Pizza Press D35

Prasa do ciasta do pizzy Pizza Press D35 | podkład na pizzę śr. 350 mm

Wyposażenie pizzerii > Prasy do pizzy



Opis

- Profesjonalna prasa do formowania ciasta na pizzę, zaprojektowana z myślą o dużej produkcji podkładów do pizzy
- Pozwala na uzyskanie do 400 jednakowych podkładów do pizzy w ciągu jednej godziny
- Płyty dociskające pokryte są specjalną, nieprzywierającą chromowaną powłoką
- Prosta i precyzyjna regulacja grubości ciasta za pomocą dźwigni
- Łatwa w utrzymaniu czystości dzięki prostym powierzchniom, bez zakamarków
- Szybkie nagrzewanie i idealne rozprowadzenie temperatur
- Niezależne ustawienia temperatur płyty górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Ruchoma osłona górnej płyty
- Urządzenie wyróżnia trwała konstrukcja oraz niezwykła prostota w obsłudze
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**500x610x770**
Wydajność [szt./h]	**400**
Moc [kW]	**3,8**
Zasilanie [V]	**230**
Max. średnica ciasta [mm]	**350**
Waga [kg]	**155**

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.