

# Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | jednokomorowy | panel cyfrowy | 4x36 | ML435/1 CD



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: ML435/1 CD

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**19 424,28 zł z  
podatkiem**

## 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

### Wyposażenie opcjonalne:

- **KML435 NT** - Okap do pieca bez wyciągu Michelangelo ML435/1 CD, ML435/1 TS, ML435/2 CD, ML435/2 TS
  - **KML435 AS** - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Michelangelo ML435/1 CD, ML435/1 TS, ML435/2 CD, ML435/2 TS
  - **SML 435/1** - Podstawa pod piec Michelangelo bez kółek ML435/1 CD, ML435/1 TS
  - **RS** - Kółka do podstawy
-

### Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1190x1100x440
- 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]: 5,8
- Zasilanie [V]: 400
- Temperatura maksymalna [°C]: 450
- Waga [kg]: 189

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): 1190

Głębokość (mm): 1100

Wysokość (mm): 440

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 5.8

Waga (kg): 189

Wymiary komory (mm): 720x720x140

Ilość komór: 1

Pojemność blach 400x600: 1

Ilość pizz Ø 36 cm (szt.): 4

Ilość pizz Ø 50 cm (szt.): 1

### Atrybuty produktu:

---

## Galeria produktu:

