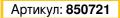


Коммерческое предложение от 08.11.2025

Пресс для пиццы Prismafood Pressa 33



Под заказ





12 мес. Гарантия Страна-производитель Италия Тип установки настольная Тесто круглое Диаметр заготовки, мм 330 пресс для пиццы Подключение, В 380 Мощность, кВт 3.6 Ширина, мм 560 Глубина, мм 430 Высота, мм 750 Вес (без упаковки), кг 100 105

Оборудование Prismafood Pressa 33 предназначено для раскатки теста, формирования ровного пласта и использования его для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах, тратториях и пиццериях. Пресс для пиццы регулирует толщину и размер краста, подпекает и нагревает его до 150 градусов.

Вес (с упаковкой), кг

Аппарат оснащен 2 стальными нагревающимися поверхностями, терморегулятором и механическим приводом. Пресс выполнен из нержавеющей стали. Его нижняя пластина оснащена скосом для формирования бортика пиццы.

Дополнительные характеристики:

• Габариты в упаковке: 600х520х900 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.