

## Sfogliatrici Pressa formatrice a caldo per pizze 500 mm

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



### Sfogliatrici

#### Pressa formatrice a caldo per pizze 500 mm

603328 (HPZF50)

Pressa formatrice a caldo per  
pizze 500 mm

### Descrizione

Articolo N° \_\_\_\_\_

Costruito interamente in acciaio inox. Lo spessore e il diametro del disco pizza sono regolabili. Le piastre a controllo elettronico producono una pellicola uniforme di amido sulla parte esterna della pasta. Lo strato di amido respinge il gas prodotto nella fermentazione naturale della pasta, contribuendo ad una cottura perfettamente uniforme delle basi di pizza. Dispositivi di sicurezza conformi alle legislazioni vigenti. Rendimento: fino a 400 pizze/h.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

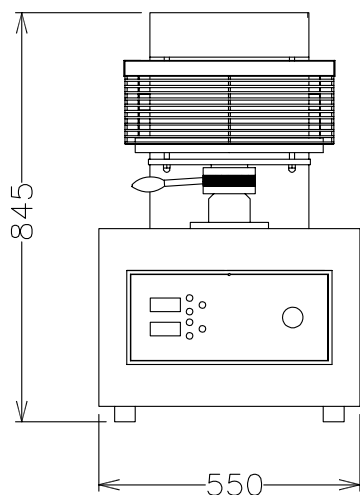
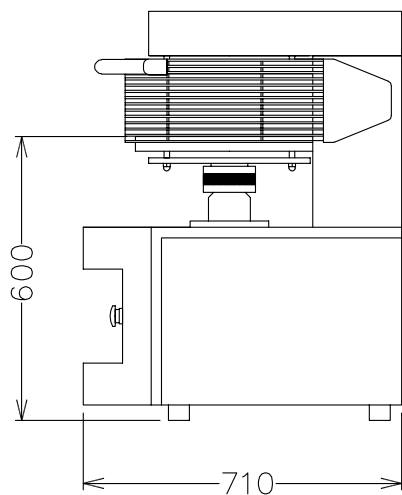
- Estremamente facile da usare, l'impugnatura ergonomica, di facile presa, permette il massimo controllo con il minimo sforzo.
- Versatilità: lo spessore e il diametro del disco pizza è regolabile a seconda delle esigenze senza alterarne le caratteristiche dell'impasto.
- E' garantito un elevato rendimento (fino a 400 pizze all'ora). Ideale per la produzione in grandi quantità.
- Le piastre a controllo elettronico causano la produzione di un sottile strato di amido sulla parte esterna dell'impasto. Questo strato di amido trattiene l'evaporazione causata dalla fermentazione naturale dell'impasto, contribuendo così alla perfetta uniformità di cottura.

### Costruzione

- Costruito interamente in acciaio inox.

### Accessori opzionali

- Stand per pressa formatrice a caldo PNC 653564

**Fronte****Lato**

EI = Connessione elettrica

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

603328 (HPZF50) 380-400 V/3 ph/50/60 Hz

Potenza installata 6 kW

Watt totali: 6 kW

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, altezza: 845 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 550 mm

Dimensioni esterne, profondità: 710 mm

Peso netto (kg): 196