TZ430/2M

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiziano | dwukomorowy | 4+4x30 | TZ430/2M

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 Tiziano,**który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Komora pieczenia wykonana jest z aluminium, a jej dno wyłożone 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 manualną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Intuicyjne sterowanie za pomocą pokręteł
- Drzwiczki pieca wykonane są ze stali nierdzewnej
- Przeszklone okno wizyjne z szybą umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- **Oświetlenie halogenowe**
- Termostat bezpieczeństwa
- Izolacja z wełny mineralnej
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Wyposażenie opcjonalne

- **KTZ430NT** – Okap do pieca bez wyciągu Tiziano TZ430/1M, TZ430/2M
- **STZ 430/2 -**Podstawa pod piec Tiziano bez kółek TZ430/2M
- **Wzmocnione grzałki**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**900x760x690**
Wymiary komory [mm]	**620x620x140 (x2)**
Ilość komór	**2**
Pojemność wypiekowa	**4+4xØ30/2+2xØ35/1+1xØ50 cm; 1+1x40x60**
Moc [kW]	**9,2**
Waga netto [kg]	**147**
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.