

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-michelangelo-jednokomorowy-panel-cyfrowy-6x36-ml6351-cd-p-56654.html>



Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | jednokomorowy | panel cyfrowy | 6x36 | ML635/1 CD

Cena brutto	26 164,56 zł
Cena netto	21 272,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoML635/1 CD
Kod producenta	ML635/1 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: KML635 NT - Okap do pieca bez wyciągu Michelangelo ML635/1 CD, ML635/1 TS, ML635/2 CD, ML635/2 TS KML635 AS - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Michelangelo ML635/1 CD, ML635/1 TS, ML635/2 CD, ML635/2 TS SML 635/1 - Podstawa pod piec Michelangelo bez kółek ML635/1 CD, ML635/1 TS RS - Kółka do podstawy PS - Wycięcie w podstawie otworu pod mikser

Parametry techniczne:
Wymiary zewnętrzne [mm]: 1190x1460x440 Wymiary komory [mm]: 720x1080x140 Ilość komór: 1 Pojemność pizz Ø 36 cm: 6 Pojemność pizz Ø 50 cm: 2 Pojemność blach 400x600: 2 Moc [kW]: 8,4 Zasilanie [V]: 400 Temperatura maksymalna [°C]: 450 Waga [kg]: 244

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