

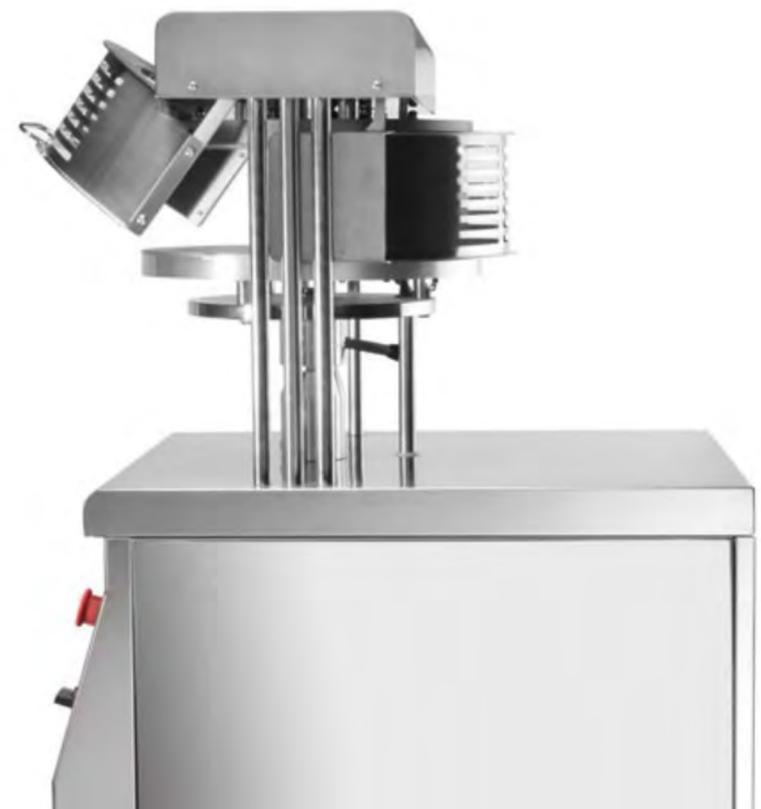
# PRENSA

PRENSA

Pizza Press permite crear discos de masa en muy poco tiempo, con o sin borde. Dependiendo de la base a preparar es posible ajustar el espesor deseado, la temperatura de los platos y el tiempo de presión.

La máquina permite de forma sencilla y eficaz facilitar la producción de pizzas en grandes cantidades, con un elevado ritmo de producción y ahorrando tiempo y mano de obra.

Pizza Press permite formar discos de masa de pizza rápidamente, con o sin borde. El grosor, la temperatura de la placa y el tiempo de prensado se pueden ajustar para obtener la base deseada. De manera simple pero efectiva, la máquina agiliza la producción de pizzas en grandes cantidades, brindando altos índices de producción y ahorrando tiempo y mano de obra.



Pizza Press permite realizar discos de masa de 33 o 45 cm de diámetro en poco tiempo, con o sin borde, ahorrando tiempo y mano de obra.

Pizza Press permite realizar rápidamente discos de masa de pizza con diámetros de 33 o 45 cm, con o sin borde, ahorrando tiempo y mano de obra.

# PRENSA

PRENSA



Grupo Piza SRL  
Via Carità, 15  
33078 San Vito al Tagliamento PN  
Italia

Teléfono +39 0434 857000  
info@pizzagroup.com

una empresa del grupo  
SOME C



SOME C SpA (ticker EXM: SOM) es un grupo de empresas especializadas en la ingeniería, diseño y ejecución de proyectos de construcción llave en mano en los sectores naval y civil, en tres segmentos contractuales: sistemas de ingeniería de arquitectura naval y fachadas civiles, sistemas y cocina profesional, productos, diseño y creación de interiores personalizados.

Las empresas del grupo SOME C operan de acuerdo con rigurosos estándares de acreditación de posición financiera y escala operativa, y certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOME C es calidad de construcción italiana.

SOME C SpA (ticker EXM: SOM) está formada por un grupo de empresas especializadas en la ingeniería, diseño y ejecución de proyectos de construcción naval y civil llave en mano, en tres sectores de proyecto: sistemas de ingeniería de arquitectura naval y fachadas de edificios, sistemas y productos de cocina profesional, diseño y creación de interiores a medida. Las empresas del grupo SOME C están acreditadas en las listas de proveedores de nivel 1 de los principales astilleros y empresas de construcción del mundo y cuentan con la certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOME C significa calidad de construcción italiana.



# CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Ventajas Y CARACTERÍSTICAS



Ajuste del espesor de la masa.  
Espesor de masa ajustable.



Ajuste de temperatura del plato.  
Temperatura de placa ajustable.



Ajuste del tiempo de presión.  
Tiempo de prensado ajustable.



Temperatura máxima temperatura de funcionamiento 170°.  
Temperatura máxima de trabajo 170 °C.



Cuerpo de la máquina en acero inoxidable.  
Cuerpo de máquina en acero inoxidable.



Reemplazo rápido de placas de teflón.  
Reemplazo rápido de placas recubiertas de teflón.



Placas de teflón antiadherentes.  
Placas recubiertas de teflón antiadherente.



Rejilla de seguridad con sensor.  
Rejilla de seguridad con sensor.



## PRENSA

PRENSA



CON BORDE

CON BORDE

SIN FRONTERA

SIN BORDE

Ø33cm

PF33

Largo 47 Profundidad 65 Alto 83

Ø33cm

PF 33L

Largo 47 Profundidad 65 Alto 83

Ø45cm

PF45

Largo 63 Profundidad 73 Alto 89

Ø45cm

PF45L

Largo 63 Profundidad 73 Alto 89

La experiencia de horneado adecuada

INTERFAZ DE MANDO FÁCIL DE USAR

Pizza Press permite elegir el espesor deseado, el tiempo de prensado y la temperatura de los platos.

FÁCIL DE USAR INTERFAZ DE CONTROL

Pizza Press le permite seleccionar el grosor deseado, el tiempo de prensado y la temperatura de la placa.



RED DE SEGURIDAD EN ACERO INOXIDABLE

La rejilla de seguridad de alambre metálico, con sensor de seguridad, ofrece la máxima protección.

REJILLA DE SEGURIDAD EN ACERO INOXIDABLE

La rejilla de seguridad de alambre metálico, con sensor de seguridad, garantiza la máxima protección.



PRENSA / PRENSA



SOPORTE DE ACERO ACERO INOXIDABLE CON TAPA APOYO

El soporte está disponible con superficie de apoyo, con pies o con ruedas.  
Las superficies lisas son extremadamente fáciles de limpiar.

ACERO INOXIDABLE MESA DE SOPORTE CON ESTANTE

La mesa dispone de un estante y puede equiparse con pies o ruedas.  
Sus superficies lisas hacen que la limpieza sea extremadamente fácil.



SOBRE 4 RUEDAS

El soporte puede equiparse con ruedas, 2 de las cuales son frenantes: las ruedas facilitan el movimiento durante la limpieza del laboratorio.

4 RUEDAS

La mesa puede equiparse con ruedas (2 con freno).  
Las ruedas facilitan el movimiento durante la limpieza de la cocina.

