



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### STENDIPIZZA - SIGMA - A FREDDO con microrullatura Semiautomatica

- lavorazione pasta a freddo, anche a 4°-5°C,
- sistema di microrullatura brevettato, **crea Onde** che **vanno dall'Interno Verso L'esterno**, simulando L'Azione delle mani
- esecuzione del bordo pizza,
- **spessore pizza regolabile**,
- accensione e spegnimento automatico ,
- 

Marchio CE  
MADE IN ITALY

##### NOTA IMPORTANTE:

La macchina lavora un impasto a freddo e pertanto, per un risultato ottimale, è necessario rispettare le condizioni di giusta 'maturazione dell'impasto' come indicato dal Costruttore nel *Manuale d'Uso*.

#### MODELLI DISPONIBILI

##### SMSPZ40M



Formatrice per pizza SIGMA, SEMIAUTOMATICA A FREDDO con DISCO ad AZIONE MICRORULLANTE  
diametro 400 mm, V 230/1, kW 0,55, peso 105 kg, dim. mm  
570x720x770h

**€ 3.293,31 + IVA**

€ 4.017,84 IVA incl.

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

##### SMSPZ50M



Formatrice per pizza SIGMA, SEMIAUTOMATICA A FREDDO con DISCO ad AZIONE MICRORULLANTE  
diametro 500 mm, V 230/1, kW 0,75, peso 150 kg, dim. mm  
700x820x840h

**€ 4.333,30 + IVA**

€ 5.286,63 IVA incl.

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

