

Linha de pizaria Formadoras

PIZZAFORM

Características principais:

- Os pizaforms são prensas concebidas para modelar de modo uniforme e num curto espaço de tempo a massa da piza.
- A sua velocidade de funcionamento, simplicidade de manipulação e segurança de uso tornam fazem com que esta ferramenta seja indispensável na pizaria, especialmente nos momentos de maior trabalho.
- PF 300/35 MTE:
Possibilidade de obter um diâmetro máximo de 350 mm.
- PF 500/45 MTE:
Possibilidade de obter um diâmetro máximo de 450 mm.



Possibilidade de regular a espessura (entre 1 e 12 mm) e o diâmetro da massa adaptando-se a cada necessidade.



A forma particular do prato inferior facilita a formação do rebordo da piza.



Máxima segurança para o operador graças aos diferentes sistemas de segurança incorporados.

Características técnicas

| Modelos | | PF 300/35 MTE | PF 500/45 MTE |
|--------------------------|-------|---------------|---------------|
| Produção horária (unid.) | n.º | 300 | 300 |
| Diâmetro prato | mm | 350 | 450 |
| Tensão/Fases (*) | V/n.º | 380/3 | 380/3 |
| Potência elétrica | W | 4,15 | 7,95 |
| Largura | mm | 520 | 550 |
| Profundidade | mm | 580 | 700 |
| Altura (aberto/fechado) | mm | 780 | 810 |
| Peso líquido/bruto | kg | 155/186 | 220/230 |

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos