Пресс для пиццы KAYMAN ПП-М-350-1

(Цена со склада в г.Москва)

89 487 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пресс для пиццы Kayman ПП-М-350-1 с подпеканием идеален для малых производств и розничной торговли. Пресс используется для получения круглой тестовой основы (краста) диаметром 350 мм. Пресс для формирования 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 пресса • 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: 1-8 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4574
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	350
Функция подпекания	есть
Формирование борта	нет
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x790x1100
Вес нетто, кг	48
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	53
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700