

Cod: 1118

Formatrice per Pizza diametro 30 cm



Descrizione

Formatrice a caldo per pizza ideale per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a 52 cm di diametro. Le sue caratteristiche principali sono: L'elevata produzione oraria, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata. La perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta senza rinunciare al tradizionale bordo, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati. La possibilità di variare facilmente lo spessore dei dischi di pasta. La creazione, grazie all'azione della temperatura dei piatti controllata elettronicamente, di un sottile strato solido di gel di amido sulla parte esterna dell'impasto, che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno. Questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle normative internazionali.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Diametro pizza | 300 mm |
| Dimensioni esterne | 500x610x770 mm |

Scheda tecnica

| | |
|-------------------|-----------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Frequenza | 60 Hz |
| Peso | 143 kg |
| Potenza Elettrica | 3.8 kW |
| Voltaggio | 230 V |