ML635L/2 CD

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | dwukomorowy | panel cyfrowy | 6+6x36 | ML635L/2 CD

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy elektryczne







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
- Przeszklone 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
- **Elektronicznie regulowany poziom wilgotności w komorze**
- **Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze gotowania -**nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii
- Termostat bezpieczeństwa
- Izolacja z wełny mineralnej

- Wentylator chłodzący
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Wyposażenie opcjonalne

- **KML635L NT** - Okap do pieca bez wyciągu Michelangelo ML635L/1 CD, ML635L/1 TS, ML635L/2 CD, ML635L/2 TS
- **KML635L AS** - Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Michelangelo ML635L/1 CD, ML635L/1 TS, ML635L/2 CD, ML635L/2 TS
- **SML635L/2** - Podstawa pod piec Michelangelo bez kółek ML635L/2 CD, ML635L/2 TS
- **RS** - Kółka do podstawy
- **PS**- Wycięcie w podstawie otworu pod mikser

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1550x1110x780**
Wymiary komory [mm]	**1080x720x140 (x2)**
Ilość komór	**2**
Pojemność wypiekowa	**6+6xØ30/6+6xØ35/2+2xØ50 cm; 2+2x40x60**
Moc [kW]	**8,6+8,6**
Waga netto [kg]	**378**
Zasilanie [V]	**400**
Temperatura maksymalna [°C]	**450**

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.