

Presses à froid semi-automatiques, pizza Ø 25 à 50 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 30 à 50 cm
- › Livré avec un disque silicone de Ø29 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)	25 à 50
Diamètre plateau (mm)	500
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	200
Modèle	Semi-automatiques, Ø25 à 50

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	750
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

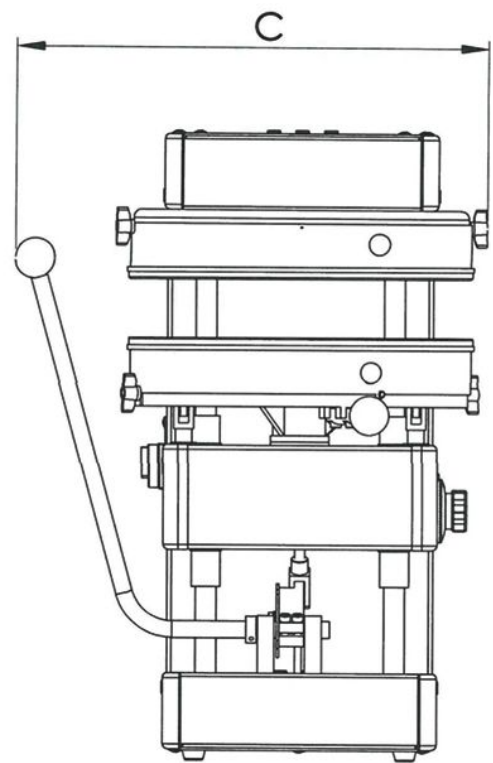
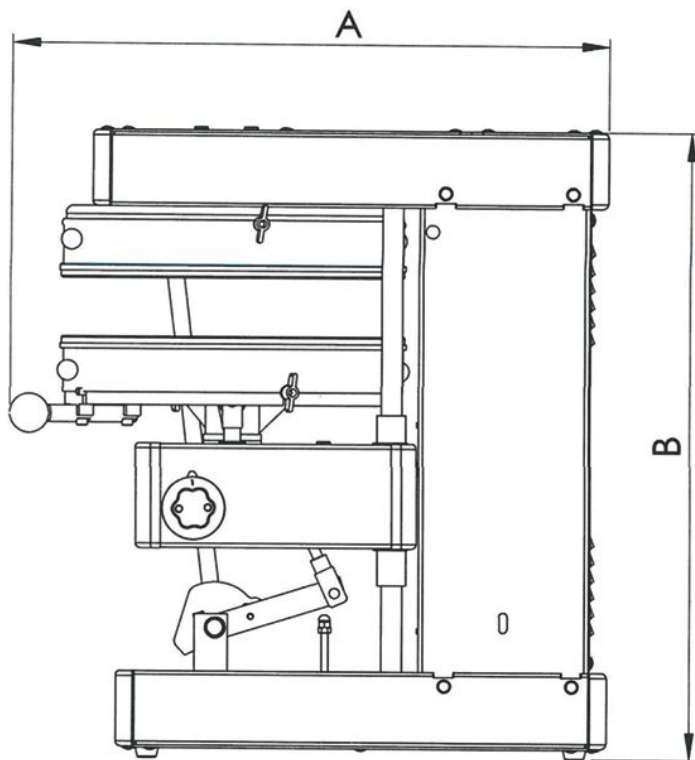
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	120
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	700x820x840

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	800x920x940
Poids brut (kg)	125

Schémas techniques



Accessoires et options

Accessoires

TAPIS/SPZ50 Tapis haut et bas pour SPZ50

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

DISQUE500 50 cm pour pizza sans rebord

PBH/SPZ50 Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ50