



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
CUPZF/40DS	Formatrice per pizze a Caldo CUPPONE con DISCHI da 400 mm, V.400/3+N, Kw 5,6, Peso 186 Kg, dim. mm.560x710x860h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORMATRICI PER PIZZA per la formatura di dischi di pasta per pizza con diametro 400 mm:

- **costruzione in acciaio inox,**
- **l'elevata produzione oraria,** senza l'utilizzo di manodopera specializzata;
- la **perfetta uniformità di forma** e spessore del disco di pasta senza rinunciare al **tradizionale bordo**, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati;
- la possibilità di **variare facilmente lo spessore dei dischi di pasta;**
- la creazione, grazie all'azione della **temperatura dei piatti controllata elettronicamente**, di un sottile strato solido di gel di amido sulla parte esterna dell'impasto, che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno.
- questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i **dispositivi di sicurezza** previsti dalle normative internazionali;
- **diametro pizze: 400 mm;**
- altezza piano di lavoro: 600 mm;
- assorbimento massimo: Kw.5,6;
- consumo medio: Kw 3,9;
- su richiesta disponibile V.230/1 Monofase o V.230/3 Trifase.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	5,6
Peso netto (Kg)	186
Peso lordo (Kg)	200

Larghezza (mm) 560

Profondità (mm) 710

Altezza (mm) 860

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

CUSPZF



Consegna: da 4 a 9 giorni

Supporto per formatrici

Supporto per formatrici con ruote e cassetto, peso netto
46 kg, dim.mm.560x710x800h









