

## Michelangelo

- Zaokrąglony przód ze stali nierdzewnej.
- Drzwi z panoramicznym szkłem z podwójnymi szybami i wysokowydajnymi sprężynami dociskowymi.
- Specjalna uszczelka pomiędzy drzwiczkami a komorą pieczenia.
- System odzysku ciepła zintegrowany z komorą gotowania.
- Oświetlenie komory poprzez dwie lampy halogenowe 12 V.
- Elektrycznie regulowane otwory wentylacyjne.
- Płyta szamotowa z kordierytu temp. do 400 stopni.
- System odprowadzania wilgoci powstającej podczas procesu pieczenia.
- Oddzielne sterowanie każdej z komór.
- WERSJA CD: Regulowanie sterowania przełącznikiem cyfrowym. Możliwość ustawienia temperatury w komorze pieczenia. Dźwiękowy sygnał wskazujący koniec procesu pieczenia. Możliwość zaprogramowania automatycznego włączenia pieca.
- Wersja D: zróżnicowane sterowanie cyfrowe z możliwością ustawienia temperatury w komorze pieczenia oraz mocy elementów grzejnych (górną i dolną) od 0% do 100%. Programowanie czasu pieczenia. Dźwiękowy sygnał wskazujący koniec procesu pieczenia. Możliwość zaprogramowania automatycznego włączenia pieca.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Wentylator chłodzący.



## Donatello

- Drzwi ze szkłem panoramicznym.
- Specjalna uszczelka pomiędzy drzwiczkami a komorą pieczenia.
- System odzysku ciepła zintegrowany z komorą pieczenia.
- Oświetlenie komory poprzez halogenową lampę 12 V.
- Regulowane otwory wentylacyjne.
- Płyta szamotowa z kordierytu.
- Niezależne elementy grzewcze górnej i dolnej grzałki.
- Oddzielny panel kontrolny.
- WERSJA CD: Regulowanie sterowania przełącznikiem cyfrowym. Możliwość ustawienia temperatury w komorze pieczenia. Dźwiękowy sygnał wskazujący koniec procesu pieczenia. Możliwość zaprogramowania automatycznego włączenia pieca.
- Wersja D: zróżnicowanie cyfrowe z możliwością ustawienia temperatury w komorze pieczenia oraz mocy elementów grzejnych (górną i dolną) od 0% do 100%. Programowanie czasu pieczenia. Dźwiękowy komunikat wskazujący koniec procesu pieczenia. Możliwość zaprogramowania włączenia pieca.
- System chłodzący.
- Termostat bezpieczeństwa.

best-cs.pl



Firma Best Company Solutions w ciągu 10 lat budowała swoje eksperctwo przede wszystkim w oparciu o ekspresy do kawy, z sukcesem zaopatrując największe sieci stacji benzynowych, supermarketów i restauracji fast food. Chcąc odpowiedzieć na coraz bardziej kompleksowe zapytania klientów firma sukcesywnie poszerza swoje portfolio, operując obecnie w branżach związanych zarówno z ekspresami do kawy jak i piecami, zmywarkami, urządzeniami do lodów i soków, a także systemami zabudowy zapleczka kuchennego.

Best Company Solutions to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, wyłączny dystrybutor ekspresów do kawy FRANKE i DALLA CORTE, pieców hybrydowych, pieców konwekcyjno – parowych PALUX, systemów kuchennych i monobloków PALUX, zmywarek HOBART, systemów filtrowania wody BRITA, profesjonalnych wyciskarek do cytrusów ZUMEX, a także profesjonalnych pieców do pizzy CUPPONE i maszyn do lodów GELMATIC. To również ceniony doradca w zakresie profesjonalnych technologii gastronomicznych.

## BEST CS - KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA DLA TWOJEJ GASTRONOMII

Best Company Solutions +48 717 948 110 info@best-cs.pl  
+48 717 948 111

[www.best-cs.pl](http://www.best-cs.pl)

Showroom i biuro regionalne  
ul. Rydygiera 8/6C  
01-793 Warszawa

Siedziba główna  
ul. Wagonowa 2c/1  
53-609 Wrocław

Centrum szkoleniowe  
ul. Magazynowa 6  
62-030 Luboń

Centrum Innowacji Gastronomicznych  
ul. Rydygiera 8/20B  
01-793 Warszawa



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



**BEST CS**  
YOUR PARTNER IN HORECA

## Cuppone

Piece Cuppone posiadają sterowanie elektroniczne zapewniające powtarzalność i precyzję wypieku. Dzięki precyzyjnej sondzie, piece utrzymują temperaturę do +/-1 stopień co wpływa na szybkość reakcji pieca na spadki temperatury przy intensywnym wypieku pizzy. W tradycyjnych piecach temperatura może wahać się +/-20 stopni.

Unikalny piec  
z platformą  
rotacyjną

5 kluczy do sukcesu

1.

### Łatwość użytkowania

łatwa i intuicyjna obsługa pieca z platformą rotacyjną, przy użyciu elektronicznego dotykowego panelu sterowania.

2.

### Efektywność produkcji

wysoka wydajność godzinowa pieca, dająca możliwość zwiększenia efektywności produkcji.

3.

### Brak strat ciepła

temperatura wewnątrz utrzymuje się na stałym poziomie, niezależnie od czasu użytkowania.

4.

### Perfekcyjne pieczenie

gwarancja otrzymania perfekcyjnego produktu od pierwszej do ostatniej upieczonej pizzy.

5.

### Optymalizacja kosztów

oszczędność ciepła, produktów i energii elektrycznej. Automatyzacja czasów pieczenia sprawia, że uzyskane produkty mają zawsze idealne właściwości, a pieczenie odbywa się bez żadnych strat na produkcie. Skrócony czas pieczenia oraz system zapobiegający obniżaniu temperatury wewnątrz, zapewnia zmniejszenie kosztów energii elektrycznej o 24% w porównaniu z tradycyjnymi piecami.

## Charakterystyka

- Konstrukcja wykonana z najwyższej jakości stali nierdzewnej.
- Izolacja wykonana z wełny mineralnej.
- Podwójny wewnętrzny system oświetlenia halogenowego.
- Duża panoramiczna szyba, przez którą doskonale widać wnętrze pieca.
- Możliwość regulacji odpowietrznika pary.
- Oddzielne sterowanie temperatury grzałki dolnej i górnej.

Idealna chrupłość  
za każdym  
razem



## Co wyróżnia Cuppone

- Oszczędność zużycia energii do 25% w porównaniu z tradycyjnymi urządzeniami.
- Sercem pieca jest płyta szamotowa z kordieritem – jedyny minerał odporny nawet na znaczące różnice temperatur, trwały i wytrzymały, co czyni piec bezpieczną i rozsądną inwestycją na lata.
- Dwie prędkości obrotu – dedykowane odrębnie dla ładowania pieca i pieczenia pizzy; zmienne kierunki rotacji wewnątrz pieca.
- Możliwość zaprogramowania pieca tak, aby włączył się automatycznie.
- Stała kontrola nad procesem pieczenia przy pomocy elektronicznego panelu sterowania.



## Leonardo

- Hybrydowy piec będący połączeniem pieca do pizzy i do chleba
- Podwyższona komora z modulem ze stali nierdzewnej
- System sterowania za pomocą panelu dotykowego
- Tryb automatycznego włączania i wyłączania pieca
- Możliwość ułożenia kaskadowego pieca
- Precyzyjna wydajność
- Możliwość wypieku pieczywa przy użyciu blach piekarniczych
- Niezależne systemy grzewcze górnej i dolnej grzałki
- Idealny do wypieku pizzy i focacci
- Technologie umożliwiające wypiek pieczywa i ciastek
- Możliwość zamontowania zbiornika na wodę w celu osiągnięcia zaparowania komory



## Cuppone Giotto

piec elektryczny z platformą rotacyjną

### Giotto jednokomorowy piec z obrotowym kamieniem

- Płyta szamotowa z kordierytu, zamontowana na obrotowym talerzu.
- Nowy system izolacji.
- Dwie prędkości obrotowe (do załadunku i pieczenia).
- Odwracalny kierunek obrotów.
- Podwójny system oświetlenia wewnętrznego z lampami halogenowymi.
- Panoramiczne szklane drzwi.
- Regulowany wylot pary.
- Cyfrowa regulacja temperatury i niezależna modulacja mocy górnej i dolnej grzałki.
- Programowanie pieczenia.
- Sygnal dźwiękowy zakończonego programu.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Wentylator chłodzący.
- Specjalnie zaprojektowana podstawa na kółkach.



## Caravaggio piec narożny

- Zaokrąglony front ze stali nierdzewnej.
- Podwójne szklane drzwi i system otwierania i zamykania ze sprężyną dociskową.
- Uszczelnienie między drzwiczkami a komorą pieczenia.
- Zintegrowany system odzyskiwania ciepła w komorze pieczenia.
- Oświetlenie komory z dwiema lampami halogenowymi 12 V.
- Elektrycznie regulowane wyloty parowe.
- Płyta szamotowa z kordierytu.
- Oddzielna jednostka sterująca do każdej komory.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Wentylator chłodzący.

Nowy wymiar  
sterowania