

## Línea de pizzería

# Formadoras

# PIZZAFORM

### Características principales:

- Los pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación y seguridad de uso, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE:  
Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 500/45 MTE:  
Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 450 mm.



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato inferior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.



Máxima seguridad para el operador gracias a los diferentes sistemas de seguridad incorporados.

### Características técnicas

Modelos		PF 300/35 MTE	PF 500/45 MTE
Producción horaria (unid.)	n°	300	300
Diámetro plato	mm	350	450
Tensión/Fases (*)	V/n°	380/3	380/3
Potencia eléctrica	W	4,15	7,95
Ancho	mm	520	550
Fondo	mm	580	700
Alto (alzado/bajado)	mm	780	810
Peso neto/bruto	kg	155/186	220/230

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

## FORMADORAS

### SERVICIOS OPCIONALES\*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Formación de producto



Personalización de proyectos



PF 500/45 MTE



PF 300/35 MTE

### Modelos

Código

#### PF 300/35 MTE

7YEM0136



#### PF 500/45 MTE

7YEM0131

### Accesorios

Código

#### Soporte SU/327



7YEM9140

Consultar stock disponible

\*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239