TZ230/1M

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiziano | jednokomorowy | 2x30 | TZ230/1M

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

- **KTZ230NT** – Okap do pieca bez wyciągu Tiziano TZ230/1M, TZ230/2M
- **STZ 230/1 -**Podstawa pod piec Tiziano bez kółek TZ230/1M
- **Wzmocnione grzałki**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**900x600x390**
Wymiary komory [mm]	**620x460x140**
Ilość komór	**1**
Pojemność wypiekowa	**2xØ30/1xØ35/1xØ45 cm; 1x40x60**
Moc [kW]	**3,1**
Waga netto [kg]	**70**
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.