PZF/50DS

Prasa do ciasta do pizzy Cuppone Pizzaform | Ø50-52 cm | 400 placków/h | 6,6 kW | PZF/50DS

Wyposażenie pizzerii > Prasy do pizzy

Cuppone włoska jakość od 1963 roku

- **Cuppone**to włoski producent działający na rynku gastronomicznym **od ponad 60 lat**, specjalizujący się w produkcji pieców i pras do pizzerii, piekarni, restauracji.
- Rzetelna praca, precyzja i przykładanie wagi do najwyższej jakości wykonania sprawiły, że **Cuppone** jest obecnie światowym liderem w produkcji pieców gastronomicznych i pras do pizzy.
- Aby zagwarantować doskonałą jakość produktu, **rodzina Cuppone** zdecydowała się na opracowanie wszystkich etapów produkcji we własnym zakresie - na powierzchni około **5000 metrów kwadratowych** od projektowania po obróbkę i montaż gotowego urządzenia
- Trzonem firmy jest dział badań i inżynierii, w którym dzięki doskonałej pracy zespołowej powstają nowe piece i zaawansowane projekty, a produkty są testowane we współpracy z profesjonalistami z branży, aby zaspokoić wszystkie potrzeby rynku, od małych sklepów po duże sieci

Opis

- Profesjonalna prasa do ciasta **włoskiej produkcji Cuppone Pizzaform** pozwala na łatwe formowanie ciasta na pizzę
- Dzięki prasie do ciasta, znacznie przyśpieszymy i ułatwimy codzienną pracę w pizzerii
- Pozwala na uzyskanie do **400 jednakowych podkładów do pizzy w ciągu jednej godziny**
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna, trwała i wyjątkowo prosta w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja
- Prosta obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterowania
- Elektroniczna kontrola temperatury formy do pizzy (zalecana 160°C)
- Elektroniczna kontrola czasu zgniotu ciasta
- Prosta i precyzyjna regulacja grubości ciasta za pomocą dźwigni
- **Urządzenie usuwa część wilgoci z ciasta, skracając w ten sposób czas pieczenia i zwiększając chrupkość**
- Zastosowana technologia **specjalnych chromowanych płyt** zapobiega przywieraniu ciasta, a także umożliwia pokrycie produktu warstwą skrobi dzięki czemu zachowuje świeżość na dłużej
- Płyty dociskające dostępne w dwóch kształtach w zależności od wyboru modelu "DS" zaokrąglone stosowane by uzyskać pizzę z rantem oraz "DP" płaskie
- Ruchoma osłona górnej płyty
- Zawartość wody w cieście powinna wynosić 50-70%
- Nie nadaje się do ciasta bezglutenowego

Wyposażenie opcjonalne

- **SPZF** - Podstawa pod prase do pizzy Pizzaform

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**560x710x860**
Średnica ciasta [mm]	**500-520**
Waga prasowanego ciasta [g]	**600/800**
Wydajność [ciast/h]	**400**
Moc [kW]	**6,6**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**234**

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.