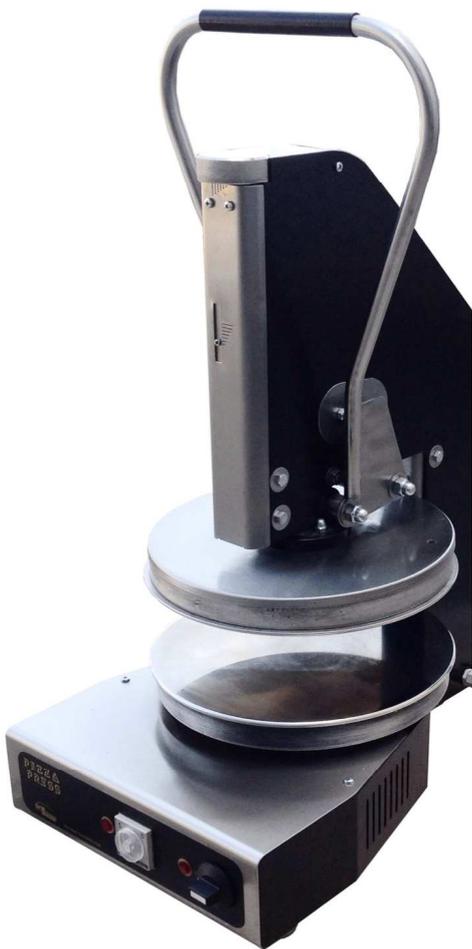


---

NEW PIZZA PRESS  
GRILL MASTER

---



## GRILL MASTER



### Абсолютная надежность и функциональность в новом ручном прессе GRILL MASTER!

Уважаемые партнеры! К пятилетию выпуска первого пресса для пиццы GRILL MASTER, мы с гордостью представляем наш лучший ручной пресс на сегодняшний момент. Помимо современного, технологичного дизайна, новый пресс обладает множеством преимуществ. Теперь достаточно просто опустить ручку, и Вы получите идеальный край толщиной 1 мм и диаметром до 350 мм...снова и снова....

#### Основные преимущества нового пресса:

- *новый, стильный дизайн*
- *существенно более высокое давление, развиваемое во время прессования даже при минимальном усилии на ручку пресса*
- *благодаря использованию в основе рабочей поверхности специального сплава достигнуто превосходное качество подпекания краста (основы) пиццы*
- *в новом прессе реализована возможность легкой( без инструментов) , самостоятельной настройке положения нижней прессующей поверхности относительно верхней, что позволяет достичь идеальных заготовок минимальной толщины*
- *в новой модели реализована удобная шкала, показывающая текущую толщину получаемого краста*
- *превосходная цена, ближайший западный аналог дороже пресса GRILL MASTER в 2.5 раза*
- *пресс будет доступен для производства крастов: 200 мм, 200 мм с бортом, 350 мм, 350 мм с бортом*

Рабочее напряжение	220/50-60Hz
Масса, кг	48
Габариты, мм	350x600x900
Электрическая мощность, кВт	2.4
Диаметр рабочей поверхности, мм	350
Количество подогреваемых поверхностей, шт	2
Количество ТЭНов, шт	2
Диапазон температур, °C	50-200
Толщина готового продукта, мм	1-8
Материал рабочей поверхности	полированная нержавеющая сталь
Материал изготовления	н/сталь

**Grill** SMOLENSK  
**master**

Телефон: (4812)62-26-54  
Факс: (4812)310-310  
www.mastergrill.ru  
info@mastergrill.ru

Рекомендуемая розничная цена **74 000 руб**  
Артикул для заказа **22217**