

Prasa do ciasta do pizzy Cuppone Pizzaform | Ø40-43 cm | 400 placków/h | 5,6 kW | PZF/40DS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PZF/40DS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**35 023,76 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Prasa do ciasta do pizzy Cuppone Pizzaform | Ø40-43 cm | 400 placków/h | 5,6 kW | PZF/40DS

Urządzenie formuje porcję ciasta w placek o jednakowym kształcie, gotowy do wypieku. Dzięki niemu codzienna praca przy podkładach przebiega szybciej, dlatego producent kieruje je do pizzerii, piekarni i restauracji.

- Masa prasowanego ciasta: 250/450 g
 - Zalecana zawartość wody w cieście: 50-70%
 - Urządzenie nie obsługuje ciasta bezglutenowego
-

Sterowanie odbywa się przez elektroniczny panel, który nadzoruje temperaturę pizzy oraz czas zgniotu ciasta. Dla temperatury producent podaje wartość zalecaną 160°C. Grubość ciasta ustawia się dźwigni, a regulacja pozostaje prosta i precyzyjna.

W trakcie prasowania pizza odbiera część wilgoci z ciasta. Skutkiem jest krótszy czas pieczenia i bardziej chrupiący placek.

- Moc urządzenia: 5,6 kW, zasilanie 400 V

Korpus wykonano ze stali nierdzewnej. Płyty dociskające mają chromowaną powierzchnię, na której ciasto nie przywiera, a placek może zostać pokryty warstwą skrobi przed użyciem jego powłoki. Wersja DS otrzymała płyty zaokrąglone, formujące pizzę z rantem.

- Ruchoma osłona zakrywa górną płytę prasy
- Wymiary zewnętrzne: 560x710x860 mm
- Masa urządzenia: 218 kg

Jako wyposażenie opcjonalne producent oferuje podstawę SPZF przeznaczoną pod prasę Pizzaform. Konstrukcja jest solidna i trwa, a jej czyszczenie oraz utrzymanie w czystości nie nastręcza trudności.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 560

Głębokość (mm): 710

Wysokość (mm): 860

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 5.6

Waga (kg): 218

Średnica ciasta (mm): 400-430

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

