

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-home-he-400-jednokomorowy-panel-manualny-400x400-mm-he4001-tmfn-czarny-p-56718.html>



Piec do pizzy elektryczny Cuppone Home HE 400 | jednokomorowy | panel manualny | 400x400 mm | HE400/1 TM/FN | czarny

Cena brutto	6 386,16 zł
Cena netto	5 192,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoHE400/1 TM/FN
Kod producenta	HE400/1 TM/FN
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

Precyzyjna kontrola ciepła poprzez manualną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami 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

Wposażenie opcjonalne: HE400/SPN - Podstawa pod piec czarna

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: czarny Waga [kg]: 56

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