# TP435/1CM

## Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiepolo | jednokomorowy | 4x36 | TP435/1CM

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 435/1 -**Podstawa pod piec Tiepolo bez kółek TP435/1CM
- **RS** - Kółka do podstawy
- **Wzmocnione grzałki**

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **1040x910x410** |
| Wymiary komory [mm] | **720x720x140** |
| Ilość komór | **1** |
| Pojemność wypiekowa | **4xØ30/4xØ35/1xØ50 cm; 1x40x60** |
| Moc [kW] | **5,3** |
| Zużycie energii [kWh] | **3,2** |
| Waga netto [kg] | **122** |
| Waga brutto [kg] | **139** |
| 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.