OEM Pizzapresse PF 33 MT für Pizzen mit Ø 33cm

OEM Pizzapresse PF 33 MT SV.2 für Pizzen mit Ø 33cm

Ein professionelles Gerät, dass im OEM Testlabor einwandfrei 350.000 Testzyklen bestanden hat. Die perfekte Ausgewogenheit von Wärme, Druck und Druckzeit, sowie ein optimal gegorener und aufgegangener Teig sind die Grundlagen für die Qualität der fertigen Pizza.

Eigenschaften:

SCHNELLIGKEIT: ein Boden alle 3 Sekunden

HOHE LEISTUNG: bis zu 250 Pizzaböden pro Stunde

GLEICHFÖRMIGE BÖDEN: - die Böden haben Standardmaße und sind von hoher Qualität. - Sie können vor dem Belegen aufeinandergelegt werden, ohne dass sie aneinander haften.

RUNDE BÖDEN: - Über einen Drehknopf können Sie die gewünschte Dicke des Bodens einstellen.

BÖDEN MIT ODER OHNE RAND: - Der obere Teller mit Absatz stellt Pizzaböden mit Rand her - Der vollkommend flache Teller formt Böden ohne Rand

VERKÜRZTE BACKZEITEN (Energieeffizienz) - Dem Pizzateig wird Feuchtigkeit entzogen, dass verkürzt die Backzeit.

Technische Daten:

- Maße: 430 x 580 x 780mm

- Spannung: 400 Volt / 50 Hz / 3N

- max. Leistungsaufnahme: 3,25 kW

- Plattendurchmesser: 33cm

- Arbeitstemperatur: 180°C

- untere Platte mit 2cm Rand

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Gewicht: 119 kg

Optionales Zubehör:
OMAC210R0: 4 Räder (2 mit Bremsen) - Höhe 100mm (+ 149.00 EUR zzgl. MwSt.)
PF33MT SV.4: untere und obere Platte mit 2cm Rand (0.00 EUR zzgl. MwSt.)
OMSU442PF33: Lackiertes Untergestell mit Portionschublade - 560 x 680 x 830mm - 45 kg (+ 799.00 EUR zzgl. MwSt.)
OMSU500PF33: Lackierte Portionschublade - 558 x 678 x 195mm - 27 kg (+ 589.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **2 852.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH