

Morue: 1122

Machine à mouler les pizzas diamètre 50 cm



Description

Machine à mouler les pizzas à chaud, idéale pour mouler des disques de pâte à pizza jusqu'à 52 cm de diamètre. Ses principales caractéristiques sont les suivantes Le rendement horaire élevé, jusqu'à 400 pizzas par heure, sans l'aide d'une main-d'œuvre qualifiée. L'uniformité parfaite de la forme et de l'épaisseur du disque de pâte, sans sacrifier le bord traditionnel, obtenue grâce à la conformation spéciale des plaques chromées. La possibilité de varier facilement l'épaisseur des disques de pâte. La création, grâce à l'action de la température des plaques contrôlée électroniquement, d'une fine couche solide de gel d'amidon à l'extérieur de la pâte, qui permet, en retenant les gaz, une cuisson parfaite de la pizza à l'intérieur également. Cet équipement, entièrement en acier inoxydable, est doté de tous les dispositifs de sécurité requis par les normes internationales.

Dimensions

Diametro pizza	500 mm
Dimensioni esterne	550x710x845 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	60 Hz
Peso	196 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Voltaggio	230 V