

# Formadora de Pizzas, tipo prensa



Maquina estudiada a propósito para modelar uniformemente y en breve tiempo la pasta de la pizza. Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad del uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzeria, en los momentos de mas trabajo y de falta de personal especializado. El diámetro de la pizza puede ser entre 30 y 55 cm según el modelo de la machina. Gracias a las características de construccion de los discos (arriba acero AISI 304, estructura en aluminio) las Formadoras son las unicas conformes a las normas de RoHS; además han un muy alto rendimiento productivo ya que han una grande conductibilidad termica.

MODELOS	PF30	PF33	PF40	PF45	PF50
Peso de la masa (gr.)	120 ÷ 250	130 ÷ 250	200 ÷ 350	250 ÷ 500	300 ÷ 700
Diametro plato superior cm	29	32	39	44	49
Diametro plato inferior cm	30	33	40	45	50
Potencia (Kw) - Voltaje (V)	4,75 / 400	4,75 / 400	8,10 / 400	8,10 / 400	8,10 / 400
Dimensiones maquina lpxh (cm)	47x59x83	47 x 59 x 83	55x67x89	55 x 67 x 89	60x67x89
Peso neto (kg.)	92	93	116	125	140