

Prasa do ciasta Grafen prasa do ciasta grafen, GRAFEN 222430



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-222430

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**29 907,06 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- Urządzenia przeznaczone do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę. Służy do przygotowania porcji sprasowanego ciasta o średnicy nawet do 500 mm, w zależności od docelowej grubości i ilości ciasta, z krawędzią lub bez
- Dzięki automatycznej pracy możliwe jest przygotowanie dużej ilości podkładów
- System zimnego prasowania ciasta na podkład do pizzy nie powoduje zmian w strukturze i konsystencji ciasta
- System prasowania chroniony patentem – dzięki niemu sprasowane ciasto jest tak delikatne jak robione ręcznie przez najlepszych pizzayolo
- Regulowana grubość ciasta (15 ustawień dla **222430** i **222447**)
- Możliwość tworzenia wyższych krawędzi na cieście (opcja – wymagany zakup odpowiedniej obręczy)
- Manualne opuszczanie górnej płyty prasującej (modele **222430** i **222447**)
- Elementy wałkujące i prasujące ciasto zabezpieczone wełnianym filcem, zarówno w górnej, stałej części urządzenia, jak i w dolnej, ruchomej jego części
- Wszystkie elementy do kontaktu z ciastem wykonane ze stali nierdzewnej oraz polietylenu

dopuszczonych do kontaktu z żywnością

- Temperatura robocza: od 5°C do 40°C, przy wilgotności do 90%.
- Obudowa ze stali malowanej proszkowo

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 570

Głębokość (mm): 720

Wysokość (mm): 770

Zasilanie: elektryczne

Waga (kg): 105

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: