



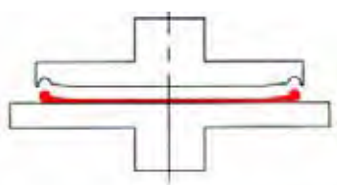
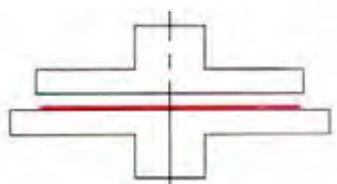
# FORMADORA DE PIZZAS

## NATURALIDAD Y PROFESIONALIDAD

- Ideal para formar discos de masa
- Fácil de utilizar incluso para personal no especializado
- Control electrónico
- Incluye moto-reductor, leva, temporizador de parada y platos teflonados
- Platos de aluminio anti-adherente, se calientan rápidamente
- La pizza se desliza con fluidez
- Reducción automática de la temperatura definida 160/170 a 130 °C, lo que proporciona una masa de alta calidad y un considerable ahorro de energía
- Discos de masa con borde tradicional (opcional sin borde)
- Distancia entre discos 105 mm ( modelo PF33) y 115 mm (modelo PF45)
- Tiempo de prensado de 0,1 a 1,5 segundos
- Temperatura de 150-170 °C varía según temperatura de la masa (entre 6 y 20 °C)
- El espesor de la masa se regula con facilidad
- Rejilla desmontable para facilitar la limpieza de los platos una vez fríos



Mod. PF 33

Pizza con borde  
(Estándar)Pizza sin borde  
(Opcional)

Control electrónico



Plato regulable



Plato antiadherente



| MODELO                       | PF33            | PF45            | SPFA (soporte)  |
|------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Peso de la masa (Kg)         | 130/250         | 250/500         |                 |
| Diámetro plato superior (cm) | 33              | 45              |                 |
| Diámetro plato inferior (cm) | 36              | 50              |                 |
| Temperatura plato (°C)       | 130/170         |                 |                 |
| Alimentación (V)             | 400 3 Ph 50 Hz  |                 |                 |
| Distancia plato (cm)         | 105             | 115             |                 |
| Potencia absorbida (Kw)      | 3,75            | 5,10            |                 |
| Dimensiones máquina (mm)     | 470 x 650 x 830 | 630 x 730 x 890 | 610 x 720 x 730 |
| Peso neto (Kg)               | 96              | 127             | 14              |

PF 33 (1 x 230 V)