



**Horno para pizza eléctrico y analógico** de Cuppone modelo de 2 cámaras **Tiziano TZ230/2M** con capacidad para 2+2 pizzas de 300 mm y 1+1 de 500mm.

Ideal pizzerias y restaurantes y establecimientos 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 Tiziano TZ230/2M**

**Horno para pizza eléctrico y analógico** de Cuppone modelo de 2 cámaras **Tiziano TZ230/2M** con capacidad para 2+2 pizzas de 300 mm y 1+1 de 500mm.

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

- Ancho exterior: 900 mm
- Fondo exterior: 600 mm.
- Alto exterior: 690 mm.
- Ancho interior: 620 mm.

# HORNO PARA PIZZA ELÉCTRICO CUPPONE TIZIANO TZ230/2



- Fondo interior: 460 mm.
- Alto interior: 140 mm.
- Capacidad cocción: 2 + 2 (Ø300) y 1 + 1 (Ø500)
- Alimentación: 3x400 Ph/Volts
- Absorción máxima: 6,2 kW
- Consumo medio: 3,8 kW/h.
- Modelo Tiziano: Un pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.
- 2 cámaras
- 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 400°C.
- Sistema de control electromecánico con posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de manera independiente.

Cuppone se trata de un fabricante italiano que actualmente tiene en marcha dos instalaciones que ocupan una superficie de casi 5000 m<sup>2</sup>, 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): 900x600x690 mm (dimensiones exteriores)