

Пресс для пиццы Grill Master Ф2ПЦЭ (150)

Пресс для пиццы **Grill Master Ф2ПЦЭ** 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 нагревательными элементами. Корпус и рабочие поверхности выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулировка температуры
- Подпекание краста с двух сторон
- Шкала, показывающая текущую толщину получаемого краста

Цена: 65930 руб.



Характеристики	
Тип	пресс для пиццы
Тесто	круглое
Высота	900 мм
Ширина	350 мм
Глубина	600 мм
Мощность	3 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	70 кг
Толщина раскатки	от 2 до 8 мм
Вес (без упаковки)	60 кг
Диаметр заготовки	150 мм
Габариты в упаковке	450x790x1100 мм
Производительность	до 300 шт./ч

Характеристики	
Температурный режим	от 0 до 200 °С
Страна-производитель	Россия
Выход на рабочую температуру	12 мин.
Размеры готового борта краста	5x10 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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