AO110/1TSS

Piec do pizzy elektryczny obrotowy Cuppone Alpha | rotacyjny | jednokomorowy | płyta z kordierytu | 8x30 | AO110/1TSS | 16,2 kW

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy obrotowe







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

- Profesjonalny elektryczny **piec obrotowy włoskiej produkcji Cuppone Alpha**, który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Płyta w komorze pieca może być regulowana względem prędkości i kierunku obrotu gwarantując w ten sposób doskonałe i powtarzalne warunki pieczenia (dwie prędkości obrotu do wyboru)
- Unikalna synergia zaawansowanego systemu grzewczego i dedykowanego kamienia kordierytowego sprawia, że brzegi pizzy stają się wyjątkowo puszyste, wyrośnięte i idealnie napowietrzone
- 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
- **Inteligentny system kontroli dotykowej** – nowoczesny panel sterowania typu Touch Screen zapewnia intuicyjną, płynną obsługę oraz precyzyjne zarządzanie wszystkimi zaawansowanymi funkcjami pieca
- **Zaawansowana automatyzacja i programowanie** – urządzenie wyposażono w funkcję programowania czasu pieczenia, wbudowaną książkę kucharską (receptury), timer tygodniowy oraz dźwiękowy sygnalizator informujący o zakończeniu cyklu pracy
- **Możliwość płynnej regulacji mocy grzałek od 0 % do 100 %** oraz ustawienia innych temperatur grzałek w komorze i pod płytą szamotową
- **Automatyczne czyszczenie pyrolityczne (Pyrolysis)** – piec posiada zaawansowaną funkcję samooczyszczania, która wykorzystuje ekstremalnie wysoką temperaturę do całkowitego wypalenia tłuszczu, soków i wszelkich organicznych zabrudzeń nagromadzonych w komorze. Proces ten obraca zanieczyszczenia w łatwy do usunięcia popiół, eliminując potrzebę szorowania oraz stosowania agresywnych, chemicznych detergentów, co drastycznie skraca codzienną konserwację urządzenia
- **Funkcja oszczędzania energii**, która zmniejsza zużycie energii podczas trybu czuwania. System może wysyłać ostrzeżenia w czasie rzeczywistym po przekroczeniu wyznaczonego progu zużycia energii



- **Funkcja szybkiego przywracania temperatury (Fast Recovery**) błyskawicznie kompensuje straty ciepła po otwarciu drzwi, z kolei inteligentny tryb Economy dba o niskie zużycie prądu w momentach mniejszego ruchu
- Zintegrowany **system odzyskiwania ciepła w komorze pieca** - nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii
- Innowacyjny **system zaawansowanego harmonogramowania** pozwala na precyzyjne zaplanowanie pracy urządzenia w perspektywie tygodniowej, miesięcznej lub rocznej, co zapewnia pełną kontrolę nad procesami operacyjnymi w kuchni
- Zintegrowany**program Eco** efektywnie zmniejsza zużycie energii elektrycznej w okresach przestoju (tryb stand-by), co bezpośrednio przekłada się na znaczne oszczędności finansowe dla lokalu gastronomicznego
- Inteligentny s**ystem monitorowania** wysyła ostrzeżenia w czasie rzeczywistym po przekroczeniu zdefiniowanego progu poboru prądu, umożliwiając natychmiastową reakcję i optymalizację kosztów eksploatacyjnych
- Nowoczesna usługa **zarządzania w chmurze** (cloud) gwarantuje stały, zdalny dostęp do parametrów pracy urządzenia z dowolnego miejsca, zapewniając pełny nadzór nad funkcjonowaniem biznesu - funkcja dostępna za dopłatą
- **Nowoczesne oświetlenie LED najnowszej generacji** gwarantuje bezprecedensową jasność wewnątrz komory, co umożliwia precyzyjną kontrolę wizualną stopnia wypieczenia ciasta bez konieczności otwierania drzwi
- **Nowo zaprojektowane szklane drzwi** wyposażone w zaawansowaną osłonę termiczną skutecznie zatrzymują ciepło wewnątrz urządzenia, co minimalizuje straty energetyczne i chroni personel przed przypadkowym oparzeniem
- Wytrzymała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, uzupełniona o przednią osłonę ochronną dostępną w różnych wersjach kolorystycznych, zapewnia doskonałą izolację termiczną oraz estetyczny wygląd dopasowany do aranżacji lokalu
- Zintegrowany, powiększony **okap o podwyższonej wydajności** skutecznie wychwytuje dym oraz parę wodną powstającą podczas pieczenia, co pozwala zachować czyste powietrze w kuchni i znacząco poprawia komfort oraz higienę pracy zespołu
- **Wyjątkowa izolacja oraz stabilność termiczna** pieca sprawiają, że urządzenie idealnie sprawdza się podczas pracy pod dużym obciążeniem, gwarantując powtarzalne, perfekcyjne rezultaty pieczenia nawet w godzinach szczytu
- **Bezpieczeństwo i łatwa konserwacja** – automatyczny system czyszczenia pyrolitycznego (Pyrolysis) wypala wszelkie zabrudzenia wewnątrz komory, redukując potrzebę ręcznego mycia. Dodatkowo piec posiada niezależny, elektromechaniczny system sterowania awaryjnego
- **Mobilność i serwis bez barier** – wzmocnione, obrotowe kółka jezdne (Heavy-duty) ułatwiają precyzyjne manewrowanie ciężkim urządzeniem, a przemyślana konstrukcja zapewnia bezpośredni i szybki dostęp do wszystkich komponentów elektrycznych, co drastycznie skraca czas serwisu
- Równomierność pieczenia i gwarantowane rezultaty nawet dla mniej doświadczonych osób, bez konieczności ręcznego obracania pizzy, dzięki**rozłożeniu elementów grzewczych na całej powierzchni płyty**
- Regulowane otwory wentylacyjne pary
- Wentylatory chłodzące
- **Maksymalna izolacja dzięki potrójnemu uszczelnieniu** – specjalistyczna uszczelka termiczna umieszczona pomiędzy drzwiami a komorą pieczenia skutecznie zapobiega stratom ciepła, stabilizuje warunki wypieku i optymalizuje zużycie energii
- **Możliwość złożenia pieca, aby mógł przejść przez drzwi o szerokości 80 cm**
- Temperatura maksymalna 450°C
- Piec z podstawą jezdną w zestawie

