

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-home-he-400-jednokomorowy-panel-dotykowy-400x400-mm-he4001-tsfr-czerwony-p-56704.html>



Piec do pizzy elektryczny Cuppone Home HE 400 | jednokomorowy | panel dotykowy | 400x400 mm | HE400/1 TS/FR | czerwony

Cena brutto	9 407,04 zł
Cena netto	7 648,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoHE400/1 TS/FR
Kod producenta	HE400/1 TS/FR
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 kompaktowy włoski piec do pizzy Cuppone Home HE 400 idealnie nadaje się do mniejszych lokali, którym również zależy na wspaniałym smaku włoskiej pizzy Dno komory wyłożone 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

Możliwość zamówienia pieca z klasyczną płytą szamotową - za dopłatą Mniejszy i lżejszy niż klasyczny profesjonalny piec, ale równie imponujący, HE 400 może wypiekać 20 pizz na godzinę, zachowując średnie zużycie energii na poziomie 1,7 kWh. Pozostaje chłodny w dotyku na zewnątrz i zapewnia niezmiennie chrupiącą, parującą i pachnącą pizzę za każdym razem

Piec HE 400 może osiągnąć temperaturę do 450°C Wyposażony w prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania do 99 programów Funkcja pirolizy (samoczyszcząca), która podgrzewa piec do bardzo wysokiej temperatury, spalając resztki jedzenia i tłuszczu na popiół, który można łatwo usunąć Funkcja oszczędzania energii Tygodniowy program włączania/wyłączania Komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej Oświetlenie halogenowe Przeszkłone okno wizyjne z podwójną szybą hartowaną umożliwia kontrolę procesu pieczenia Izolacja z wełny mineralnej Wentylator chłodzący Termostat bezpieczeństwa Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia Wyposażenie opcjonalne: HE400/SPR - Podstawa pod piec czerwona Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 660x590x395 Wymiary komory [mm]: 400x400x85 Ilość komór: 1 Pojemność [mm]: 400x400 Moc [kW]: 2,8 Zasilanie [V]: 230 Temperatura maksymalna [°C]: 450 Kolor: czerwony Waga [kg]: 59

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