

Cod: 1120

Formatrice per Pizza diametro 40 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	400 mm
Dimensioni esterne	550x710x845 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	60 Hz
Peso	186 kg
Potenza Elettrica	5.2 kW
Voltaggio	230 V