

BRN800

Zaokrąglarka do ciasta Cuppone Bernini | BRN800 | 230 V

Wyposażenie pizzerii > Dzielarki, zaokrąglarki



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

- Profesjonalne urządzenie wyprodukowane we Włoszech
- Urządzenie skonstruowane dla szybkiego i łatwego zaokrąglania porcji ciasta na bułki oraz chleb np. w piekarniach jak i kulki świeżego ciasta na pizzę. Szczególnie przydatne w większych pizzeriach, gdzie wyrobione ciasto pozostawia się do wyrośnięcia a następnie umieszcza się w chłodzonych stołach do pizzy i/lub szafach chłodniczych.
- Proces zaokrąglania ciasta wykorzystuje zarówno siłę grawitacji jak i siłę odśrodkową dzięki czemu samo ciasto nie podlega niepożądanemu ściskaniu. W efekcie temperatura ciasta nie podnosi się a jego elastyczność pozostaje na niezmienionym poziomie
- Umożliwia tworzenie gładkich, okrągłych kulek
- Urządzenie jest bardzo proste w obsłudze i konserwacji
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Zaokrągla ciasto o gramaturze od 20 do 900 g
- Wewnętrzny ślimak zaokrąglający wykonany jest z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością pokrytego teflonem co zapobiega przyklejaniu się ciasta w trakcie formowania
- Solidna, prosta w obsłudze i łatwa do czyszczenia
- Wylot na wysokości blatu zapewnia ergonomię pracy
- Urządzenie na kółkach z blokadą, które zapewniają mobilność
- Zaokrąglane ciasto nie nagrzewa się
- Całkowicie demontowana spirala dla łatwego czyszczenia
- Używać ciast o nawodnieniu od 50% do 65%
- Dojrzewanie w lodówce powinno odbywać się po uformowaniu kulek
- Prosty i łatwy w obsłudze
- Możliwość całkowitego demontażu spirali sprawia że utrzymanie urządzenia w czystości jest niezwykle łatwe

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	410x625x830
Gramatura ciasta [g]	20-900
Wydajność [szt/h]	900-1000
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	66
Moc [kW]	0,37

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.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny