
Prasa do ciasta do pizzy Cuppone Pizzaform | Ø50-52 cm | 400 placków/h | 6,6 kW | PZF/50DS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PZF/50DS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**35 847,74 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

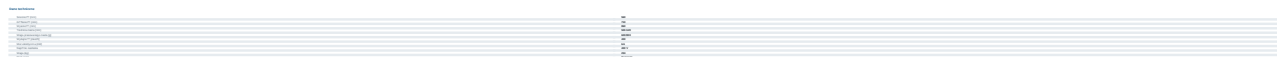
Prasa do ciasta do pizzy Cuppone Pizzaform | Ø50-52 cm | 400 placków/h | 6,6 kW | PZF/50DS

Sterowanie odbywa się przez elektroniczny panel, który pozwala ustawić temperaturę formy, zalecaną na poziomie 160°C, oraz czas zgniotu ciasta. Grubość placka reguluje się dźwignią, co daje powtarzalny wynik przy kolejnych porcjach. Prasa usuwa czystą wilgoc z ciasta, dzięki czemu skraca się czas pieczenia, a spód zyskuje na chrupkość.

- Wydajność 400 ciast na godzinę, moc 6,6 kW, zasilanie 400 V.
 - Zawartość wody w cieście powinna mieć się w zakresie 50-70%.
 - Urządzenie nie nadaje się do ciasta bezglutenowego.
-

Obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Płyty dociskające pokryte chromem, który zapobiega przywieraniu ciasta i pozwala pokryć placek warstwą skrobi, dzięki której dłużej zachowuje świeżość. W modelu PZF/50DS płyta ma kształt zaokrąglony, stosowany do wypieku pizzy z rantem; w wariantach DP dostępna jest płyta płaska. Górny płytek osłona ruchoma osłona.

Wymiary zewnętrzne urządzenia to 560x710x860 mm, a waga 234 kg. Do prasy można dokupić opcjonalną podstawę SPZF, przeznaczoną dla pras Pizzaform.



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): 6.6
Waga (kg): 234
Średnica ciasta (mm): 500-520

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



