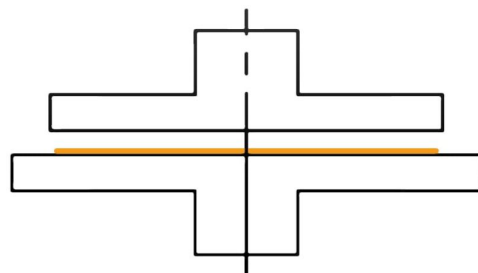


PR33L

Prasa do formowania ciasta na pizzę PR33L | podkład na pizzę bez rantu

Wyposażenie pizzerii > Prasy do pizzy



Opis

- Profesjonalna prasa do formowania ciasta na pizzę
- W zależności od modelu możliwość uzyskania ciasta tradycyjnego z rantem lub bez
- Płyty dociskające wykonane są z aluminium pokrytego specjalną, nieprzywierającą powłoką teflonową
- Prosta i precyzyjna regulacja grubości ciasta
- Łatwa w utrzymaniu czystości dzięki prostym powierzchniom, bez zakamarków
- Szybkie nagrzewanie
- Niezależne ustawienia temperatur płyty górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Ruchoma osłona górnej płyty
- Prosta wymiana płyt teflonowych. dzięki zastosowaniu gwintowanych kołków
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	470x590x830
Moc [kW]	4,75
Zasilanie [V]	400
Waga prasowanego ciasta [g]	130-250
Max. średnica ciasta [mm]	330
Waga [kg]	96

Dlaczego warto wybrać prase do ciasta Resto Quality PR33L ?

- Prasa znacznie przyspiesza i ułatwia pracę w pizzerii
- Pizza jest formowana według indywidualnych wymagań
- Wysokiej jakości urządzenie produkowane we Włoszech
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.