

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-donatello-dwukomorowy-panel-cyfrowy-99x36-dn9352-d-p-56694.html>



## Piec do pizzy elektryczny Cuppone Donatello | dwukomorowy | panel cyfrowy | 9+9x36 | DN935/2 D

|                              |                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Cena brutto                  | <b>48 412,80 zł</b>                                   |
| Cena netto                   | <b>39 360,00 zł</b>                                   |
| Dostępność                   | <b>Na zamówienie</b>                                  |
| Numer katalogowy             | <b>RestoDN935/2 D</b>                                 |
| Kod producenta               | <b>DN935/2 D</b>                                      |
| Producent                    | <b>Resto Quality</b>                                  |
| Informacje o bezpieczeństwie | <b>Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).</b> |

### 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 Wyposażony w prosty w obsłudze cyfrowy panel sterowania z możliwością zapisania do 99 programów Możliwość regulacji mocy grzałek od 0 % do 100 % 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: KDN935 NT - Okap do pieca bez wyciągu Donatello DN935/1 D, DN935/1 CD, DN935/2 D, DN935/2 CD KDN935 AS - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Donatello DN935/1 D, DN935/1 CD, DN935/2 D, DN935/2 CD SDN 935/2 - Podstawa pod piec Donatello bez kółek DN935/2 D, DN935/2 CD RS - Kółka do podstawy PS - Wycięcie w podstawie otworu pod mikser Wzmocnione grzałki Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1510x1420x780 Wymiary komory [mm]: 1080x1080x140 Ilość komór: 2 Pojemność pizz Ø 36 cm: 9+9 Pojemność pizz Ø 50 cm: 4+4 Pojemność blach 400x600: 4+4 Moc [kW]: 12,6 + 12,6 Zasilanie [V]: 400 Temperatura maksymalna [°C]: 450 Waga [kg]: 465 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