Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Formeuse à pizzas diamètre 450

Caractéristiques techniques
Dimensions L x P x H : 550 x 710 x 845
Poids : 205 kg
Puissance : 6000 W
Voltage : 400 V 3N

Description

Ø jusqu?à 450 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

Référence constructeur	DP45-EK
Diamètre pizza	45 cm
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	6
Dimensions extérieures	550 x 710 x 845
Capacité	400 pcs/heures

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
Autres informations Dimensions L x P x H : 550 x 710 x 845 Poids : 205 kg Puissance : 6000 W Voltage : 400 V 3N	