TP435/2CM

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiepolo | dwukomorowy | 4+4x36 | TP435/2CM

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

- **KTP435 NT** - Okap do pieca bez wyciągu Tiepolo TP435/1CM, TP435/2CM
- **KTP435 AS -**Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Tiepolo TP435/1CM, TP435/2CM
- **STP 435/2 -**Podstawa pod piec Tiepolo bez kółek TP435/2CM
- **RS** - Kółka do podstawy
- **Wzmocnione grzałki**



Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1040x910x730**
Wymiary komory [mm]	**720x720x140 (x2)**
Ilość komór	**2**
Pojemność wypiekowa	**4+4xØ30/4+4xØ35/1+1xØ50 cm; 1+1x40x60**
Moc [kW]	**5,3+5,3**
Zużycie energii [kWh]	**6,4**
Waga netto [kg]	**209**
Waga brutto [kg]	**227**
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.