

PZF/45DS

Prasa do ciasta do pizzy Cuppone Pizzaform | Ø45-49 cm | 400 placków/h | 6,6 kW | PZF/45DS

Wyposażenie pizzerii > Prasy do pizzy



Cuppone włoska jakoć 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 jakoći wykonania sprawiły, że **Cuppone** jest obecnie światowym liderem w produkcji pieców gastronomicznych i pras do pizzy.
- Aby zagwarantować doskonałą jakoć 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 przyspieszymy i ułatwimy codzienną pracę w pizzerii
- Pozwala na uzyskanie do **400 jednakowych podkładów do pizzy w ciągu jednej godziny**
- Obudowa wykonana z wysokiej jakoći 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 gruboći ciasta za pomocą dźwigni
- **Urządzenie usuwa część wilgoci z ciasta, skracając w ten sposób czas pieczenia i zwiększając chrupkoć**
- Zastosowana technologia **specjalnych chromowanych płyt** zapobiega przywieraniu ciasta, a także umożliwia pokrycie produktu warstwą skrobi dzięki czemu zachowuje świežoć 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
- Zawartoć wody w cieście powinna wynosić 50-70%
- Nie nadaje się do ciasta bezglutenowego

Wyposażenie opcjonalne

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

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	560x710x860
Średnica ciasta [mm]	450-490
Waga prasowanego ciasta [g]	400/600
Wydajność [ciast/h]	400
Moc [kW]	6,6
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	227

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.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny