

Dzielarka do ciasta 50-300g, hydratacja 50-70%, 340szt/h, 510x850x520, Pizza Group SA300



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SA300

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**29 094,05 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Dzielarka do ciasta na pizzę Pizza Group SA300 Szukasz niezawodnej i wydajnej maszyny do podziału ciasta na pizzę? Dzielarka Pizza Group SA300 to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych pizzerii i lokali gastronomicznych. Dzięki niej podział ciasta na równe porcje stanie się szybki i prosty, co pozwoli zaoszczędzić czas i zwiększyć wydajność pracy. Najważniejsze cechy produktu: Pojemność zbiornika: aż 30 kg ciasta, umożliwiającą obróbkę dużych ilości naraz Precyzyjny podział: dzieli ciasto na porcje od 50 do 300 g, co pozwala na dostosowanie wielkości pizzy Zestaw w komplecie: 5 tulei o różnych średnicach (od 4 do 6 cm), umożliwiających różnorodne rozmiary porcji Optymalne warunki pracy: do ciasta o temperaturze 17°C - 24°C; w przypadku mocno nawodnionego ciasta zaleca się schłodzenie poniżej 17°C Wydajność: do 340 sztuk na godzinę (przy porcjach 250 g i średnicy 6 cm) Solidna konstrukcja: korpus wykonany ze stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość i łatwość czyszczenia Transparentne drzwi: z szybą umożliwiającą pełną kontrolę procesu dzielenia ciasta Łatwa obsługa: intuicyjny panel sterowania umieszczony na froncie urządzenia Dodatkowo zalecane użycie stołu pomocniczego SPSA, co zwiększa komfort pracy i bezpieczeństwo Dzielarka Pizza Group SA300 to niezastąpione narzędzie w profesjonalnej gastronomii, które pozwoli Ci na szybkie, dokładne i higieniczne przygotowanie ciasta na pizzę w dużych ilościach. Postaw na jakość i wydajność – wybierz dzielarkę, która sprosta Twoim oczekiwaniom!

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 510

Głębokość (mm): 850

Wysokość (mm): 520

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 0.93

Waga (kg): 70

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

