

Zaokrąglarka do ciasta do pizzy 20-900g, hydratacja 55-75%, 230V, Pizza Group AR900

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: AR800

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**23 370,18 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Zaokrąglarka do ciasta Pizza Group AR800 Szukasz niezawodnego urządzenia do precyzyjnego formowania ciasta na pizzę? Model AR800 od Pizza Group to idealne rozwiązanie dla każdego pizzerii i piekarni. Ta zaokrąglarka została specjalnie zaprojektowana do obróbki jeszcze niezakwaszonego ciasta, zapewniając idealne kulki o jednolitej wielkości i kształcie. Kluczowe cechy produktu: Przeznaczona do ciasta o masie od 20 do 900 g, co pozwala na przygotowanie zarówno małych, jak i dużych porcji. Optymalne działanie na ciastach o temperaturze od 17°C do 24°C. Doskonała współpraca z ciastem o hydratacji od 55% do 75%. W przypadku mocno nawodnionego ciasta zaleca się schłodzenie masy poniżej 17°C, co zapewni jeszcze lepszą formowalność. Wewnętrzna aluminiowa spirala pokryta teflonem gwarantuje równomierne i precyzyjne formowanie kulki ciasta. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość i higienę pracy. Prosta obsługa dzięki przełącznikowi on/off oraz wyłącznikowi bezpieczeństwa umieszczonym na froncie urządzenia. Zalecane użycie z dedykowanym stołem pomocniczym SPSA, co zwiększa komfort i efektywność pracy. Z zaokrąglarką Pizza Group AR800 Twoje ciasto

zawsze będzie perfekcyjnie uformowane, co przekłada się na wysoką jakość finalnego produktu. Idealne rozwiązanie dla każdego, kto ceni sobie precyzję, szybkość i niezawodność w przygotowaniu ciasta na pizzę.

Cechy produktu:

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

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 500

Głębokość (mm): 610

Wysokość (mm): 830

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 0.37

Waga (kg): 86

Zakres wagi ciasta (g): 20-900

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

