



FORMADORA DE PIZZAS MANUAL (PIZZA-PRESS)

**ME-P18E-UM**

**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 300 PIZZAS EN 8 HORAS (DEPENDIENDO EL DIÁMETRO DE LAS PIZZAS).
- MODO DE ACCIÓN MANUAL TEMPERATURA DEL PLATO SUPERIOR DE 0 A 93°C


**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- POTENCIA DE 1,200 W
- VOLTAJE A 120 V / 60 HZ, 10 A., 1,200 W
- PESO NETO 49 KG


**RECOMENDACIONES DE USO**


- LA FORMADORA DE PIZZAS MANUAL MIGSA PIZZA-PRESS ES LA ALIADA PERFECTA PARA TU PIZZERÍA, RESTAURANTE O NEGOCIO DE COMIDA RÁPIDA, YA QUE TE PERMITE PREPARAR HASTA 300 PIZZAS EN TAN SOLO 8 HORAS, AHORRANDO TIEMPO Y ESFUERZO SIN SACRIFICAR CALIDAD
- SU DISEÑO COMBINA UN CABEZAL DE ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO CON UN GABINETE DE ACERO ESMALTADO EN BLANCO, GARANTIZANDO DURABILIDAD Y FÁCIL LIMPIEZA
- GRACIAS A SUS CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA, TIEMPO Y GROSOR, PODRÁS PERSONALIZAR CADA PIZZA CON PRECISIÓN, ALCANZANDO DIÁMETROS DE HASTA 45.7 CM (18"), IDEALES PARA TODOS LOS GUSTOS
- CON SU SISTEMA MANUAL DE ACCIÓN Y SU PLATO SUPERIOR CON TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 93°C, OBTENDRÁS MASAS UNIFORMES Y LISTAS EN SEGUNDOS, OPTIMIZANDO LA PRODUCCIÓN Y MANTENIENDO LA CALIDAD ARTESANAL


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

**PAGINA WEB**