

## Lis na těsto PRESSA 50



### Popis produktu

Pizza PRESSA je ideální stroj pro rychlé formování pizza těsta jeho stlačením pomocí vyhřívaných disků. Usnadňuje a zrychluje přípravu velkého množství pizza těsta. Je tak zachována vysoká účinnost lisu s permanentní kvalitou bez nutnosti kvalifikované pracovní síly. Lisy PRESSA umožňují zpracovávat pizza těsto do Ø33 cm (PRESSA 33), do Ø45 cm (model PRESSA 45), nebo do Ø50 cm (model PRESSA 50). Speciálně tvarované vyhřívané disky (potažené teflonem) při sevření vytvářejí tradiční lem na okraji pizzy. Snadná změna tloušťky těsta a nastavení teploty elektronickým termostatem či času stlačení.

### Informace

Katalogové číslo

7110845

Značka

PRISMAFOOD

### Parametry

Napájení:

400 V

Příkon:

6,1 kW

Šířka:

655 mm

Hloubka:

750 mm

Výška:

855 mm

Hmotnost porce:

700-750 g

Hmotnost:

172 kg

Průměr pizzy:

500 mm