

Piec do pizzy elektryczny obrotowy Cuppone Alpha | rotacyjny | jednokomorowy | płyta z kordierytu | 8x30 | AO110/1TSS | 16,2 kW



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: AO110/1TSS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**78 628,24 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy elektryczny obrotowy Cuppone Alpha | rotacyjny | jednokomorowy | płyta z kordierytu | 8x30 | AO110/1TSS | 16,2 kW

Komora wy?o?ona jest piaskowanym kamieniem kordierytowym o grubo?ci 1,9 cm, który dobrze absorbuje ciep?o i równomiernie je rozprowadza pod pizz?. Nieregularna, porowata powierzchnia ogranicza bezpo?redni kontakt ciasta z kamieniem i tworzy przep?yw powietrza mi?dzy produktem a p?yt?, co sprzyja puszystym brzegom i klasycznemu wyko?czeniu typu panterka. P?yta jest przydatna do pieczenia do 360°C (zalecane powy?ej 330°C) i ?atwa w czyszczeniu.

P?yta obrotowa mo?e pracowa? z dwoma pr?dko?ciami obrotu do wyboru, z regulacj? kierunku. Elementy grzewcze roz?o?one s? na ca?ej powierzchni p?yty, wi?c pizza nie

wymaga r?cznego obracania.

Panel dotykowy typu Touch Screen zapewnia obs?ug? wszystkich funkcji urz?dzenia. Moc grza?ek reguluje si? p?ynnie od 0% do 100%, osobno dla grzania w komorze i pod p?yt?. Do dyspozycji jest programowanie czasu pieczenia, wbudowana ksi??ka receptur oraz timer tygodniowy z d?wi?kowym sygnalizatorem ko?ca cyklu.

- Harmonogramowanie pracy w perspektywie tygodniowej, miesi?cznej lub rocznej
 - Funkcja Fast Recovery kompensuje straty ciep?a po otwarciu drzwi
 - Tryb Economy i funkcja oszcz?dzania energii obni?aj? pob?r pr?du w przestoju
 - Monitorowanie zu?ycia energii z ostrze?eniami po przekroczeniu progu poboru
-

Korpus wykonano ze stali nierdzewnej, a przedni? os?on? ochronn? mo?na zam?wi? w r??nych wersjach kolorystycznych. Szklane drzwiczki o wymiarach 620xH120 mm maj? os?on? termiczn? ograniczaj?c? straty ciep?a i ryzyko oparzenia, a uszczelka termiczna mi?dzy drzwiami a komor? stabilizuje warunki wypieku. W zestawie znajduje si? podstawa jezdna na wzmocnionych k??kach obrotowych, a konstrukcj? mo?na z?o?y? tak, aby przesz?a przez drzwi o szeroko?ci 80 cm.

- Niezale?ny elektromechaniczny system sterowania awaryjnego
 - Wentylatory ch?odz?ce i regulowane otwory wentylacyjne pary
 - Zintegrowany okap wychwytuj?cy dym i par? wodn? podczas pieczenia
 - O?wietlenie LED umo?liwia kontrol? wypieku bez otwierania drzwi
-

Automatyczne czyszczenie pyrolityczne wypala t?uszcz i zabrudzenia organiczne w wysokiej temperaturze, zamieniaj?c je w popió? do usuni?cia bez szorowania i detergentów. Dost?p do komponentów elektrycznych u?atwia serwisowanie urz?dzenia. Za dop?at? dost?pne s? okapy AH110N (bez wentylatora) i AH110V (z pi?ciobiegowym wentylatorem), uchwyty na ?opaty APHL i APHR, os?ona k?? AWC110, po??czenie z chmur?, mocniejsze grza?ki 17,4 kW oraz front w kolorze czarnym lub czerwonym.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

