

Vyvalovačka těsta DSA 420



Popis produktu

Vyvalovací lisy DSA jsou v celonerezovém provedení, vybaveny 2 páry polohovatelných plastových lisovacích válců uložených šikmo nad sebou a tvarovací závaží. Ovládání mechanické, nebo u modelu TOUCH AND GO (T.GO) s jedinečným ovládáním, které díky sensorům rozpozná vložení těsta a automaticky spustí stroj, na panelu je možno snadno nastavit čas ukončení chodu zařízení od 10-35 sec. Díky tomuto inovativnímu zařízení můžete ušetřit energii, pracovní dobu obsluhy a výrazně snížit opotřebení mechanických komponentů. Příplatkové příslušenství pro mechanické modely DSA310 a DSA 420 : Nožní ovládání (pedál) Firma Prismafood je předním evropským výrobcem technologie pro pizzerie. Všechna zařízení jsou vyráběna v továrnách ve Valvasone, provincie Pordenone v Itálii (THINK QUALITY MADE IN ITALY). Vášněň, kompetence a neustálé vzdělávání zaměstnanců, spolu s rozsáhlými zkušenostmi z řízení, umožnily rychlý rozvoj firmy. Společnost Prismafood srl vlastní celý výrobní proces čímž může garantovat svým zákazníkům permanentní kvalitu a rychlou reakci na jakýkoli požadavek, technickou podporu či dodávku originálních náhradních dílů. Prostřednictvím zastoupení v ČR je zajištěn trvalý sklad náhradních dílů a technologická podpora všem produktům.

Informace

Katalogové číslo	7110837
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	250 W
Šířka:	585 mm
Hloubka:	435 mm
Výška:	790 mm
Hmotnost porce:	210 - 700 g
Hmotnost:	37 kg
Model:	-
Průměr pizzy:	260 - 400 mm