

Zaokrąglarka do ciasta do pizzy 30-300g, hydratacja 55-65%, 230V, Pizza Group AR300

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: AR300

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**14 020,83 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Zaokrąglarka do ciasta Pizza Group AR300 Szukasz niezawodnego narzędzia do przygotowania idealnych kul ciasta na pizzę? Model AR300 od Pizza Group to doskonałe rozwiązanie dla każdego pizzerii i piekarni, które cenią sobie precyzję i wygodę w pracy. Główne cechy produktu: Przeznaczona do obróbki jeszcze niezakwaszonego ciasta, formuje równomierne kulki od 50 do 300 g. Optymalna temperatura pracy ciasta to 17°C – 24°C, co zapewnia najlepsze rezultaty. Doskonale współpracuje z ciastem o hydratacji od 55% do 65%. W przypadku mocno nawodnionego ciasta zaleca się schłodzenie masy poniżej 17°C. Wewnątrz urządzenia znajduje się aluminiowa spirala pokryta teflonem, która precyzyjnie formuje idealne kulki ciasta. Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i łatwość czyszczenia. Intuicyjna obsługa dzięki przełącznikowi on/off i wyłącznikowi bezpieczeństwa umieszczonym na froncie urządzenia. Zalecane użycie z dedykowanym stołem pomocniczym SPSA, co zwiększa komfort pracy. Zaokrąglarka Pizza Group AR300 to narzędzie, które usprawni proces przygotowania ciasta, zapewniając powtarzalne i profesjonalne efekty. Idealna dla każdego, kto ceni sobie wysoką jakość

i efektywność w kuchni!

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata (pod warunkiem instalacji przez autoryzowany serwis oraz rejestracji urządzenia)

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 440

Głębokość (mm): 560

Wysokość (mm): 790

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 0.37

Waga (kg): 55

Zakres wagi ciasta (g): 30-300

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

