

Dzielarka do ciasta 50-3x300g, hydratacja 50-70%, 340szt/h, 510x850x520, Pizza Group SA800



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SA800

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**40 670,20 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Dzielarka do ciasta na pizzę Pizza Group SA800 to niezastąpione narzędzie w każdej profesjonalnej pizzerii i kuchni, które zapewnia szybkie i precyzyjne dzielenie dużych ilości ciasta na równe porcje. Urządzenie jest idealne do obróbki jeszcze niezakwaszonego ciasta, co pozwala zaoszczędzić czas i zwiększyć wydajność pracy. Kluczowe cechy produktu: Pojemność zbiornika na ciasto: aż 30 kg, umożliwiającą przygotowanie dużej ilości porcji jednocześnie Precyzyjne dzielenie ciasta na porcje od 50 g do 3 x 300 g, co pozwala na dostosowanie wielkości porcji do potrzeb menu W zestawie 5 tulei o różnych średnicach (od 4 do 6 cm), umożliwiających uzyskanie różnorodnych rozmiarów pizz Praca z ciastem o temperaturze 17°C - 24°C; w przypadku mocno nawodnionego ciasta zaleca się schłodzenie masy poniżej 17°C, aby zapewnić optymalną konsystencję Wydajność do 340 sztuk na godzinę (przy porcjach od 250 g i średnicy 6 cm), co znacząco przyspiesza proces przygotowania Korpus wykonany ze stali nierdzewnej, gwarantujący trwałość i łatwość czyszczenia Drzwi z szybą umożliwiają obserwację procesu dzielenia ciasta bez konieczności otwierania urządzenia Intuicyjny panel sterowania na froncie, zapewniający łatwą obsługę nawet dla mniej doświadczonych użytkowników Zalecane użycie z stołem pomocniczym SPSA, który zwiększa komfort pracy i ułatwia obsługę maszyny Dzielarka Pizza Group SA800 to doskonałe rozwiązanie dla każdego, kto ceni sobie szybkość, precyzję i wysoką jakość w przygotowaniu pizzy. Ułatwiając proces dzielenia ciasta, pozwala skupić się na tworzeniu smakowitych dań i obsłudze zadowolonych klientów.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 510

Głębokość (mm): 850

Wysokość (mm): 650

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 0.93

Waga (kg): 80

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

