

Mechanický lis na těsto PF33MT/S



Popis produktu

Výkonné, uživatelsky přívětivé lisy za tepla, které Vám šetří úsilí při vyvalování těsta. Poskytnou Vám tak více času pro zdobení a pečení. Profesionální řada PRESSFORM Professional přináší ještě vyšší výkon v oblasti technologií s využitím recirkulačního kuličkového ložiska pro hladký a výkonný chod. Tlustší desky nabízejí lepší zachování tepla. Nastavení teploty elektronickým termostatem do max. 180 °C. Výkonné elektromechanické modely MTE (garantovaný max. výkon stlačení i při velkých průměrech). Na objednávku provedení "S" • vrchní lisovací díl s menším průměrem o 2 mm (pro vytvoření zvýšeného okraje těsta). BEZ CENOVÉHO NAVÝŠENÍ! Model PF33MT - mechanické provedení

Model PF45MTE - mechanická verze s elektronickým termostatem

Informace

Katalogové číslo	7114663
Značka	OEM - ALI

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	3,25 kW
Šířka:	410 mm
Hloubka:	550 mm
Výška:	780 mm
Hmotnost:	119 kg
Model:	PF33MT/S
Průměr pizzy:	max. 330 mm