

# PIZZAFORM

★ PRODUCTO PREMIUM



PF 300 / 35 MTE



PF 500 / 45 MTE

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Las pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de la pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación y seguridad de uso, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 500/45 MTE: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 450 mm.
- Temperatura máxima de platos de 180°C.
- Tiempo de presión entre platos para obtener un óptimo rendimiento con bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas de 3".



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato superior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.



Máxima seguridad para el operador gracias a los diferentes sistemas de seguridad incorporados.

Servicios opcionales\*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PF 300 / 35 MTE	PF 500 / 45 MTE
Código		7YEM0138	7YEM0132
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3970	7950
Producción horaria	nº/h	300	300
Diámetro plato	mm	350	450
Ancho	mm	520	550
Fondo	mm	580	700
Peso bruto / neto	kg	186 / 172	230 / 212
<b>PVP</b>		<b>5832 €</b>	<b>7355 €</b>

ACCESORIOS	Soporte 4 ruedas	Soporte SU/327
Código	7YEM9135	7YEM9141
<b>PVP</b>	<b>266 €</b>	<b>1038 €</b>

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.  
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.