

Пресс для пиццы ITPIZZA Pressa33



(Цена со склада в г.Москва)

378 439 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пресс для пиццы ITPIZZA PRESSA33 используется на предприятиях общественного питания и торговли для изготовления круглых тестовых основ для пиццы. Модель оснащена функцией подпекания, благодаря чему на поверхности краста образуется корочка, способствующая формированию более пышной основы во время запекания и препятствующая проникновению влаги из начинки пиццы. Корпус и пластины выполнены из нержавеющей стали. Особенности: Регулируемая толщина и размер основы (краста) Терморегулятор Механический привод Скос на нижней пластине для формирования бортика пиццы Защитная решётка для обеспечения безопасности персонала Дополнительные характеристики: Производительность: 400 основ/час Температура нагрева основы: до 150 °C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20467
Производитель	ITPIZZA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	470x590x830
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4,75
Ширина, мм	560
Глубина, мм	430
Высота, мм	750
Диаметр пиццы, мм	330
Производительность, шт/час	400
Функция подпекания	есть
Формирование борта	есть
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	114
Вес в упаковке, кг	131
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	550x650x940
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000