



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



Formatrici per pizza a freddo con dischi diametro mm 400, mod. SPZ40M - Monofase V. 230/1

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

Consegna: da 3 a 6 giorni

SMSPZ50M



Formatrici per pizza a freddo con dischi diametro mm 500, mod. SPZ50M - Monofase V. 230/1

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

Consegna: da 3 a 6 giorni

