



OEM Pizzapresse PF 50 MT für Pizzen mit Ø 50cm

OEM Pizzapresse PF 50 MT 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: 545 x 716 x 840mm

- Spannung: 400 Volt / 50 Hz / 3N

- max. Leistungsaufnahme: 6,4 kW

- Plattendurchmesser: 50cm
- Arbeitstemperatur: 180°C
- Gewicht: 222 kg

Optionales Zubehör:

OMSU442PF50: Lackiertes Untergestell mit Portionschublade - 560 x 680 x 830mm - 45 kg (+ 788.00 EUR zzgl. MwSt.)

PF50MT SV.4: untere und obere Platte mit 2cm Rand (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

OMSU500PF50: Lackierte Portionschublade - 558 x 678 x 195mm - 27 kg (+ 599.00 EUR zzgl. MwSt.)

PF50MT SV.2: untere Platte mit 2cm Rand (0.00 EUR zzgl. MwSt.)

OMAC210R0: 4 Räder (2 mit Bremsen) - Höhe 100mm (+ 149.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **6 585.00 EUR** zzgl. MwSt.

