

Formeuse pour pizzas Ø 350 mm



Référence DP35-EK-230/1-

- Ø jusqu'à 350 mm.
- Plaques en acier inox réchauffés par résistances, garantissant une plus grandes "homogénéité" de la chaleur, sonde du thermostat de type "thermocouple" nettement plus sensible.
- Contour des plaques arrondis, permettant un bord périphérique uniforme.
- Grand espacement entre les plaques, meilleure visibilité, travail plus aisé pour une plus grande productivité.
- Grille de protection en acier inox entourant la plaque.
- Facilité d'emploi grâce au levier placé sous la plaque inférieure qui permet le réglage de l'épaisseur en modifiant la hauteur de cette dernière.
- Panneau de commande avec :
 - 1 interrupteur général ON/OFF
 - 2 thermostats électroniques, 1 pour chaque plaque
 - 1 timer pour réglage du temps de contact
 - 1 poussoir "START".
 - 1 arrêt d'urgence de type "Coup de poing"
- Spécifiquement étudié pour des grandes productions de pizzas ou tartes 400 pcs/heures.
- Châssis en acier inox.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011597799

has_declined_articles: 1

Ecotaxe (en €): 7,75

Ligne de produit: PRESS LINE

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Formeuses à pizzas

product_family_name: Diam. 350

Disponibilité: 3

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84381010

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 500 x 610 x 770

kW: 3.8

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 0.35

Poids (en kg): 155

N° de page catalogue: 302-GOLD

N° de page promo: 58-Slc26

Nombre d'accessoires: 1