

Описание товара Пресс для пиццы KAYMAN ПП-ЭМ-350-1



Описание

Пресс для пиццы **KAYMAN ПП-ЭМ-350-1** используется на предприятиях общественного питания и торговли для получения круглой тестовой основы (краста) с бортом. Модель оснащена автоматической панелью управления и 2 цифровыми терморегуляторами с памятью. Оборудование выполнено полностью из нержавеющей стали, 2 подогреваемые поверхности отполированы.

Особенности:

- Защитная решетка (процесс прессования включается при опускании решетки)
- Регулировка толщины краста
- Метка на нижней поверхности для установки заготовки точно по центру
- Подсветка рабочих поверхностей
- Развиваемое усилие более 2 тонн

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура подпекания: 250 °C
- Габариты в упаковке: 500x710x950 мм

Характеристики

Управление	электромеханическое
Установка	настольная
Тип заготовок	традиционная пицца
Подпекание заготовок	Да
Формование борта	Да

Диаметр заготовки	350 мм
Напряжение	380 В
Мощность	3.76 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	620 мм
Высота	700 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Родина бренда	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.