Formeuse pour pizza ø 350 mm



Codes produits :

Référence : CBC0001

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090
Hauteur mm: 770
Largeur (mm): 500
Profondeur (mm): 610
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 4,2
Plage de température (°C): +200°C
Rendement: 400 balls/h
Alimentation: Electrique
Poids kg: 143
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 35CM
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Formeuse à pizza spéciale, fabriquée en 5 déclinaisons sur demande. Formeuse à pizza professionnelle pour la production de fonds à pizza allant jusqu'à un diamètre de 520 mm.

Points forts :

- **Dimensions 500 x 610 x 770 mm**
- **Puissance 4,2 kW**
- **400 V triphasé 3F+N**
- **Production 400 pâtons/h**

Formeuse à pizza professionnelleFormeuse pour pizza professionnelle

Formeuse à pizza haut de gamme pour une production allant jusqu’à 400 pâtons/heure. Obtenez une uniformité et une homogénéité parfaite de la forme et de l’épaisseur du fond de pizza, et ce sans main-d’œuvre spécialisée. Épaisseur et diamètre de la pâte modifiable (jusqu’à 520 mm).

La formeuse à pizza permet une formation de pâte idéale grâce à l’action de la température des plateaux, contrôlée électroniquement. La formeuse à pizza à disques chauffés est un appareil au service de ceux qui désirent une pizza à la forme parfaite ! Un seul geste et le tour est joué ! Posez la pâte sur le plan de travail et l’appareil se charge de la rendre moelleuse et ronde.

Formeuse pour pizza pour restaurateurs

Formeuse à pizza professionnelle en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur.