



FORMADORA DE PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø 140 mm - 290 mm. Rodillo superior inclinado.



ESPECIFICACIONES

Diámetro de la pizza: 140 mm - 290 mm

Potencia total: 240 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 480 mm

✓ Fondo: 380 mm

✓ Alto: 660 mm

Peso neto: 28 kg

Dimensiones del embalaje

740 x 530 x 580 mm

Peso bruto: 35 kg

MODELOS DISPONIBLES

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

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ 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.



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

EXPORT

www.sammic.es

es.sammic.com

Basarte 1

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

27720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 30/01/2024



Hosteleria10.com

PREPARACIÓN DINÁMICA
FORMADORA DE MASA PIZZA



FORMADORA DE PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø 260 mm - 400 mm. Rodillo superior inclinado.



ESPECIFICACIONES

Diámetro de la pizza: 260 mm - 400 mm

Potencia total: 240 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 590 mm

✓ Fondo: 440 mm

✓ Alto: 790 mm

Peso neto: 37 kg

Dimensiones del embalaje

880 x 650 x 640 mm

Peso bruto: 39 kg

MODELOS DISPONIBLES

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

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ 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.



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
 www.sammic.es es.sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	