

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-michelangelo-jednokomorowy-panel-dotykowy-6x36-ml635l1-ts-p-56663.html>



Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | jednokomorowy | panel dotykowy | 6x36 | ML635L/1 TS

Cena brutto	32 048,88 zł
Cena netto	26 056,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoML635L/1 TS
Kod producenta	ML635L/1 TS
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

Możliwość regulacji mocy grzałek od 0 % do 100 % Wyposażony w prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania do 99 programów Tygodniowy program włączania/wyłączania Funkcja Agenda - możliwość ustawienia do 10 przypomnień, które będą wyświetlane na ekranie Funkcja pirolizy (samoczyszcząca), która podgrzewa piec do bardzo wysokiej temperatury, spalając resztki jedzenia i tłuszczu na popiół, który można łatwo usunąć Funkcja oszczędzania energii Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze gotowania - nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii

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

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

Wyposażenie opcjonalne: KML635L NT - Okap do pieca bez wyciągu Michelangelo ML635L/1 CD, ML635L/1 TS, ML635L/2 CD, ML635L/2 TS KML635L AS - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Michelangelo ML635L/1 CD, ML635L/1 TS, ML635L/2 CD, ML635L/2 TS SML 635L/1 - Podstawa pod piec Michelangelo bez kółek ML635L/1 CD, ML635L/1 TS RS - Kółka do podstawy PS - Wycięcie w podstawie otworu pod mikser Wzmocnione grzałki

Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1550x1100x440 Wymiary komory [mm]: 1080x720x140 Ilość komór: 1 Pojemność pizz Ø 36 cm: 6 Pojemność pizz Ø 50 cm: 2 Pojemność blach 400x600: 2 Moc [kW]: 8,6 Zasilanie [V]: 400 Temperatura maksymalna [°C]: 450 Waga [kg]: 237

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