# OEM Pizzapresse PF 50 MTE für Pizzen mit Ø 50cm

## OEM Pizzapresse PF 50 MTE Piano für Pizzen mit Ø 50cm

**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: 600 x 850 x 900mm

- Spannung: 400 Volt / 50 Hz / 3N




© DEKA E-COMMERCE GMBH

- max. Leistungsaufnahme: 6,55 kW

- Plattendurchmesser: 50cm

- Arbeitstemperatur: 180°C

- Gewicht: 240 kg

- Made in Italy

**Optionales Zubehör:**
PF50MTE SV.2: untere Platte mit 2cm Rand ( 0.00 EUR zzgl. MwSt.)
OMSU453PF50: Lackiertes Untergestell mit Schubladen - 560 x 680 x 740mm - 67 kg (+ 1 263.00 EUR zzgl. MwSt.)
OMSU452PF50: Lackiertes Untergestell mit Portionschublade - 560 x 680 x 740mm - 67 kg (+ 873.00 EUR zzgl. MwSt.)
OMAC100R0: 4 Räder (2 mit Bremsen) - Höhe 160mm (+ 279.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **7 485.00 EUR** zzgl. MwSt.




© DEKA E-COMMERCE GMBH