



## **Prasa do pizzy 50, 400V/6100W, 655x750x855mm Prismafood 1P010025**

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1P010025

### Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 655

Szerokość (mm): 750

Wysokość (mm): 855

Temperatura max. (°C): 170

Napięcie (V): 400

Wewnętrzna średnica (mm): 500

Moc wejściowa (W): 6100

Główne materiały: Metale

Prasa do pizzy 50 marki Prismafood to profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy o maksymalnej średnicy  $\varnothing$ 50 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  $\varnothing$ 50 cm

Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 700-750 g

Waga netto: 172 kg