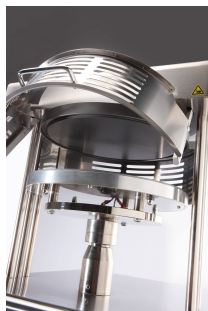


Übersicht

Pizza Group PF 45 L Pizzapresse Ø 45 cm, ohne Rand

Pizza Group

Produktnummer: P06PF02053



Beschreibung

Die **PF 45 L** ist eine Pizzapresse von Pizza Group mit **beheizten Teflonplatten Ø 45 cm** für Teiglinge von **250–500 g**. Der Teigling wird aufgelegt, die obere Platte fährt herunter und formt in wenigen Sekunden einen Boden **ohne Rand** – flacher Boden, z. B. für Pizza al taglio, Pinsa oder Piadina. Jede Pizza gleich gross, gleich dick – unabhängig davon, wer an der Presse steht.

Temperatur der oberen und unteren Platte getrennt digital regelbar, Presszeit einstellbar. **Plattenwechsel ohne Werkzeug** über Gewindebolzen am Heizkörper. Gehäuse in Chromstahl.

Leistungsaufnahme 5,1 kW an 400 V 3N. Aussenmasse 63 x 73 x 89 cm, Gewicht 127 kg. Untergestell SPFA (mit Füßen oder Rollen) als Zubehör. Hinweis des Herstellers: Anschluss an einen Fehlerstromschutzschalter Typ A. Für Teige mit 60 % Hydratation getestet.

Beratung, Lieferung, Inbetriebnahme und Service durch unsere eigenen Techniker. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt Pizzapresse \(PDF\)](#)
- [Installations- und Bedienungsanleitung \(PDF\)](#)
- [Broschüre Pizzapresse \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Tischgerät
Leistungsaufnahme kW:	5,1
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Pizzapresse
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Breite mm:	630
Tiefe mm:	730
Höhe mm:	890