

Façonneuse Laminoir à pizza 40 cm



Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence DSA420

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Poids pâte (gr) 210 - 700 Diamètre pizza (cm) 26 - 40
Alimentation (volt) 230 | 1 ph 50/60Hz Puissance (Kw - Hp) 0,25 | 0,33 Dimensions machine (cm W x D X H) 58,5 x 43,5 x 79 Dimensions emballage (cm W x D x H) 88 x 64,5 x 54,5 Poids net (Kg) 37
Poids brut (Kg) 39

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Diamètre pizza 26 - 40 cm
- Rouleau supérieur incliné
- Idéal pour les pizzas rondes grâce à la présence du balance central
- Système de transmission à engrenages
- Épaisseurs sélectionnables sur les deux rouleaux
- Épaisseurs ajustables de 0 à 5 mm
- Protection des rouleaux en plexiglas transparent pour une sécurité maximale sans altérer la visibilité
- Tension spéciale 110V 60Hz disponible
- Facultatif : pédale électrique

ROBUSTE ET FIABLE

La façonneuse permet d'économiser du temps et ne requiert pas un personnel spécialisé. Elle a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes de formage des disques pour la préparation de pizzas, pain, focaccias, gâteaux, etc. La machine fonctionne à froid et n'altère pas les caractéristiques des pâtes. La façonneuse Prismafood est facile à utiliser et offre une qualité de fabrication de très haute qualité. La sélection de l'épaisseur de la pâte finale est une opération rapide et intuitive. Sur toutes les façonneuses, l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm.