

Пресс для пиццы Pizza Group PF-33

Пресс **Pizza Group PF-33** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для изготовления круглых тестовых основ для пиццы. Модель оснащена 2 формующими пластинами со скошенными краями и вмонтированными в них спиралеобразными ТЭНами, двумя термостатами и таймером, устанавливающим время контакта. Стальная защитная решетка полностью закрывает рабочие поверхности, гарантируя безопасность оператору. ТЭНы модели выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Механический привод
- Функция корректировки толщины заготовок

Цена: 311073 руб.



Характеристики

Характеристики	
Тип	пресс для пиццы
Тесто	круглое
Высота	830 мм
Ширина	470 мм
Глубина	590 мм
Мощность	4.75 кВт
Напряжение	380 В
Масса заготовки	от 0.13 до 0.25 кг
Вес (с упаковкой)	114 кг
Вес (без упаковки)	96 кг
Диаметр заготовки	330 мм
Габариты в упаковке	800x720x990 мм
Страна-производитель	Италия
Допустимая температура	до 200 °С
Расстояние между поверхностями	1050 мм
Диаметр поверхности (верхняя / нижняя)	330 / 330 мм
Время приготовления тестовой заготовки	1,4 сек.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

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