

## Formadora de masa pizza

### Máquina extendedora de masa

Máquina formadora de masa para dar forma bases para pizzas de distintos grosores.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- DF-30 / DF-40: Rodillo superior inclinado.
- DF-40P: Rodillos paralelos.
- DF-30 / DF-40: Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.



	DF-30	DF-40	DF-40P
DIÁMETRO DE LA PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTENCIA TOTAL	240W	240W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
PESO NETO	28Kg	37Kg	38Kg



**Exclusivo sistema de inicio automático temporizado.**





#### FORMADORA DE PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø 140 mm-290 mm.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillo superior inclinado.
- Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500053	Formadora masa DF-30 230/50-60/1
---------	----------------------------------



#### FORMADORA DE PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø 260 mm-400 mm.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillo superior inclinado.
- Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500054	Formadora masa DF-40 230/50-60/1
---------	----------------------------------



#### FORMADORA DE MASA DF-40P

Para pizzas de Ø 260 mm-400 mm. Rodillos paralelos.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillos paralelos.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500055	Formadora masa DF-40P 230/50-60/1
---------	-----------------------------------