

Cod: 2188

Macchina 2 Coni Pizza



Descrizione

La formatrice Cono Pizza da la possibilità di cuocere l'impasto a forma di cono nel minor tempo possibile (1 minuto). Dopo di che l'operatore aggiungerà all'impasto a forma di cono gli ingredienti per la pizza e metterà il prodotto nella camera dei forni ventilati per 4 o 5 minuti. Il dispositivo è realizzato interamente in acciaio inox, ha 2 termostati per controllare la temperatura, un timer con dispositivo sonoro, un interruttore generale e delle spie di funzionamento. È prodotto secondo le norme di sicurezza internazionali. NB: prodotto pagabile solo tramite bonifico bancario , paypal o carta di credito.

Dimensioni

Dimensioni esterne	295x550x770 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	25 kg
Potenza Elettrica	1.6 kW
Voltaggio	230 V