Horno para pizza eléctrico y analógico de Cuppone modelo **TizianoTZ420/1M** con capacidad para 4 pizzas de 200 mm y 1 de 400mm.

Ideal pizzerias y restaurantes y establecimeintos donde se sirven pizzas de calidad.

Cuppone es un fabricante italiano con muy buen producto, con modelos para cubrir todo tipo de necesidades.

Horno pizza electrico y analogico Cuppone TizianoTZ420/1M

Horno para pizza eléctrico y analógico de Cuppone modelo **TizianoTZ420/1M** con capacidad para 4 pizzas de 200 mm y 1 de 400mm.

Ideal para pizzerias y restaurantes. El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- Ancho exterior: 700 mm
- Fondo exterior: 560 mm.
- Alto exterior: 390 mm.
- Ancho interior: 420 mm.
- Fondo interior: 420 mm.
- Alto interior: 140 mm.
- Capacidad cocción: 4 (Ø200) y 1 (Ø400)
- Alimentación: 2x230 Ph/Volts
- Absorción máxima: 2,1 kW
- Consumo medio: 1,3 kW/h.
- Modelo Tiziano: Un pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- 1 cámara
- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Dos termostatos para controlar las temperaturas de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.
- Sistema de control electromecánico con posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de manera independiente.

Cuppone se trara de un fabricante italiano que actualmente tiene en marcha dos instalaciones que ocupan una superficie de casi 5000 m2, donde se efectúan todas las fases de fabricación: desde el corte de la chapa hasta el doblado y el perfilado, desde la soldadura o la producción de semiacabados hasta el ensamblaje y control del producto acabado. Su dilatada experiencia les ha llevado a inventar y patentar las máquinas y los hornos que han revolucionado la forma de hacer pizza.

En EquipoH encontrarás todos los modelos, si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 700x560x390 mm (dimensiones exteriores)