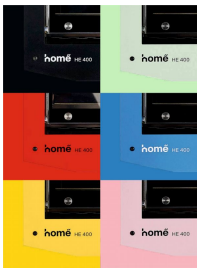
HE400/1 TM/FN

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Home HE 400 | jednokomorowy | panel manualny | 400x400 mm | HE400/1 TM/FN | czarny

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 kompaktowy włoski piec do pizzy **Cuppone Home HE 400** idealnie nadaje się do mniejszych lokali, którym również zależy na wspaniałym smaku włoskiej pizzy
- Dno komory 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
- Możliwość zamówienia pieca z kamieniem do wysokich temperatur (upgrade za dopłatą, HE400/PN) zamiast standardowej płyty z kordierytu
- Mniejszy i lżejszy niż klasyczny profesjonalny piec, ale równie imponujący, HE 400 może wypiekać **20 pizz na godzinę**, zachowując średnie zużycie energii na poziomie **1,7 kWh**. Pozostaje chłodny w dotyku na zewnątrz i zapewnia niezmiennie chrupiącą, parującą i pachnącą pizzę za każdym razem
- **Piec HE 400** może osiągnąć temperaturę **do 450°C**
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez manualną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej
- **Oświetlenie halogenowe**
- Przeszklone okno wizyjne ze zdejmowaną szybą hartowaną umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wentylator chłodzący
- Termostat bezpieczeństwa

Wyposażenie opcjonalne

- **HE400/SPN -**Podstawa pod piec czarna

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**660x590x395**
Wymiary komory [mm]	**400x400x85**
Ilość komór	**1**
Pojemność [mm]	**400x400**
Moc [kW]	**2,8**
Zasilanie [V]	**230**
Temperatura maksymalna [°C]	**450**
Kolor	**czarny**
Waga [kg]	**42**

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.