

PIZZAFORM

Caractéristiques principales :

- Les pizzaforms sont des presses conçues pour modeler uniformément et rapidement la pâte à pizza.
- Leur vitesse de fonctionnement, leur simplicité et leur sécurité d'utilisation en font un outil indispensable en pizzeria, en particulier lors des périodes de travail intense.
- PF 300/35 MTE :
Possibilité d'obtenir un diamètre maximum de 350 mm.
- PF 500/45 MTE :
Possibilité d'obtenir un diamètre maximum de 450 mm.
- Température maximale des plateau : 180 °C.
- Temps de pression entre plateau pour obtenir un rendement optimal avec des boules à température ambiante et bien fermentées de 3".



Possibilité de réguler l'épaisseur (de 1 à 12 mm) et le diamètre de la pâte en s'adaptant à tous les besoins.



La forme particulière de plateau inférieur, très pratique, facilite la formation du bord de la pizza.



Sécurité maximale pour l'opérateur grâce aux différents systèmes de sécurité incorporés.

Caractéristiques techniques

Modèles		PF 300/35 MTE	PF 500/45 MTE
Production horaire (unité)	n°	300	300
Diamètre de l'assiette	mm	350	450
Alimentation électrique	V/n°/Hz	400/3/50	400/3/50
Puissance électrique	Kw	3,97	7,95
Largeur	mm	520	550
Profondeur	mm	580	700
Hauteur avec couvercle fermé	mm	780	810
Poids net/brut	kg	172/186	212/230

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.



PF 500/45 MTE



PF 300/35 MTE

Modèles	PF 300/35 MTE	PF 500/45 MTE
Référence	7YEM0138	7YEM0132
PPC	6.448 €	8.091 €

Accessoires	Support SU 327
Référence	7YEM9141
PPC	1.129 €

Consulter le stock disponible