

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-donatello-dwukomorowy-panel-cyfrowy-66x36-dn635l2-cd-p-56685.html>



Piec do pizzy elektryczny Cuppone Donatello | dwukomorowy | panel cyfrowy | 6+6x36 | DN635L/2 CD

Cena brutto	33 003,36 zł
Cena netto	26 832,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoDN635L/2 CD
Kod producenta	DN635L/2 CD
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Cuppone włoska jakość od 1963 roku Cuppone to włoski producent działający na rynku gastronomicznym od ponad 60 lat, specjalizujący się w produkcji pieców do pizzerii, piekarni, restauracji. Rzetelna praca, precyzja i przykładanie wagi do najwyższej jakości wykonania sprawiły, że Cuppone jest obecnie światowym liderem w produkcji pieców gastronomicznych. Aby zagwarantować doskonałą jakość produktu, rodzina Cuppone zdecydowała się na opracowanie wszystkich etapów produkcji we własnym zakresie - na powierzchni około 5000 metrów kwadratowych od projektowania po obróbkę i montaż gotowego urządzenia Trzonem firmy jest dział badań i inżynierii, w którym dzięki doskonałej pracy zespołowej powstają nowe piece i zaawansowane projekty, a produkty są testowane we współpracy z profesjonalistami z branży, aby zaspokoić wszystkie potrzeby rynku, od małych sklepów po duże sieci

Opis: Elektryczny włoski piec do pizzy Cuppone Donatello, który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy Komora wyłożona jest płytą z kordierytu, który bardzo dobrze absorbuje i równomiernie rozprowadza ciepło oraz zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą. Dzięki temu ciasto jest idealnie wypieczone Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami Możliwość regulacji mocy grzałek na 3 poziomach: 0 / MIN / MAX = 0% / 33% / 100% Intuicyjne sterowanie za pomocą cyfrowego wyświetlacza z przyciskami Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze gotowania - nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze Wskaźnik temperatury umożliwiający podgląd i kontrolę wypieku Przeszkłone okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia Drzwiczki i komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej Uszczelnienie termiczne między drzwiami a komorą pieczenia Oświetlenie halogenowe Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii Izolacja z wełny mineralnej Termostat bezpieczeństwa Wentylator chłodzący Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki Wyposażenie opcjonalne: KDN635L NT - Okap do pieca bez wyciągu Donatello DN635L/1 D, DN635L/1 CD, DN635L/2 D, DN635L/2 CD KDN635L AS - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Donatello DN635L/1 D, DN635L/1 CD, DN635L/2 D, DN635L/2 CD SDN 635L/2 - Podstawa pod piec Donatello bez kółek DN635L/2 D, DN635L/2 CD RS - Kółka do podstawy PS - Wycięcie w podstawie otworu pod mikser Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1510x1060x780 Wymiary komory [mm]: 1080x720x140 Ilość komór: 2 Pojemność pizz Ø 36 cm: 6+6 Pojemność pizz Ø 50 cm: 2+2 Pojemność blach 400x600: 2+2 Moc [kW]: 8,6 + 8,6 Zasilanie [V]: 400 Temperatura maksymalna [°C]: 450 Waga [kg]: 350 Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia