



CUPPONE
1963

Giorgione

Model gazowego pieca do pizzy, który jest połączeniem wysokiej wydajności oraz ekonomiczności użytkowania. Piec jest niezwykle bezpieczny w użytkowaniu dzięki elektronicznemu systemowi wykrywania ognia, a następnie odcinania dopływu gazu w momencie jego pojawienia się. Dodatkowo, szkło hartowane zapobiega przed przegrzewaniem. Komora pieczenia oraz jego front zostały wykonane ze stali nierdzewnej.

Jedyny piec gazowy



- Płyta szamotowa z kordierą
- Izolacja z wełny mineralnej
- Termostat bezpieczeństwa
- Elektroniczna kontrola temperatury
- Drzwiczki z panoramicznym szkłem
- Podwójny wentylator chłodzący
- Elektroniczny system wykrywania ognia
- Niezależne panele kontrolne
- System oświetlający z 12 V lampami halogenowymi



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA



CUPPONE
1963



Giorgione

Model	GR435/1	GR635/1	GR635L/1	GR935/1
Wymiary zewnętrzne (szer/gł/wys)	1230/1120/760 mm	1230/1480/760 mm	1590/1120/760 mm	1590/1480/760 mm
Wymiary komory (szer/gł/wys)	720/720/185 mm	720/1080/185 mm	1080/720/185 mm	1080/1080/185 mm
Wielkość załadunku	4 (Ø350 mm) 1 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	6 (Ø350 mm) 2 (Ø500 mm)	9 (Ø350 mm) 4 (Ø500mm)
Zasilanie elektryczne	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Moc cieplna	15 kW	18,5 kW	18,5 kW	24,5 kW
Zużycie gazu ciekłego	1,18 kg/h	1,45 kg/h	1,45 kg/h	1,93 kg/h
Zużycie gazu (grupa H)	1,58 m3/h	1,95 m3/h	1,95 m3/h	2,59 m3/h
Waga netto	176 kg	219 kg	210 kg	271 kg



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA