

Пресс для пиццы КАУМАН ПП-
МБ-200-1



(Цена со склада в г.Москва)

117 625 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пресс для пиццы Кауман ПП-МБ-200-1 с подпеканием и возможностью формовки борта идеален для малых производств и розничной торговли. Пресс используется для получения круглой тестовой основы (краста) диаметром 200 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 прессы
- 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: 2-8 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9807
Производитель	КАУМАН
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	200
Производительность, шт/час	300
Функция подпекания	есть
Формирование борта	есть
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	56
Вес в упаковке, кг	71
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x790x1100
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000