Sigma Pizzapresse SPRIZZA - SPZ Automatic

Sigma Pizzapresse SPRIZZA - SPZ Automatic

Ausführung:

- digitales Display an der Vorderseite

- Kaltbearbeitung des Teiges

- Patentiertes Microwalzensystem

- Geeignet für Pizzen mit und ohne Rand

- Justierbare Dicke des Pizzabodens

- Automatischer Start und Stopp

- Kapazität 200 - 250 Pizzen pro Stunde

- Motor und Platine - Schutzart IP55

- hohe Energieeffizienz

- geringer Wartungsaufwand

- CE Norm - ETL und EAC bestätigung

Technische Daten:

- Maße: 700 x 820 x 770mm

- Spannung: 230-400V/1-3/50Hz

- max. Leistungsaufnahme: 0,75 kW

- für Pizzen bis Ø 50cm

- Lärmpegel: 70 dB(A)

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Gewicht: 120 kg

BITTE BEACHTEN SIE DEN FRAGEBOGEN BEZÜGLICH IHRER PIZZATEIG - REZEPTUR!

Video-Link: So arbeitet die SPRIZZA Pizzapresse [embed]https://www.youtube.com/watch?v=WXFSo_Fq8dQ[/embed]

Optionales Zubehör:
Basement SPRIZZA 50: Untergestell - 489 x 760 x 792mm (+ 689.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **7 745.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH