

Prasa do ciasta do pizzy o średnicy do 40 cm i 36 cm z rantem, 570x720x770, Sigma Sprizza 40



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sprizza 40

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**26 533,13 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Prasa do ciasta do pizzy o średnicy do 40 cm i 36 cm z rantem, 570x720x770, Sigma Sprizza 40

Sigma Sprizza odtwarza ręczną zręczność pizzera tak dokładnie, jak to możliwe, naśladując jego niezrównaną delikatność. Oryginalny chroniony system mikro-rolowania, rygorystycznie opatentowany, wynika ze szczęśliwej oryginalnej intuicji, która została opracowana i osiągnięta w celu ugniatania ciasta w taki sam sposób, jak robiłyby to ręce eksperta. Wyjątkowa wydajność maszyny polega na uzyskaniu zimnego ciasta z taką samą krawędzią, jaką uzyskalby doświadczony producent pizzy, bez żadnych zmian. Maszyna jest naprawdę łatwa i praktyczna w użyciu, a porcje ciasta są zawsze idealnie spłaszczone. Prasa do ciasta do pizzy Sprizza 40 to najlepsze dostępne rozwiązanie na rynku!

Główne zalety prasy do pizzy Sigma Sprizza 40

- Prasa do pizzy Sprizza 40 jest przeznaczona do obróbki wyrośniętego ciasta przeznaczonego do pizzy. Jego funkcją jest przygotowanie porcji sprasowanego ciasta o średnicy do 400 mm,

w zależności od docelowej grubości i ilości ciasta, zarówno z krawędzią, jak i bez niej. Dzięki zastosowaniu automatycznego mechanizmu pracy, możliwe jest szybkie przygotowanie dużej ilości ciasta.

- Zauważ, że system prasowania ciasta do pizzy działa w technologii zimnego prasowania i nie ma wpływu na strukturę i konsystencję ciasta. Osiągniesz to dzięki zastosowaniu opatentowanego systemu prasowania. System zapewnia, że sprasowane ciasto jest tak delikatne jak to wyrabiane ręcznie przez doświadczonych pizzerów.
- Urządzenie również posiada regulację grubości ciasta, umożliwiającą wybór spośród 15 różnych ustawień. Górną płytę prasującą należy opuszczać ręcznie. Dodatkowo, istnieje możliwość tworzenia wyższych krawędzi na cieście.
- Aby zapewnić właściwe działanie urządzenia, elementy wałkujące i prasujące ciasto zostały zabezpieczone wełnianym filcem, zarówno w górnej, stałej części urządzenia, jak i w dolnej, ruchomej jego części. Ponadto, wszystkie elementy mające kontakt z ciastem wykonane są ze stali nierdzewnej oraz polietylenu, materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- Praca urządzenia jest możliwa w temperaturze od 5 do 40 stopni Celsjusza, przy wilgotności do 90%. Obudowa urządzenia jest wykonana ze stali, malowanej proszkowo, co sprawia, że jest odporna na uszkodzenia.
- Dopuszczalna gramatura ciasta, jaką można przetwarzać przy użyciu tego urządzenia, wynosi od 100 do 700 g. Wydajność urządzenia szacuje się na 200-250 podkładów na godzinę.

Co otrzymasz w pakiecie z prasą do ciasta do pizzy Sigma Sprizza 40?

Jeśli zdecydujesz się na współpracę z nami, zapewnimy Tobie szkolenie w Twoim lokalu! Nasz Pizzaiolo przyjedzie do Ciebie i przeszkoli wyznaczony przez Ciebie personel. Decydując się na zakup prasy do pizzy w naszej firmie otrzymujesz urządzenie od autoryzowanego dealera w raz z szkoleniem! Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące współpracy albo samego urządzenia, [skontaktuj się z nami drogą telefoniczną albo mailową](#) a odpowiemy na wszystkie Twoje pytania

OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA - Zimny system pracy - Opatentowany system mikro-rolowania - Wykonanie krawędzi - Regulowana grubość pizzy - Automatyczny start i stop - Wydajność produkcji 200-250 szt/godz - IP55 zarówno silnika jak i urządzeń elektrycznych - Niskie zużycie energii i konserwacja - Poziom hałasu 70 dB(A)
[embed]https://youtu.be/DaH3MIRaROw[/embed]

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 2-5 tygodni

Szerokość (mm): 570

Głębokość (mm): 720

Wysokość (mm): 770

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.55

Waga (kg): 105

Max średnica ciasta (mm): 400

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

