

Prasa do ciasta do pizzy o średnicy do 50 cm i 45 cm z rantem, 700x820x840, Sigma Sprizza 50



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sprizza 50

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**34 912,01 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Czym się różni prasa do pizzy Sigma Sprizza od wszystkich innych pras?

Prasa do ciasta do pizzy o średnicy do 50 cm i 45 cm z rantem, 700x820x840, Sigma Sprizza 50. Prasa do ciasta do pizzy 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 wiernie oddający pracę rąk pizzera!

Urządzenia do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę są przeznaczone do przygotowania porcji sprasowanego ciasta o średnicy 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 prasowania ciasta na podkład do pizzy, oparty na zimnym prasowaniu, jest objęty ochroną patentową, co zapewnia, że sprasowane ciasto zachowa swoją strukturę i konsystencję. Proces prasowania jest tak zrównoważony, że sprasowane ciasto jest tak delikatne jak to przygotowywane ręcznie przez najlepszych kucharzy. Grubość ciasta można regulować, korzystając z 15 ustawień. Górna płyta prasująca jest opuszczana ręcznie. Możliwe jest tworzenie wyższych krawędzi na cieście, jednak wymaga to zakupu odpowiedniej obręczy. Elementy wałkujące i prasujące ciasto są zabezpieczone wełnianym filcem zarówno w górnej, stałej części urządzenia, jak i w dolnej, ruchomej jego części. Wszystkie elementy urządzenia, które mają kontakt z ciastem, wykonane są ze stali nierdzewnej oraz polietylenu dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Urządzenie może pracować w zakresie temperatur od 5 do 40 stopni Celsjusza, przy wilgotności do 90%. Posiada obudowę wykonaną ze stali malowanej proszkowo. Dopuszczalna gramatura ciasta wynosi 100-700 g. Wydajność urządzenia wynosi 200-250 podkładów na godzinę.

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): 700
Głębokość (mm): 820
Wysokość (mm): 840
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Moc elektryczna (kW): 0.75
Waga (kg): 150
Max średnica ciasta (mm): 500

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

