



Mod. PZF/40 DS

Mesa soporte Mod. SPZF

**PIZZAFORM:**

Es una prensa especial, patente de Cuppone, para moldear en caliente discos de pasta para pizza de hasta 52 cm de diámetro.

- Estructura de acero inoxidable.
- Ajuste electrónico individual de la temperatura de los platos superior e inferior.
- Control electrónico del tiempo de contacto de los platos.
- Fácil ajuste mecánico del grosor de la pizza.
- La forma de los platos cromados permite una perfecta homogeneidad de forma y espesor de la pizza, sin renunciar al tradicional borde de las pizzas.
- La posibilidad de regular manualmente el grosor de la masa de la pizza, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto, permiten extender uniformemente la masa consiguiendo el diámetro deseado y la creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, para garantizar una perfecta cocción de la masa en el horno.
- Productividad elevada, hasta 400 pizzas por hora, sin usar mano de obra especializada.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Control electrónico.



Regulación del grosor.



Dimensión de los platos.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
Ancho exterior	mm	500	500	560	560	560
Fondo exterior	mm	610	610	710	710	710
Alto exterior	mm	770	770	860	860	860
<b>Diámetro de la pizza</b>	<b>mm</b>	<b>300</b>	<b>350</b>	<b>400</b>	<b>450</b>	<b>500</b>
	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50				
	Ph/Volts/Hz	3 x 230 / 50				
<b>Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)</b>	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50				
	Ph/Volts/Hz	2 x 208 / 60				
	Ph/Volts/Hz	3 x 208 / 60				
Absorción máxima	kW	3,95 a 4,13	3,95 a 4,13	5,55	6,55	6,55

Mesa soporte modelo	SPZF
Ancho	mm 615
Fondo	mm 690
Alto (a elegir/indicar en el pedido)	mm 775

**Nota: Mesa soporte válida para todos los modelos**

