
Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo I dwukomorowy I panel cyfrowy I 6+6x36 I ML635/2 CD



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ML635/2 CD

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**42 055,18 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:

- **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 635/2** - Podstawa pod piec Michelangelo bez kółek ML635/2 CD, ML635/2 TS
 - **RS** - Kółka do podstawy
-

-
- **PS** - Wycięcie w podstawie otworu pod mikser

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1190x1460x780
- Wymiary komory [mm]: 720x1080x140
- Ilość komór: 2
- Pojemność pizz Ø 36 cm: 6+6
- Pojemność pizz Ø 50 cm: 2+2
- Pojemność blach 400x600: 2+2
- Moc [kW]: 8,4 + 8,4
- Zasilanie [V]: 400
- Temperatura maksymalna [°C]: 450
- Waga [kg]: 406

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): 1460
Wysokość (mm): 780
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 8.4 + 8.4
Waga (kg): 406
Wymiary komory (mm): 720x1080x140
Ilość komór: 2
Pojemność blach 400x600: 2+2
Ilość pizz Ø 36 cm (szt.): 12
Ilość pizz Ø 50 cm (szt.): 4

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

