



Πρέσα ζύμης για πίτσα χωνάκι  
Cone pizza moulder machine  
Термопресс для конопиццы  
Presse levure pour cone pizza



Mod. PC2

Mod. PC4



Πρέσα ζύμης  
για πίτσα  
χωνάκι

H.N.Σερετίδης Α.Ε.Β.Ε παρουσιάζει αλλιώς μια πρωτοποριακή και ιδιαίτερα εύχρηστη συσκευή που αποτελεί την εξίσωση λιανή στον τομέα του γρήγορη παραγωγής παραγόντων μοντέλα 2 και 4 βελούδων δινού την δυνατότητα στον χρήστη να εχει από ελεγχόμενο χρόνο Τ λειτουργία ζύμη των φυτών από σχέδια κινούν. Επομένως στην συγκεκρινή να προσθέτει τα ίδια πιπέρια και να την ταπετσείσει στον αερόφρεστο φούρνο SER GAS για 4 με 5 λεπτά.

Η συσκευή κατασκευάζεται από ανοξείδωτο χρεωβάτη περιλαμβάνει δύο θερμοστάτες για την ρύθμιση της θερμοκρασίας και ρυθμοδοκείται με διπλή κινητή εργοποίηση σε όποια αφορά τον χρόνο ψησίματος.



Cone pizza  
moulder  
machine

SER GAS SA presents a unique and easy to use device which provides the perfect solution for fast-food sector.

The moulding machine(produced in models with 2 and 4 positions) gives the ability for baking the dough in cone shape in minimum time(1 minute). Afterwards the user adds in dough with cone shape the ingredients for pizza and put the product in heating chamber of SER GAS hot air ovens for 4 to 5 minutes. The device is produced completely from stainless steel, has two thermostats for controlling the temperature, timer with sound warning, general switch and indicative lamps. It is produced according the international safety regulations.



Presse  
levure pour  
cone pizza

SER GAS SA vous présente une machine unique et facile à l'utilisation pour les fast food. Une presse levure(production modèle 2 et 4 pièces)donne la possibilité en un temps très rapide(1 minutes)une levure en forme de cone.

Dans la levure en forme de cone vous pouvez rajouter les éléments à pizza de votre choix

et ensuite le mettre dans un four SER GAS pour 4 à 5 minutes. La machine est en inox, deux thermostat pour régler la température et un interrupteur horaire pour le réglage du temps de cuisson, avec avertissement sonore .



Термопресс  
для  
конопиццы

Компания SER GAS S.A. впервые представляет свою новую оригинальную разработку – термопресс PC2 и PC4, предназначенные для производства самого универсального и популярного на сегодняшний день продукта в сфере фаст-фуда во многих странах мира - конопиццы. Для организации успешного бизнеса по изготовлению конопиццы предприятиям общества необходимо надежное и доступное по цене оборудование, которое гарантирует высокую производительность, качество продукции, а также обеспечивает экономичность и эффективность данного производства. Именно для решения этих задач компаний

N.SERETIDIS S.A. разработаны модели прессов PC2 и PC4.

Использование данного оборудования дает возможность самому предпринимателю создавать различные рецепты начинок для конопиццы и, тем самым, позволить сделать его заведение популярным у большого числа поклонников экспрессивного фирменного рожка со специями. Термопресссы PC2 и PC4 предназначены для одновременного формования и пропекания соответственно двух и четырех тестовых заготовок-конусов для конопиццы.

В конструкции данных моделей предусмотрено ручное опускание верхней части и её подъем, а также оснащение таймером, индивидуальными терmostатами для верхних и нижних матриц, световым индикатором готовности и звуковым сигналом для оповещения о окончании цикла формования и пропекания заготовок-конусов. Корпус этих устройств изготовлен из высококачественной нержавеющей стали и сконструирован таким образом, чтобы максимально облегчить процесс чистки данных аппаратов.

Type	Length Μήκος (mm)	Depth Βάθος (mm)	Height Ύψος (mm)	Power Ισχύς kW	Weight Βάρος (kg)	Electric supply Ηλεκτρική απώλεση
PC2	295	550	770	1,6	25	230V~50-60Hz
PC4	295	550	770	3,2	34	230V~50-60Hz

#### ΣΕΡΕΤΙΔΗΣ Α.Ε.Β.Ε. - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ

ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 7ο χλμ. αριστερά Θεσσαλονίκης - Λαγαδά, Τηλ: 2310 681.633, 2310 681.178, Fax: 2310 681.277  
ΕΚΘΕΣΗ: Μοναστηρίου 13, Τ.Κ. 546 27, Θεσσαλονίκη, Τηλ.: 2310 526.828

#### SERETIDIS S.A. - PROFESSIONAL ELECTRIC AND GAS APPLIANCES

FACTORY: 7 th km Thessaloniki - Lagada road, Thessaloniki, Greece  
Tel: +30 2310 681.633, +30 2310 681.178, Fax: +30 2310 681.277

SHOWROOM: 13 Monastirou Str. Thessaloniki, Greece P.C. 546 27, Tel: +30 2310 526.828  
www.sergas.gr , e-mail: info@sergas.gr