

Automatyczna prasa do ciasta do pizzy o średnicy do 50 cm i 45 cm z rantem, 503x724x768, Sigma Sprizza Automatic



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sprizza Automatic

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**55 859,22 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Automatyczna prasa do ciasta do pizzy o średnicy do 50 cm i 45 cm z rantem, 503x724x768, Sigma Sprizza Automatic

Sigma Sprizza Automatic odtwarza ręczną zręczność pizzera tak dokładnie, jak to możliwe, naśladując jego niezrównaną delikatność. Oryginalny system mikro-rolowania, rygorystycznie opatentowany, wynika z intuicji, która została opracowana i osiągnięta w celu ugniatania ciasta w sposób, jak robiłyby to ręce eksperta. Wyjątkowa wydajność maszyny polega na uzyskaniu zimnego ciasta z taką samą krawędzią, jaką uzyskałby doświadczony pizzer. Maszyna jest naprawdę łatwa i praktyczna w użyciu, a porcje ciasta są zawsze idealnie spłaszczone. Automatyczna prasa do ciasta do pizzy to urządzenie innowacyjne i odzwierciedlające pracę rąk pizzera

Główne cechy automatycznej prasy do ciasta do pizzy Sigma Automatic

- Prasa do pizzy o średnicy do 50cm Sigma Automatic to innowacyjne urządzenie, które umożliwia profesjonalne przygotowywanie podkładów do pizzy w szybki i precyzyjny sposób. Dzięki możliwości zaprogramowania aż 19 różnych programów, prasa umożliwia wybór odpowiedniej grubości ciasta, w zakresie od 0,5 do 10 mm, oraz czasu jego prasowania, który może wynosić od 1 do 10 sekund.
- Wyświetlacz LCD, który znajdziesz na panelu sterowania, wyświetla numer programu, grubość ciasta oraz czas prasowania. Wyświetlacz ułatwi Tobie monitorowanie i kontrolowanie procesu przygotowywania ciasta. Dzięki przyciskom funkcyjnym, możesz łatwo programować i zmieniać parametry przygotowania podkładu pizzy, dostosowując je do Twoich preferencji.
- Funkcja automatycznego opuszczania i podnoszenia górnej tarczy znacznie ułatwi Ci proces prasowania, zapewniając równomierne i efektywne formowanie ciasta. Po przetworzeniu, uformowane ciasto możesz łatwo zdjąć z prasy za pomocą wyciąganej szuflady. To umożliwi Tobie łatwe nakładanie świeżego ciasta oraz zdejmowanie gotowych podkładów.
- Prasa do pizzy Sigma Automatic to nie tylko urządzenie wydajne, ale także bardzo produktywnie. Dzięki możliwości wykonania 200-250 podkładów na godzinę, sprawnie obsłuży nawet najbardziej intensywne punkty gastronomiczne. Dzięki temu można znacznie zoptymalizować produkcję i skrócić czas oczekiwania na zamówienie.
- Podsumowując, prasa do pizzy o średnicy do 50cm Sigma Automatic to niezawodne narzędzie, które pozwoli Tobie profesjonalnie przygotowywać ciasto do pizzy w sposób szybki, precyzyjny i wydajny. Dzięki prostocie obsługi i bogatemu zestawowi funkcji, prasa będzie dla Ciebie nie tylko cennym elementem wyposażenia Twojej pizzerii, ale także pozwoli znacząco zoptymalizować proces przygotowywania podkładów.

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)

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 2-5 tygodni

Szerokość (mm): 503

Głębokość (mm): 724

Wysokość (mm): 768

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.75

Waga (kg): 115

Max średnica ciasta (mm): 500

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

