

Piec do pizzy elektryczny Home HE 400, jednokomorowy, panel dotykowy, 400x400 mm, różowy, Resto Quality HE400/1 TS/FP



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: HE4001TSFP

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 865,24 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy elektryczny Home HE 400, jednokomorowy, panel dotykowy, 400x400 mm, różowy, Resto Quality HE400/1 TS/FP

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**
- Wyposażony w prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania **do 99 programów**
- **Funkcja pirolizy (samoczyszcząca)**, która podgrzewa piec do bardzo wysokiej temperatury, spalając resztki jedzenia i tłuszczu na popiół, który można łatwo usunąć
- **Funkcja oszczędzania energii**
- Tygodniowy program włączania/wyłączania
- 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
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia

Wyposażenie opcjonalne:

- **HE400/SPP** - Podstawa pod piec różowa

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: różowy
- Waga [kg]: 59

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

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 660

Głębokość (mm): 590

Wysokość (mm): 395

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 2.8

Waga (kg): 59

Kolor: różowy

Sterowanie: Dotykowe

Średnica pizzy (mm): 400

Ilość pizz w komorze (szt): 1

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



