

GR435/1D

Piec do pizzy Cuppone Giorgione | GR435/1D | gazowy | 4x36 cm | 15 kW | 1230x1120x810 mm

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy gazowe



Cuppone włoska jakoć 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 jakoći wykonania sprawiły, że **Cuppone** jest obecnie światowym liderem w produkcji pieców gastronomicznych.
- Aby zagwarantować doskonałą jakoć 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

- Piec gazowy do pizzy producenta **Cuppone** wyprodukowany **we Włoszech**
- Elektroniczna kontrola temperatury z maksymalną temperaturą pracy: **450°C**
- Front ze stali nierdzewnej z zdejmowaną osłoną ciepłą w górnej części frontu
- Uchylne drzwi wyposażone w panoramiczną szybę z szkła hartowanego chroniącą przed ciepłem oraz uszczelkę termiczną między drzwiami a komorą pieczenia
- **Podwójny wentylator** oraz izolacja z wełny skalnej, zapewniają odpowiednią barierę termiczną
- Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej, z płytą wypiekową z ogniotrwałych cegieł kordierytowych
- Wewnętrzne oświetlenie 2 lampami halogenowymi
- Elektroniczny system kontroli temperatury
- Elektroniczny system kontroli płomienia z wyłącznikiem bezpieczeństwa (**cut-off switch**)
- Termostat bezpieczeństwa
- Zasilany gazem ziemnym (metan); inne typy gazu dostępne na życzenie
- Przewody zasilające nie są dołączone

Wyposażenie opcjonalne

- Podstawa (możliwość doposażenia w kółka) - **SGR 435/1** lub **SGR 435/2**
- Okap - **KGR435NT**
- Komin

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1230x1120x810
Wymiary komory [mm]	720x720x140
Ilość komór	1
Pojemność wypiekowa	4xØ30/4xØ35/1xØ50 cm; 1x40x60 15 kW (moc grzewcza, gaz)
Waga netto [kg]	176
Wymiary [mm]	1230x1120x810
Zasilanie [V]	230
Pojemność [cm pizz]	4x36 lub 1x50
Wydajność [cm pizz/h]	32x36 lub 8x50

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.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny