Façonneuse Laminoir à pizza 30 cm



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence DSA310

Description brève du produit :

La façonneuse permet d'économiser du temps et ne requiert pas un personnel spécialisé. Elle a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes de formage des disques pour la préparation de pizzas, pain, focaccias, gâteaux, etc. La machine fonctionne à froid et n'altère pas les caractéristiques des pâtes. La façonneuse Prismafood est facile à utiliser et offre une qualité de fabrication de très haute qualité. La sélection de l'épaisseur de la pâte finale est une opération rapide et intuitive. Sur toutes les façonneuses, l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm.

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

Diamètre pizza 14 - 30 cm

Rouleau supérieur incliné

Idéal pour les pizzas rondes grâce à la présence du balance central

Système de transmission à engrenages

Épaisseurs sélectionnables sur les deux rouleaux

Épaisseurs ajustables de 0 à 5 mm

Protection des rouleaux en plexiglas transparent pour une sécurité maximale sans altérer la visibilité

Tension spéciale 110V 60Hz disponible

Facultatif : pédale électrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Poids pâte (gr) 80 - 210 Diamètre pizza (cm) 14 - 30 Alimentation (volt) 230 | 1 ph 50/60Hz Puissance (Kw - Hp) 0,25| 0,33 Dimensions machine (cm W x D X H) 47,5 x 37,5 x 66 Dimensions emballage (cm W x D x H) 74 x 53 x 50 Poids net (Kg) 28 Poids brut (Kg) 35

caractéristiques du produit :