

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
Ancho exterior	mm	500	500	560	560	560
Fondo exterior	mm	610	610	710	710	710
Alto exterior	mm	770	770	860	860	860
Diámetro de la pizza	mm	300	350	400	450	500
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / Hz	-	-	-
	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
Consumo medio	kW/h.	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
P.V.P.	€	6.125	6.199	7.937	8.033	8.136

Mesa soporte modelo	SPZF	
Ancho	mm	615
Fondo	mm	690
Alto (a elegir/indicar en el pedido)	mm	775
P.V.P.	€	1.361

Nota: Mesa soporte válida para todos los modelos





Mod. PZF/40 DS

Mesa soporte Mod. SPZF

PIZZAFORM:

Es una prensa especial, patente de Cuppone, para moldear en caliente discos de pasta para pizza de hasta 52 cm de diámetro.

- Estructura de acero inoxidable.
- Ajuste electrónico individual de la temperatura de los platos superior e inferior.
- Control electrónico del tiempo de contacto de los platos.
- Fácil ajuste mecánico del grosor de la pizza.
- La forma de los platos cromados permite una perfecta homogeneidad de forma y espesor de la pizza, sin renunciar al tradicional borde de las pizzas.
- La posibilidad de regular manualmente el grosor de la masa de la pizza, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto, permiten extender uniformemente la masa consiguiendo el diámetro deseado y la creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, para garantizar una perfecta cocción de la masa en el horno.
- Productividad elevada, hasta 400 pizzas por hora, sin usar mano de obra especializada.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Control electrónico.



Regulación del grosor.



Dimensión de los platos.