



Fabricado íntegramente en acero inoxidable.

Construido íntegramente en acero inoxidable

Fabricado íntegramente en acero inoxidable

Totalmente construido en acero inoxidable.

Construido completamente en acero inoxidable

Completamente fabricado en acero inoxidable.



En la versión mecánica, también disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de procesamiento.

En la versión mecánica, también disponible con pedal eléctrico para reducir los tiempos de procesamiento.

En la versión mecánica también con eléctrica. Pedal a disposición del para acortar el tiempo de procesamiento

En la versión mecánica, también disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de procesamiento.

En la versión mecánica, también disponible con pedal eléctrico para reducir el tiempo de procesamiento

Versión mecánica también disponible con Pedal eléctrico para reducir el tiempo de trabajo. ciclo



Los modelos DSA están disponibles con panel mecánico o panel digital con Touch Función & Go

Los modelos DSA están disponibles en versiones con panel mecánico o digital con función Tocar y listo

Los modelos DSA están disponibles en versión mecánica o digital. Versión con toque & Función Ir disponible

Los modelos DSA están disponibles en versión mecánica o digital con función Touch & Go

Los modelos DSA están disponibles en versiones con panel mecánico o digital con función Touch & Go

Los modelos DSA están disponibles con panel touch & go mecánico o digital



Protección de rodillos en plexiglas transparente para máxima seguridad con óptima visibilidad.

Protección de rodillos de plexiglas transparente para máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

Protección enrollable transparente de plexiglas para máxima seguridad sin Deterioro de la visibilidad

Protección de rodillos de plexiglas transparente para máxima seguridad sin afectar la visibilidad.

Protección de los rodillos en plexiglas transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad

Protector de rodillos hecho de plexiglas transparente para máxima seguridad sin comprometer la visibilidad.

RÁPIDO, CONFIABLE Y VERSÁTIL VELOCIDAD, CONFIABILIDAD Y VERSATILIDAD

Las laminadoras DSA permiten ahorrar tiempo en el proceso de preparación de la pizza sin necesidad de operarios especializados. Los discos de masa tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación homogénea de cada pizza. La máquina trabaja la masa en frío y no altera sus características. Las amasadoras de Prismafood son fáciles de usar y ofrecen una excelente calidad de fabricación.

Las laminadoras DSA permiten ahorrar tiempo en el proceso de preparación de la pizza y sin necesidad de utilizar personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación uniforme para cada pizza. La máquina funciona en frío y no altera las características de la pasta. Las laminadoras Prismafood son fáciles de usar y ofrecen una calidad de construcción de muy alto nivel.

Las laminadoras de masa DSA ahorran tiempo a la hora de preparar pizza sin tener que recurrir a personal especializado. Las porciones de masa producidas son siempre del mismo tamaño, por lo que todas las pizzas tienen el mismo aspecto. La máquina funciona en frío y no cambia las propiedades de la masa. Las laminadoras de masa Prismafood son fáciles de usar y ofrecen la más alta calidad de fabricación.

Las formadoras de pizza DSA ahorran tiempo en el proceso de preparación de la pizza sin necesidad de personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación uniforme de cada pizza. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa.

Los moldeadores Prismafood son fáciles de usar y ofrecen una excelente calidad de construcción.

Las laminadoras DSA permiten reducir el tiempo de preparación de las pizzas sin necesidad de personal especializado. Los discos de masa creados tienen siempre un tamaño uniforme, lo que garantiza una presentación homogénea de cada pizza. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. Las laminadoras Prismafood son fáciles de utilizar y ofrecen una excelente calidad de construcción.

Las laminadoras de masa DSA ahorran dinero tiempo para preparar la pizza y no involucrar personal especializado. Los discos de masa creados son siempre del mismo tamaño, lo que garantiza que cada pizza se presente de manera uniforme. La máquina funciona en modo frío y no cambia las propiedades de la masa. Las laminadoras de masa Prismafood son fáciles de usar y tienen la más alta calidad de construcción.

