



Изобретение итальянского архитектора Марко Пива пицца конусной формы, строго говоря, ничем не напоминает классической пиццы, по этой причине блюдо изготавливаемое на ее основе называется **коно-пиццей**. Основа конусной пиццы стаканчик из теста конусообразной формы. Внутри кладется начинка, после полуфабрикат запекается в любой доступной Вам печи. Для выпечки подойдет любая печь с высотой камеры, достаточной для размещения стаканчика и специальной нержавеющей подставки (**не менее 20 см**). Консуная пицца может служить неплохим дополнением меню в классической пиццерии. Основным оборудованием необходимым для приготовления конусной пиццы является пресс. Предлагаемая модель позволяет формировать **до 4-х конусов** одновременно.

Пресс снабжен индивидуальными аналоговыми термостатами для верхних и нижних матриц. Аналоговый таймер позволяет с точностью **до 1 секунды** задавать время выпекания. Цикл прессования – пропекания – разведения форм происходит автоматически и не требует дополнительного вмешательства со стороны оператора. Положите предварительно поделенные и округленные тестовые заготовки равно массы в нижние формы, нажмите кнопку **Press**, все остальное произойдет автоматически. По окончании цикла формования - пропекания, раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий о необходимости вынимания готовых тестовых конусов. Средняя продолжительность цикла приготовления – **120 секунд**. Для предотвращения налипания теста формы покрыты антипригарным покрытием **Teflon**. При заказе возможен выбор размера выпекаемого стаканчика, определяемого формами прессы.

Стандартные размеры стаканчиков:

- 65 мм (внешний диаметр верхнего среза) x 140 мм (высота);
 - 65 мм (внешний диаметр верхнего среза) x 80 мм (высота).
- Стандартная толщина стенки готового продукта: 6 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество конусов, шт	Напряжение питания	Мощность, кВт
РА - С4	610 x 420 x 970	4	220/1/50	6,15