



Mod. PZP/50

### FORAMDORA PIZZA:

Pizza Press es la máquina para moldear pizzas. Disponible en tres modelos para moldear discos de masa de 33,45 y 50cm. Tecnológicamente avanzada, diseño ergonómico, fácil de usar y con todas las medidas de seguridad. Con Pizza Press, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener discos de masa perfectos con o sin borde característico. La Pizza Press permite variar fácilmente el grosor de la masa según las necesidades más variadas. Pizza Press es sólida, robusta, fiable y está diseñada para durar.

- Construido completamente en acero inoxidable
- Platos cromados lisos o, a petición, con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco
- Temperatura de funcionamiento máx 160 °C
- Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna
- Con rejilla de seguridad para ofrecer máxima protección



Panel de mandos.



Regulación del grosor.



Rejilla protección.

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Amasadora modelo</b>		<b>PZP/33</b>	<b>PZP/45</b>	<b>PZP/50</b>
Ancho exterior	mm	470	655	655
Fondo exterior	mm	660	750	750
Alto exterior	mm	825	855	855
<b>Diametro de la pizza</b>	<b>mm</b>	<b>33</b>	<b>45</b>	<b>50</b>
<b>Peso de la masa</b>	<b>gr</b>	<b>250-270</b>	<b>600-650</b>	<b>700-750</b>
Temperatura de trabajo	°C	0-160	0-160	0-160
Potencia resistencia	W	2.000	2.500	2.500
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Absorción monofásica	Amp x Ph	20,70	26,50	26,50
Absorción trifásica	Amp x Ph	6,90	8,80	8,80