Voltaje especial disponible 110 V 60 Hz
 Voltaje especial 110V 60Hz disponible
 Voltaje especial disponible 110V 60Hz
 Voltaje especial disponible 110V 60Hz
 Disponible voltaje especial 110V 60Hz
 Posible voltaje especial 110V 60Hz



En la versión digital con sistema de arranque automático Touch and Go

En la versión digital con sistema de arranque automático Touch and Go

En la versión digital con sistema Touch & Go para inicio automático

En versión digital con sistema de inicio automático Touch and Go

En versión digital con sistema de encendido automático Touch and Go

Versión digital con sistema de inicio automático Touch and Go



El espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

El espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

El espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

El espesor entre los rodillos es regulable de mm 0 a 5

El espesor entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.

El espacio entre los rodillos es ajustable de 0 a 5 mm.



Sistema de transmisión por engranajes

Sistema de transmisión de engranajes

Sistema de transmisión de engranajes

Sistema de transmisión con engranajes

Sistema de transmisión con engranajes.

Engranaje



Trabaja la masa en frío y no altera sus características.

Transforma la masa en frío y no modifica sus características.

Funciona en frío y no altera las características de la pasta.

Procesa la masa en frío y no altera las características de la masa

La máquina trabaja en frío y no cambia la Propiedades de la masa

Funciona en modo frío y no cambia las propiedades de la masa.



SISTEMA TOUCH AND GO
SISTEMA TOUCH AND GO



La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. Su característica única es el arranque automático de los rodillos mediante sensores. El operador no acciona manualmente los rodillos, sino que simplemente programa el tiempo de trabajo deseado, de 10 a 35 segundos. La máquina se detiene automáticamente al final del tiempo establecido y se pone en marcha de nuevo cuando se introduce la siguiente masa. Esta característica ahorra energía y tiempo de trabajo, reduciendo el desgaste de los componentes mecánicos.

La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y grandes volúmenes de producción. Su característica única es el motor de arranque. Rotación automática de los rodillos mediante sensores.

El operador no opera manualmente los rodillos, sino que simplemente programa el tiempo de trabajo deseado de 10 a 35 segundos.

La máquina se detiene automáticamente al final del tiempo establecido y comienza de nuevo cuando se inserta la siguiente masa.

Gracias a esta innovación se ahorra electricidad y tiempo de trabajo y se reduce el desgaste de los componentes mecánicos.

La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. El arranque automático de los rodillos mediante sensores es único. El operador no acciona los rodillos manualmente, sino que simplemente programa el tiempo de trabajo deseado de 10 a 35 segundos.

La máquina se detiene automáticamente al final del tiempo programado y se pone en marcha de nuevo cuando se introduce la siguiente masa. Esta innovación ahorra electricidad y tiempo de trabajo y reduce el desgaste de los componentes mecánicos.

La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. Su característica única es el arranque automático de los rodillos mediante sensores. El operador no tiene que accionar los rodillos manualmente, simplemente programa el tiempo de trabajo deseado de 10 a 35 segundos. La máquina se detiene automáticamente al finalizar el tiempo programado y se reinicia cuando se introduce la siguiente masa.

Esta innovación ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo, al tiempo que reduce el desgaste de los componentes mecánicos.

La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. Su característica exclusiva es la puesta en marcha automática de los rodillos mediante sensores.

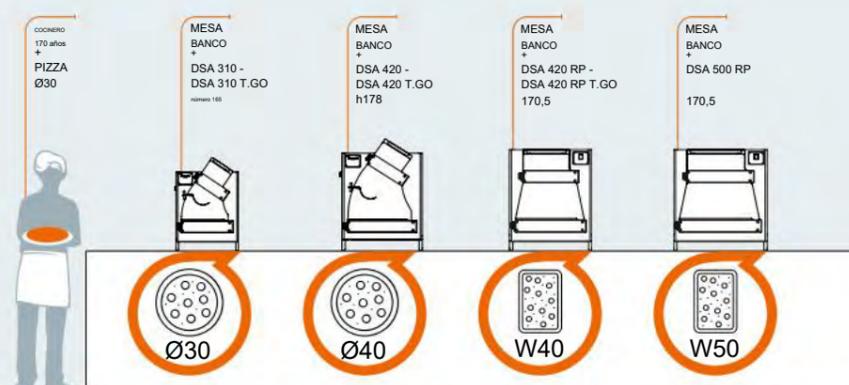
El operador no tiene que accionar los rodillos manualmente, sino que simplemente programar el tiempo de trabajo deseado de 10 a 35 segundos.

