



FORMADORA DE PIZZAS (PIZZA-PRESS)

ME-P18M

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- GABINETE EN LÁMINA DE ACERO ESMALTADO COLOR BLANCO, CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO,
- CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA EN PLATO SUPERIOR, TIEMPO Y CONTADOR
- AJUSTE PARA GROSOR DE PIZZAS DIÁMETRO DE PIZZAS HASTA DE 45.7 CM DE DIÁMETRO (18").
- CAPACIDAD DE HASTA 800 PIZZAS EN 8 HORAS (DEPENDIENDO EL DIÁMETRO DE LAS PIZZAS) MODO DE ACCIÓN SEMIAUTOMÁTICO


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- TEMPERATURA DEL PLATO SUPERIOR DE 0 A 93°C.
- VOLTAJE A 120 V / 60 HZ, 10 A., 1,200 W.


RECOMENDACIONES DE USO


- LA FORMADORA DE PIZZAS MIGSA PIZZA-PRESS ES LA SOLUCIÓN IDEAL PARA NEGOCIOS QUE BUSCAN RAPIDEZ, CALIDAD Y CONSISTENCIA EN CADA PIZZA
- GRACIAS A SU GABINETE DE ACERO ESMALTADO, CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA, OFRECE DURABILIDAD, PRECISIÓN Y FACILIDAD DE USO
- CON CAPACIDAD PARA PRODUCIR HASTA 800 PIZZAS EN SOLO 8 HORAS, AJUSTANDO GROSOR Y DIÁMETRO HASTA 45.7 CM, ASEGURA UN ALTO RENDIMIENTO CON RESULTADOS PROFESIONALES


"CONVIERTE TU NEGOCIO EN UNA FÁBRICA DE PIZZAS DE CALIDAD CON MIGSA"