DN435/2 D

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Donatello | dwukomorowy | panel cyfrowy | 4+4x36 | DN435/2 D

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 Donatello,**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 elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- **Wyposażony w prosty w obsłudze cyfrowy panel sterowania z możliwością zapisania do 99 programów**
- **Możliwość regulacji mocy grzałek od 0 % do 100 %**
- **Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze gotowania -**nadmiar ciepła zgromadzony pod kamieniem jest odprowadzany do komory w celu oszczędzania energii
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Wskaźnik temperatury umożliwiający podgląd i kontrolę wypieku
- Przeszklone okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Drzwiczki i komora pieca wykonane ze stali nierdzewnej
- Uszczelnienie termiczne między drzwiami a komorą pieczenia
- **Oświetlenie halogenowe**
- Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii
- Izolacja z wełny mineralnej
- Termostat bezpieczeństwa
- Wentylator chłodzący
- Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia

- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Wyposażenie opcjonalne

- **KDN435 NT** - Okap do pieca bez wyciągu Donatello DN435/1 D, DN435/1 CD, DN435/2 D, DN435/2 CD
- **KDN435 AS -**Okap do pieca z pięciobiegowym wentylatorem wyciągowym Donatello DN435/1 D, DN435/1 CD, DN435/2 D, DN435/2 CD
- **SDN 435/2 -**Podstawa pod piec Donatello bez kółek DN435/2 D, DN435/2 CD
- **RS** - Kółka do podstawy
- **Wzmocnione grzałki**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1150x1060x780**
Wymiary komory [mm]	**720x720x140 (x2)**
Ilość komór	**2**
Pojemność wypiekowa	**4+4xØ30/4+4xØ35/1+1xØ50 cm; 1+1x40x60**
Moc [kW]	**5,8+5,8**
Zużycie energii [kWh]	**7,0**
Waga netto [kg]	**252**
Waga brutto [kg]	**273**
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.