

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-cuppone-tiepolo-jednokomorowy-4x36-tp4351cm-p-56695.html>

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiepolo | jednokomorowy | 4x36 | TP435/1CM



Cena brutto	13 136,40 zł
Cena netto	10 680,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoTP435/1CM
Kod producenta	TP435/1CM
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 Tiepolo, 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 manualną 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 pokręteł Drzwiczki i komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej Przeszkłone okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia Oświetlenie halogenowe Termostat bezpieczeństwa Izolacja z wełny mineralnej Wentylator chłodzący Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki Wyposażenie opcjonalne: KTP435 NT - Okap do pieca bez wyciągu Tiepolo TP435/1CM, TP435/ 2CM KTP435 AS - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Tiepolo TP435/1CM, TP435/ 2CM STP 435/1 - Podstawa pod piec Tiepolo bez kółek TP435/1CM RS - Kółka do podstawy Wzmocnione grzałki

Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1041x910x410 Wymiary komory [mm]: 720x720x140 Ilość komór: 1 Pojemność pizz Ø 36 cm: 4 Pojemność pizz Ø 50 cm: 1 Pojemność blach 400x600: 1 Moc [kW]: 5,3 Zasilanie [V]: 400 Temperatura maksymalna [°C]: 450 Waga [kg]: 139

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