CR535/2 CD

Piec do pizzy Cuppone Caravaggio | CR535/2 CD | 5+5x36 cm | 9,7+9,7 kW | 1212x1406x777 mm

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 **narożny** piec do pizzy **Cuppone Caravaggio,**który idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizz
- Wszechstronny i praktyczny elektryczny piec dwukomorowy, charakteryzujący się zakrzywionym frontem ze stali nierdzewnej, który dzięki swojemu specjalnemu narożnemu kształtowi może być używany także w niewielkich przestrzeniach
- **System sterowania CD**
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną 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 cyfrowego wyświetlacza z przyciskami
- Wskaźnik temperatury umożliwiający podgląd i kontrolę wypieku
- Komora pieczenia ze stali nierdzewnej z zakrzywionym frontem wyłożona płytami do pieczenia **z kordierytu,**który bardzo dobrze absorbuje i równomiernie rozprowadza ciepło oraz zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą. Dzięki temu ciasto jest idealnie wypieczone
- Izolacja z wełny skalnej
- System otwierania i zamykania **z sprężyną kompresyjną**. Mechanizm ten umożliwia łatwe i bezpieczne otwieranie oraz zamykanie drzwi pieca
- Elektronicznie sterowany wywiew pary
- **Pięciokątny kształt** – idealny do ustawienia pieca w narożniku
- Uszczelka termiczna między drzwiami a komorą pieczenia
- Grzałki umieszczone nad i pod płytą do pieczenia
- Oświetlenie komory pieczenia dwoma lampami halogenowymi
- Termostat bezpieczeństwa

- Wentylator chłodzący

Wyposażenie opcjonalne

- Zestaw złącz zasilania z podwójnego na pojedyncze
- Wszystkie modele mogą być dostarczone z podstawą (z kółkami lub bez, a w modelu 835 – również z lub bez wycięcia na mikser spiralny)
- **KCR535NT** - Okap do pieca bez wyciągu Caravaggio CR535
- **KCR535AS** - Okap do pieca z wentylatorem wyciągowym Caravaggio CR535

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1215x1410x780**
Wymiary komory [mm]	**950x950x140 (x2)**
Ilość komór	**2**
Pojemność wypiekowa	**8+8xØ30/5+5xØ35/2+2xØ50 cm; 2+2x40x60**
Moc [kW]	**9,7+9,7**
Zużycie energii [kWh]	**5,8+5,8**
Waga netto [kg]	**450**
Waga brutto [kg]	**494**
Zasilanie [V]	**400**

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.