

Пресс для пиццы KAYMAN ПП-ЭМ-350-1



(Цена со склада в г.Москва)

254 025 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

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 Толщина раскаткиот 1

до 8 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4576
Производитель	KAYMAN
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	420x620x700
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,76
Ширина, мм	420
Глубина, мм	620
Высота, мм	700
Диаметр пиццы, мм	350
Производительность, шт/час	400
Функция подпекания	есть
Формирование борта	нет
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	110
Вес в упаковке, кг	120
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x710x950
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000