

## Presses à froid semi-automatiques, pizza Ø 15 à 38 cm



### Informations produit

- › Formeuses de pâte à froid semi-automatiques.
- › Mise en route manuelle.
- › Construction robuste, finition blanc.
- › Système de micro-roulage breveté.
- › Diamètre de pizza de 15 à 40 cm
- › Alimentation électrique 230 V (Mono) – 50 Hz.

## Avantages



### + Constance résultat

Grâce à cette presse à froid, vos pizzas sont toujours homogènes et régulières.



### + Diamètre usuel

Diamètre pour les besoins usuels : production de pizzas jusqu'à 47 cm (selon modèles).



### + Micro-rolling

Système de microroulage breveté, pour reproduire au mieux le travail manuel du pizzaiolo.

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Diamètre des pizzas (mm)	15 à 38
Diamètre plateau (mm)	400
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	200
Modèle	Semi-automatiques, Ø15 à 38

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	550
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

### DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	120
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	570x720x770

### LOGISTIQUE

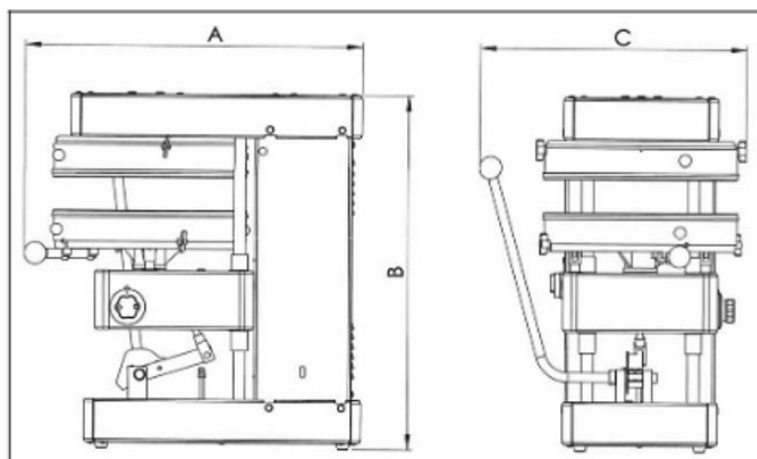
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	670x820x870
Poids brut (kg)	125

## Schémas techniques

### Données techniques

MODÈLE	MASSE DE LA MACHINE [kg]	PUISSANCE [kW]	ALIMENTATION ELECTRIQUE	DIAMÈTRE PLATEAUX
SPZ 40	105	0.55	230V 50Hz 1 phases + PE	Ø 400

### Dimensions



MODÈLE	A	B	C
SPZ 40	720	770	570

## Accessoires et options

### Accessoires

**TAPIS/SPZ40** Tapis haut et bas pour SPZ40

**DISQUE250** 25 cm pour une pizza Ø 28 cm

**DISQUE270** 27 cm pour une pizza Ø 30 cm

**DISQUE290** 29 cm pour une pizza Ø 32 cm

**DISQUE310** 31 cm pour une pizza Ø 34 cm

**DISQUE400** 40 cm pour pizza sans rebord

**PBH/SPZ40** Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ40