Прессы для пиццы (линейка PRESSA)

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ ITPIZZA PRESSA33 / PRESSA45

Данное оборудование предназначено для формовки круглой основы для пицц диаметром 33см или 45см. Дает возможность легко и эффективно ускорить процесс приготовления пиццы в больших количествах, экономя время и ручной труд; подходит для использования на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах и пиццериях.



- Имеет функцию подпекания, нагревая основу до 150 градусов;
- Регулирует толщину и размер основы (краста);
- Оснащен терморегулятором и механическим приводом;
- Нижняя пластина имеет скос для формирования бортика пиццы;
- Производительность до 400 пицца-заготовок/час



Основные характеристики:

- **Напряжение** 380 В
- **Мощность** 3,6кВт Pressa33**/** 5,6кВт Pressa45
- **Внешние габаритные размеры** 560x430x750мм Pressa33**/** 670x550x860мм Pressa45
- **Вес-нетто** 100кг Pressa33**/** 130кг Pressa45