

## Mechanický lis na těsto PRESSA 33



### Popis produktu

Pizza PRESSA je ideální stroj pro rychlé formování pizza těsta jeho stlačením pomocí vyhřívaných disků. Uspadňuje 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), nebo do Ø45 cm (model PRESSA 45). 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 | 7110843    |
| Značka           | PRISMAFOOD |

### Parametry

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Napájení:       | 400 V       |
| Příkon:         | 4,75 kW     |
| Šířka:          | 470 mm      |
| Hloubka:        | 660 mm      |
| Výška:          | 825 mm      |
| Hmotnost porce: | 250 - 270 g |
| Hmotnost:       | 121 kg      |
| Průměr pizzy:   | do 330 mm   |