

**Пресс для пиццы Grill Master  
Ф2ПЦЭМ/35**



(Цена со склада в г.Москва)

**253 869 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пресс для пиццы Grill Master Ф2ПЦЭМ/35 используется на предприятиях общественного питания и торговли для получения круглой тестовой основы (краста) с бортом для дальнейшего приготовления пиццы. Модель оснащена механическим управлением и 2 независимо регулируемые нагревательными элементами. Корпус, рабочие поверхности и защитная решетка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности: Электромеханическая панель управления (электронные регуляторы температуры, таймер механический) Подпекание краста с двух сторон Подсветка рабочих поверхностей Защитная решетка Бесшумная работа Развивает усилие более 2 тонн

Дополнительные характеристики: Температурный режим: от 0 до 200 °C Регулировка толщины продукта: 2-8 мм

Порядок работы: 1. Выставить температуру рабочих поверхностей 120-160 C 2. Смазать рабочие диски пресса оливковым маслом 3. Разогреть раб. поверхности до заданной температуры 4. Выставить желаемый зазор регулятором сверху 5. Положить шарик теста по метке на нижнем диске 6. Выставить желаемое время прессования 7. Опустить защитный козырек для начала

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	46836
Производитель	GRILL MASTER
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	420x620x700
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3.6
Диаметр пиццы, мм	350
Производительность, шт/час	400
Функция подпекания	есть
Формирование борта	есть
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
Код производителя	22216
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

прессования