Akcesoria za dopłatą

- **AH110N** - Okap z oświetleniem LED bez wyciągu za dopłatą
- **AH110V** - Okap z oświetleniem LED z pięciobiegowym wentylatorem- za dopłatą
- **APHL** - Uchwyt na łopaty - lewa strona - za dopłatą
- **AWC110** - Osłona kół - za dopłatą
- Kolor frontu czarny, czerwony lub inne kolory - za dopłatą

Czym się wyróżnia płyta z kordierytu?

Piaskowany kamień kordierytowy to aglomerat bogaty w aluminium i żelazo (wypalany w temperaturze 1000°C). Proces piaskowania polega na ściernej obróbce powierzchni za pomocą strumienia piasku pod wysokim ciśnieniem. Taka obróbka powierzchni zmniejsza punkt styku między kamieniem a pieczonym produktem. Dzięki nieregularnej powierzchni uzyskanej po obróbce, między produktem a materiałem ogniotrwałym tworzy się przepływ powietrza.

Jego główne cechy to:

- grubość 1,9 cm
- wysoka wytrzymałość mechaniczna
- wysoka reaktywność;
- mniej agresywne pieczenie dzięki porowatości powierzchni, która ogranicza bezpośredni kontakt pizzy z kamieniem
  łatwość czyszczenia
- przydatność do pieczenia w temperaturze do 360°C, co znacznie zmniejsza ryzyko przypalenia (zalecane powyżej 330°C
- możliwość utrzymywania pieca w trybie gotowości (bez pieczenia) w wyższych temperaturach, co znacznie zmniejsza ryzyko przypalenia przy wznowieniu pracy
- poprawa klasycznego wykończenia pizzy w postaci „panterki” (charakterystycznych przypieczonych plamek)

Wyposażenie opcjonalne

- **AH110N** - okap do pieca bez wentylatora
- **AH110V** - okap do pieca z wentylatorem
- **ACK** - zestaw kontroli zużycia
- **CC** - połączenie z chmurą
- **APHL** - lewy uchwyt na łopatki
- **APHR** - prawy uchwyt na łopatki
- **AWC110** - osłona kółek
- Możliwość zamówienia frontu w różnych kolorach
- Wzmocnione grzałki

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1390x1440x1700**
Wymiary komory [mm]	**Ø1100xH180**
Wymiary drzwiczek [mm]	**620xH120**
Ilość komór	**1**
Pojemność pizz Ø 30 cm	**8**
Pojemność pizz Ø 35 cm	**7**
Pojemność pizz Ø 50 cm	**3**
Pojemność blach 400x600	**2**
Temperatura maksymalna [°C]	**450**
Moc [kW]	**16,2**
Średnie zużycie energii [kWh]	**6,5**
Wydajność [szt./h]	**80 x Ø 30 / 60 x Ø 35 / 25 x Ø 50**
Zasilanie [V]	**400**
Waga netto [kg]	**517**
Waga brutto [kg]	**598**

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.