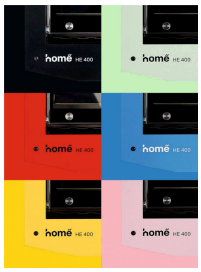
# HE400/1 TS/FP

## Piec do pizzy elektryczny Cuppone Home HE 400 | jednokomorowy | panel dotykowy | 400x400 mm | HE400/1 TS/FP | różowy

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**
- Wyposażony w prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania **do 99 programów**
- **Funkcja pirolizy (samoczyszcząca)**, która podgrzewa piec do bardzo wysokiej temperatury, spalając resztki jedzenia i tłuszczu na popiół, który można łatwo usunąć
- **Funkcja oszczędzania energii**
- Tygodniowy program włączania/wyłączania
- 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
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia

## Wyposażenie opcjonalne

- **HE400/SPP -**Podstawa pod piec różowa

## 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 | **różowy** |
| Waga [kg] | **45** |

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.