

Пресс для пиццы Grill Master Ф2ПЦЭМ/35

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:

- Таймер
- Подпекание краста с двух сторон
- Регулировка температуры
- Подсветка рабочих поверхностей
- Защитная решетка
- Бесшумная работа

Цена: 147300 руб.

Характеристики	
Тип	пресс для пиццы
Тесто	круглое
Высота	700 мм
Ширина	420 мм
Глубина	620 мм
Мощность	3.6 кВт
Установка	напольная
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	120 кг
Толщина раскатки	от 1 до 8 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Диаметр заготовки	350 мм
Габариты в упаковке	500x710x950 мм
Производительность	до 400 шт./ч
Температурный режим	от 0 до 200 °С
Страна-производитель	Россия

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