

Cod: 2189

Macchina 4 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.