

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-michelangelo-dwukomorowy-panel-cyfrowy-99x36-ml9352-cd-p-56660.html>



Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | dwukomorowy | panel cyfrowy | 9+9x36 | ML935/2 CD

Cena brutto	50 941,68 zł
Cena netto	41 416,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoML935/2 CD
Kod producenta	ML935/2 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 Michelangelo, 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 Wskaźnik temperatury umożliwiający podgląd i kontrolę wypieku

Oświetlenie halogenowe montowane jest we wnęce, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia robocza i jest zabezpieczone przed uszkodzeniami

Przeszkłone okno wizyjne z podwójną szybą hartowaną umożliwia kontrolę procesu pieczenia

Drzwiczki i komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej System otwierania i zamykania z sprężyną kompresyjną. Mechanizm ten umożliwia łatwe i bezpieczne otwieranie oraz zamykanie drzwi pieca

Uszczelnienie termiczne między drzwiami a komorą pieczenia

Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii

Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze gotowania - nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii

Elektronicznie regulowany poziom wilgotności w komorze Termostat bezpieczeństwa Izolacja z wełny mineralnej Wentylator chłodzący Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia

Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Wposażenie opcjonalne: KML935 NT - Okap do pieca bez wyciągu Michelangelo ML935/1 CD, ML935/1 TS, ML935/2 CD, ML935/2 TS KML935 AS - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Michelangelo ML935/1 CD, ML935/1 TS, ML935/2 CD, ML935/2 TS SML 935/2- Podstawa pod piec Michelangelo bez kółek ML935/2 CD, ML935/2 TS RS - Kółka do podstawy PS - Wycięcie w podstawie otworu pod mikser

Parametry techniczne:

Wymiary zewnętrzne [mm]: 1550x1460x780 **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]:** 508

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