



Prasa do pizzy 33, Prismafood, 400V/4750W, 470x660x(H)825mm Prismafood 1P010005

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1P010005

Cechy produktu

Długość (mm): 470

Szerokość (mm): 660

Wysokość (mm): 825

Wewnętrzna szerokość (mm): 330

Napięcie (V): 400

Moc wejściowa (W): 4750

Główne materiały: Metale

Panel sterowania: Analogowy

Prasa do pizzy 33 marki Prismafood to profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy o maksymalnej średnicy \varnothing 33 cm. Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów w krótkim czasie bez większego wysiłku.

Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy

Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku

Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej

Płyty chromowane

Rozstaw płyt: maks.110-115 mm

Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi

Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni

Ruchoma osłona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta

Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów

Regulacja czasu prasowania ciasta

Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C

Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h

Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy \varnothing 33 cm

Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 250-270 g

Waga netto: 121 kg