La máquina se apaga automáticamente al final del tiempo programado y vuelve a ponerse en marcha cuando se introduce la siguiente masa. Esta innovación ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo, reduciendo el desgaste de los componentes mecánicos.

La función Touch & Go garantiza resultados óptimos y altos volúmenes de producción. Su característica única es el lanzamiento automático de videos basado en sensores. El operador no controla manualmente los rodillos, sino que simplemente programa el tiempo de funcionamiento deseado de 10 a 35 segundos. La máquina se detiene automáticamente después de un tiempo establecido y se reinicia cuando se inicia la siguiente prueba.

Esta innovación ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo, y también reduce el desgaste de los componentes mecánicos.

COMPARACIÓN DE TAMAÑOS
COMPARACIÓN DE TALLAS



Voltaje especial disponible 110 V 60 Hz
 Voltaje especial 110V 60Hz disponible
 Voltaje especial disponible 110V 60Hz
 Voltaje especial disponible 110V 60Hz
 Disponible voltaje especial 110V 60Hz
 Posible voltaje especial 110V 60Hz

IDEAL PARA PIZZA REDONDA
 IDEAL PARA PIZZA REDONDA

La masa de pizza se procesa extendiéndola hasta obtener una forma circular y uniforme, con un grosor ajustable.

La masa de pizza se trabaja enrollándola hasta darle una forma circular uniforme, de espesor regulable.

La masa de pizza se extiende hasta obtener una forma circular uniforme con un grosor ajustable.

La masa de la pizza se trabaja extendiéndola para darle una forma circular y regular, con un espesor regulable.

La masa de pizza se procesa extendiéndola con un rodillo hasta darle una forma circular y uniforme, con un espesor regulable.

La masa de pizza se procesa enrollándola hasta darle una forma redonda uniforme con espesor ajustable.



IDEAL PARA PIZZA EN BANDEJA
 IDEAL PARA PIZZAS EN LA SARTEN

Equipado con dos rodillos paralelos, es ideal para realizar una base uniforme y regular para la pizza homeada en bandeja.

Equipado con dos rodillos paralelos, es ideal para crear una base uniforme y regular para la pizza en molde.

Equipada con dos rodillos paralelos, es ideal para producir una base uniforme y regular para pizza en láminas.

Equipado con dos rodillos paralelos, es ideal para obtener una base homogénea y regular para pizzas en un plato.

Equipada con dos rodillos paralelos, es ideal para hacer una base uniforme y regular para pizza en bandeja.

Equipada con dos rodillos paralelos, es ideal para crear una base de pizza uniforme y regular sobre una bandeja para hornear.



	DSA 310	DSA 420	DSA 420RP	DSA 500 RP
MECÁNICO MECÁNICO				
DIGITAL DIGITAL	DSA 310 T.GO	DSA 420 T.GO	DSA 420 RP T.GO	-
PESO DE LA MASA PESO DE PASTA	80 - 210	210 - 700	220 - 900	220 - 900
DIÁMETRO DE LA PIZZA DIÁMETRO DE LA PIZZA	14,0 - 30,0	26,0 - 40,0	26,0 - 40,0	26,0 - 45,0
PODER FUERZA	0,25	0,25	0,25	0,25
	0,33	0,33	0,33	0,33
FUENTE DE ALIMENTACIÓN DIETA	230 1 fase 50/60 Hz			
TAMAÑOS DE MÁQUINA DIMENSIONES DE LA MÁQUINA	47,5 37,5 66,0	58,5 43,5 79,0	58,5 43,5 71,5	66,5 43,5 71,5
DIMENSIONES DEL EMBALAJE DIMENSIONES DEL EMBALAJE	74,0 52,0 49,0	88,0 63,0 52,0	88,0 63,0 52,0	84,0 71,0 55,5
PESO NETO PESO NETO	28,0	37,0	38,0	41,0
PESO BRUTO PESO BRUTO	35,0	39,0	45,0	49,0