

## Façonneuse Laminoir à pizza 40 Cm



### Attributs du produit :

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

### Codes produits :

Référence DSA420TG

### 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
- Avec système de démarrage automatique Touch and Go breveté exclusif
- 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

#### VITESSE, FIABILITÉ ET POLYVALENCE

La façonneuse Prismafood DSA Touch & Go garantit des résultats optimaux et de grands volumes de production. Unique en son genre, cette façonneuse a un démarrage automatique avec capteurs. Facile à utiliser, elle offre une qualité de fabrication de très haute qualité. La sélection de l'épaisseur de la pâte finale est une opération rapide et intuitive. Grâce au simple panneau numérique, le réglage du temps de fonctionnement est simple et instantané. Il suffit d'insérer la pâte dans le logement d'entrée et la façonneuse s'active automatiquement en préservant la sécurité maximale pour l'opérateur.

Il est possible de régler le temps de travail de 10 à 35 secondes à l'aide de la touche "TIME SET". La machine s'arrête automatiquement à la fin de la durée définie précédemment. Cette méthode innovante permet d'économiser de l'électricité, du temps de travail pour l'opérateur et de réduire l'usure des composants mécaniques. Sur toutes les façonneuses, l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm.