

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 6 від 04-05-2024

Прес для піци Cippone PZF40DS

298 819 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Виробник	Cuprone
Країна виробник	Італія
Висота	1010 мм
Глибина	770 мм
Довжина	560 мм
Ширина	620 мм
Напруга, В	380 В
Потужність, кВт	5.6
Вага, кг	186

Опис товару

Обладнання необхідне пекарням, піцеріям, кулінаріям супермаркетів та іншим підприємствам для створення з тіста круглої основи для піци (красту) необхідної товщини та розміру. Апарат використовує метод гарячого пресування, де основа з тіста в процесі злегка підпікається. Скоринка на поверхні заготовки не тільки запобігає деформації готової основи, але й захищає тісто від поглинання вологи з начинки. Також апарат створює основу з бортиками, що можливо завдяки спеціальній формі пластин. Конструкція та характеристики: діаметр основи для піци – 40 см; корпус преса із нержавіючої сталі; пластини - із хромованої сталі зі скошеними краями; ТЕНи – нержавіюча сталь спіралеподібної форми (для рівномірного розподілу температури по всій поверхні); індивідуальні цифрові термостати для верхньої та нижньої поверхонь, що дозволяють регулювати температуру від 0 до 200 °С; регулятор часу контакту; регулятор зазору у точці стиснення; захисна решітка, що закриває пластини для безпеки персоналу.