

Devil 45

Prasa do ciasta do pizzy | 45 cm | 400 placzków/h | 5,6 kW | DEVIL 45

Wyposażenie pizzerii > Prasy do pizzy



Opis

Zanolli to włoska firma, która specjalizuje się w produkcji urządzeń piekarniczych i cukierniczych od 1952 roku, takich jak piece modułowe, piece do pizzy, czy prasy do ciasta. Dzięki dbałości o szczegóły, innowacyjności i włoskiemu designowi, sprzęty produkowane przez Zanolli są znane na całym świecie!

Opis

- Profesjonalna prasa do ciasta włoskiej produkcji pozwala na łatwe formowanie ciasta na pizzę
- Dzięki prasie do ciasta, znacznie przyspieszymy i ułatwimy codzienną pracę w pizzerii
- Prasa działa automatycznie, co gwarantuje powtarzalność w produkcji jednakowych podkładów na pizzę
- Dwie szybko nagrzewające się płyty gwarantują równomierne podgrzewanie ciasta
- Płyty prasujące pokryte są nieprzywierającym materiałem
- Niezależne dwa termostaty do regulacji temperatury górnej i dolnej płyty, z oddzielnymi intuicyjnymi wyświetlaczami cyfrowymi
- Urządzenie wyposażone jest w timer pozwalający na regulację czasu prasowania ciasta
- Prosta i precyzyjna regulacja grubości ciasta za pomocą dźwigni
- Duża wydajność do 400 podkładów na godzinę
- Urządzenie w całości wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna, trwała i wyjątkowo prosta w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja
- Przeznaczona do pracy na klasycznym, włoskim cieście zawierającym mąkę, wodę, drożdże, sól i olej w różnych proporcjach, zależnie od receptury (należy unikać ciast zbyt twardych, zawierających jajka i/lub inne składniki)
- Nie nadaje się do ciasta bezglutenowego
- Zawartość wody w cieście powinna wynosić 50-60%

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	580x670x780
Maks. średnica ciasta [mm]	450
Waga prasowanego ciasta [g]	100/500
Wydajność [ciast/h]	400
Moc [kW]	5,6
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	133

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.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny