

Vyvalovačka těsta DSA 420 T.GO



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 | 7110838 |
| 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: | T-GO |
| Ovládání: | TOUCH AND GO |
| Průměr pizzy: | 260 - 400 mm |