

Пресс для пиццы ITPIZZA PRESSA33

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



Цена: 235890 руб.

Характеристики

Характеристики	
Тип	пресс для пиццы
Тесто	круглое
Высота	750 мм
Ширина	560 мм
Глубина	430 мм
Мощность	3.6 кВт
Установка	настольная
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	105 кг
Толщина раскатки	2 мм
Вес (без упаковки)	100 кг
Диаметр заготовки	330 мм
Производительность	400 основ/час
Страна-производитель	Италия
Температура нагрева основы	до 150 °С

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23