

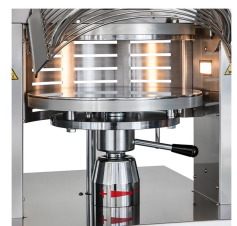


PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

PRESSA PIZZA AD AZIONAMENTO MECCANICO PER PIZZE Ø 45 CM

CODICE: PFPP45MC



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pressa pizza ad azionamento meccanico per pizze Ø 45 cm

Pressa ideale per una rapida formatura di dischi per pizza, dotata di piastre in **acciaio inox** e temperatura regolabile separatamente.

Utilizzando una **temperatura massima di 170°C** più alta durante la pressatura dell'impasto si avrà la possibilità di ridurre i tempi di cottura dello stesso.

Permette in modo estremamente semplice di agevolare la produzione di pizze in grandi quantità e con elevato ritmo produttivo.

Tramite il **pannello comandi** si può decidere di regolare lo spessore del disco in base alle proprie esigenze.

Griglia di sicurezza realizzata in filo di metallo che rende la macchina estremamente sicura

L'acciaio inox dei dischi li rende estremamente facili da pulire e altamente igienici.

Dischi di pasta per **pizze con diametro da 45 cm.**

UTILIZZO

- 1) Prendere una pallina di pasta e metterla al centro del disco inferiore
- 2) Premere il pulsante di azionamento (scegliendo prima lo spessore e la temperatura)
- 3) I dischi si muovono fino al raggiungimento dell'obiettivo preimpostato dal pannello comandi.
- 4) A ciclo finito il disco inferiore ritorna al punto di inizio
- 5) A questo punto prelevare. Si alzerà la griglia di sicurezza e si potrà prelevare il prodotto

Per qualsiasi informazione aggiuntiva il servizio clienti di **Projectfood** è a vostra disposizione

DATI TECNICI

Peso 163 kg



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Voltaggio	Trifase – 400 V
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L630xP670xH890
Peso Pasta	250 – 500 gr
Diametro Pizza	Ø 450 mm