

Piec do pizzy 1 komorowy z obrotowym talerzem, z pojemnością 400 mm, 670x664x605, 4kW 230V/400V, Cuppone Mantegna MN40/1DG-P

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: MN40/1DG-P

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**16 596,64 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 1 komorowy z obrotowym talerzem, z pojemnością 1 x 400 mm, 670x664x605, 4kW 230V/400V, Cuppone Mantegna MN40/1DG-P. Piec do pizzy Cuppone Mantegna jest 1 komorowym piecem mieszczącym 1 pizzę o średnicy do 40 cm. Piec do pizzy Mantegna posiada obrotowy talerz o grubości 25mm doskonale nadający się do pracy w wysokiej temperaturze. Piec do pizzy Cuppone Mantegna osiąga 500 stopni C. i jest piecem pracującym na standardowym zasilaniu 230V. Piec jest wyposażony w elektroniczny, podświetlany panel sterowania umożliwiający zapisanie programów pieczenia. Piec do pizzy wyposażony jest w cyfrowy timer odliczający czas wypieku. Komora pieca wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Piec do pizzy Cuppone Mantegna idealnie nadaje się do domu, food trucka, punktów szybkiej obsługi, kiosków z przekąskami. Mimo swojego niedużego rozmiaru i komory ograniczającej do wypieku 1 pizzy na raz, piec pracuje w temperaturze 500 stopni Celsjusza co skraca czas wypieku do ok. 1 minuty ! JEDNA PIZZA. DOSKONAŁA. ZAWSZE. Cuppone przedstawia piec do pizzy Mantegna: pierwszy elektryczny obrotowy piec do pizzy na 1 pizzę. Doświadczenie, innowacja i technologia dla nowoczesnego, kompaktowego pieca zaprojektowanego na dużą skalę. ALL AROUND Pierwszy elektryczny pojedynczy piec do pizzy z obrotowym blatem, wyświetlaczem pojemnościowym, programami Eco/Max i minutnikiem z odliczaniem. RÓWNOMIERNE ROZPROWADZENIE TEMPERATURY Dzięki wysokości 25 mm i specjalnie zaprojektowanej

mieszance, aby wytrzymać bardzo wysokie temperatury, kamień używany w piecu do pizzy jest w stanie równomiernie rozprowadzać ciepło zgromadzone na powierzchni szamotu i utrzymywać niezmienną temperaturę wewnątrz komory pieczenia. **PROSTY W OBSŁUDZĘ PANEL** Podświetlana płyta sterowania umożliwia ustawienie i uruchomienie pieca za pomocą kilku gestów. Piekarnik może być z łatwością używany przez każdego dzięki prostej i intuicyjnej symbolice oraz możliwości zapamiętania 99 programów pieczenia. **WSZYSTKO POD KONTROLĄ** Podwójna panoramiczna szyba, drzwi otwierane do góry, wewnętrzne oświetlenie i komora pieczenia ze stali nierdzewnej pozwalają na 360-stopniowy widok na to, co dzieje się wewnątrz pieca i przez cały czas sprawdzać etapy pieczenia. **ITALIANO D.O.C.** Wszystkie etapy procesu produkcyjnego zostały opracowane w firmie Cuppone: od projektu po obróbkę blachy, od montażu po dobór komponentów. Zastosowanie wysokiej jakości materiałów w połączeniu z niekwestionowanym doświadczeniem firmy Cuppone doprowadziło do stworzenia atrakcyjnego pieca o urzekającej estetyce, który może zostać zainstalowany w dowolnym kontekście i otoczeniu. **KOMPAKTOWY. MOCNY.** Mały rozmiar dla dużych osiągnięć. Może być umieszczony w małych przestrzeniach, łatwy w transporcie i spełniający wysokie standardy. Osiągając temperaturę 500°C w komorze pieczenia. Możliwość dostosowania mocy elementów grzejnych w zróżnicowany sposób, gwarantuje doskonałe rezultaty gotowania w zaledwie kilkadziesiąt sekund. **ZAWSZE PERFEKCYJNY** Umieszczony w przedniej części pieca, tuż pod otworem drzwiczek, wyjmowany pojemnik na okruchy pozwala zawsze wyczyścić piekarnik i kamień za pomocą kilku ruchów. Ponadto funkcja pirolizy pomaga w dogłębnym czyszczeniu całej komory pieca. **JEDNA NAZWA, JEDNA GWARANCJA.** Marka Cuppone od dziesięcioleci jest symbolem jakości i gwarancji. W celu zapewnienia doskonałej obsługi i długiej żywotności maszyn, tradycja i doświadczenie połączyły się z innowacjami technologicznymi, dzięki czemu nasze produkty nadążają za duchem czasu.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 2 – 3 tygodni
Szerokość (mm): 670
Głębokość (mm): 664
Wysokość (mm): 605
Linia: Cuppone Mantegna
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 / 400 V
Moc elektryczna (kW): 4
Pojemność: 1 x 1 x 400mm
Średnica pizzy (mm): 400
Ilość pizz w komorze (szt): 1
Ilość komór: 1
Rozmiar komory (mm): 400x400x120

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

