

Пресс для пиццы KAYMAN ПП-
МБ-200-1



(Цена со склада в г.Москва)

109 033 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пресс для пиццы Кауман ПП-МБ-200-1 с подпеканием и возможностью формовки борта идеален для малых производств и розничной торговли. Пресс используется для получения круглой тестовой основы (краста) диаметром 200 мм. Пресс для формования пиццы легко заменяет трудоемкий ручной процесс раскатывания теста.

С помощью этого специализированного оборудования вы получаете тестовую основу нужной толщины и размера за считанные секунды.

Особенности:

- высокое давление, развиваемое во время прессования даже при минимальном усилии на ручку прессы
- благодаря использованию в основе рабочей поверхности специального сплава, достигнуто превосходное качество подпекания краста (основы) пиццы
- реализована возможность легкой (без инструментов), самостоятельной настройке положения нижней прессующей поверхности относительно верхней, что позволяет достичь идеальных заготовок минимальной толщины
- удобная шкала, показывающая текущую толщину получаемого краста

Характеристики: Толщина краста: 2-8 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9807
Производитель	KAYMAN
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	350x600x900
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,4
Ширина, мм	350
Глубина, мм	600
Высота, мм	900
Диаметр пиццы, мм	200
Производительность, шт/час	300
Функция подпекания	есть
Формирование борта	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x790x1100
Вес нетто, кг	56
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	71
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700