Пресс для пиццы KAYMAN ПП-ЭМ-350-1

(Цена со склада в г.Москва)

222 556 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 раскатки ....от 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
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x710x950
Вес нетто, кг	110
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	120
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700