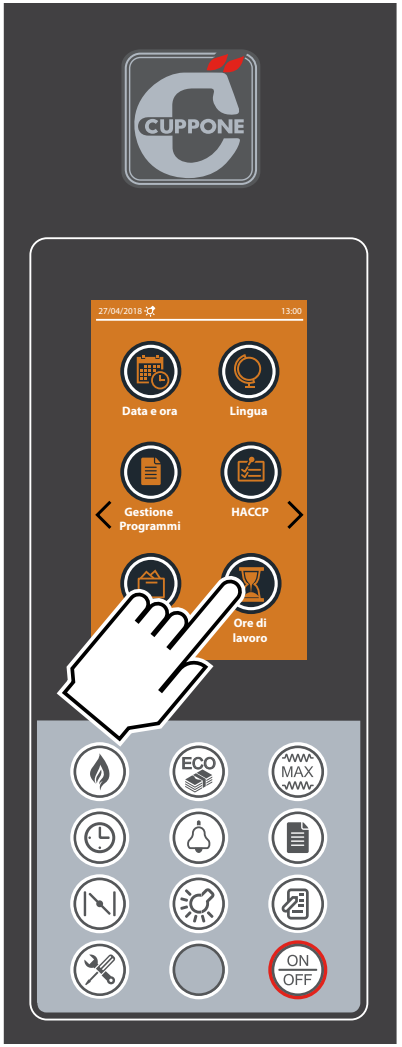
Azzeramento contatore ore manutenzione

1 *Periodicamente a display compare un pop-up che avverte della necessità di effettuare una manutenzione al forno. Toccare la schermata "**AVVISO**" per proseguire nell'operazione.*

2 *Con il forno in STAND-BY toccare l'icona "**Service**".*

3 *Toccare l'icona "**Lucchetto**"*

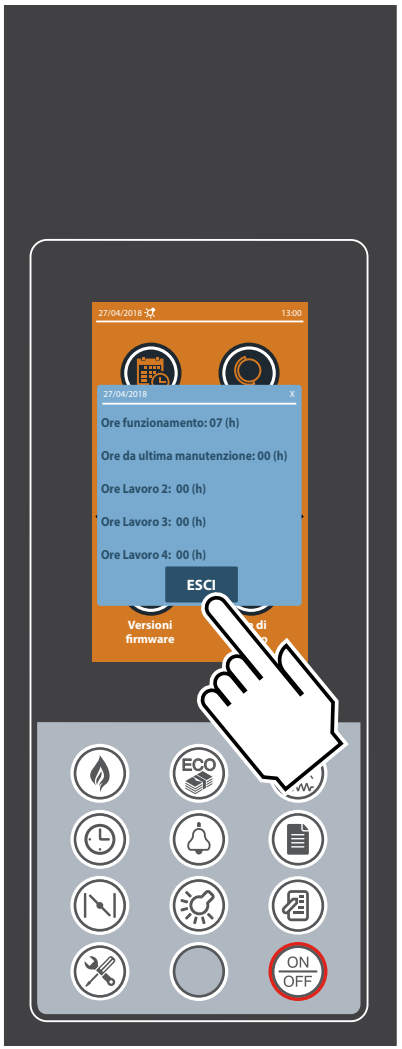
4 *Digitare la password sul display "**58**" per accedere al menù ai parametri protetti.*



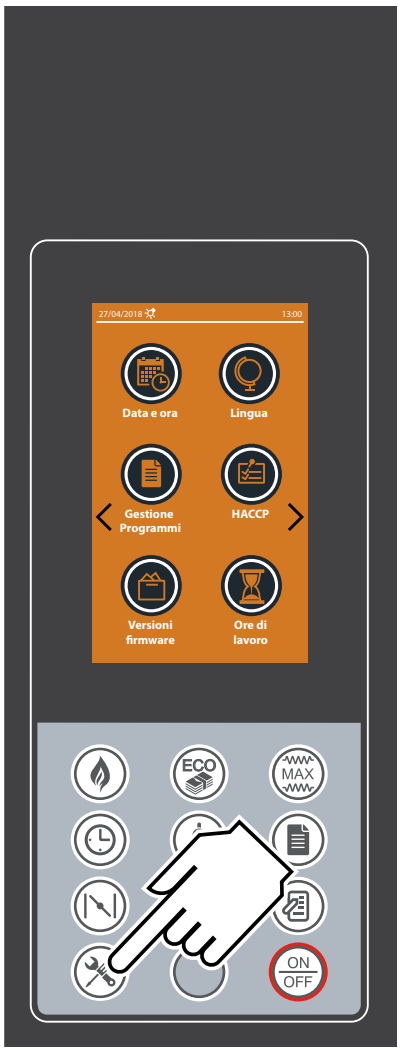
5 *Toccare l'icona "**Ore di Lavoro**"*

6 *Toccare sopra "**Ore da ultima manutenzione: 07 (h)**".*

7 *Sul display appare "Cancellare il contatore Toccare "**OK**".*



8 *Toccare "**ESCI**" per uscire dalla schermata.*



9 *Toccare l'icona "Service" per tornare alla schermata "**STAND-BY**".*

Note

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com