TP635L/2CM

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiepolo | dwukomorowy | 6+6x36 | TP635L/2CM

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 Tiepolo,**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 manualną 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 pokręteł
- Drzwiczki i komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej
- Przeszklone okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- **Oświetlenie halogenowe**
- Termostat bezpieczeństwa
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wentylator chłodzący
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Wyposażenie opcjonalne

- **KTP635L NT** - Okap do pieca bez wyciągu Tiepolo TP635L/1CM, TP635L/2CM
- **KTP635L AS -**Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Tiepolo TP635L/1CM, TP635L/2CM
- **STP 635L/2 -**Podstawa pod piec Tiepolo bez kółek TP635L/2CM
- **RS** - Kółka do podstawy

- **PS**- Wycięcie w podstawie otworu pod mikser
- **Wzmocnione grzałki**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1400x910x730**
Wymiary komory [mm]	**1080x720x140 (x2)**
Ilość komór	**2**
Pojemność wypiekowa	**6+6xØ30/6+6xØ35/2+2xØ50 cm; 2+2x40x60**
Moc [kW]	**7,9+7,9**
Zużycie energii [kWh]	**9,5**
Waga netto [kg]	**278**
Waga brutto [kg]	**300**
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.