

Pizzaform

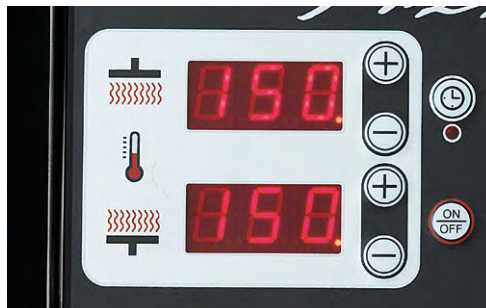
Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



Struttura In Acciaio Inox Inossidabile

Stainless steel equipment
Struktur aus Edelstahl
Appareil en acier inox
Equipo en acero inoxidable
Структура из нержавеющей стали



Temperatura dei piatti controllata elettronicamente

Electronically controlled plates
Elektronische Kontrolle der Tellertemperatur
Température des plats contrôlée électroniquement
Temperatura de los platos controlada electrónicamente
Температура прессующих тарелок с электронным регулированием



Possibilità di variare lo spessore dei dischi di pasta

Possibility to vary the thickness of the pizza dough
Einstellmöglichkeit zur Änderung der Teigstärke
Possibilité de varier facilement l'épaisseur des disques de pâte
Posibilidad de ajustar fácilmente el espesor de la masa de la pizza
Возможность менять толщину тестовых дисков



Dischi di pasta fino a 52 cm di diametro

Pizza dough measuring up to 52 cm diameter
Pizzateigscheiben bis 52 cm Durchmesser
Disques de pâte à pizza jusqu'à 52 cm de diamètre
Pizza con diámetro de hasta 52 cm
Диаметр пиццы до 52 см



Piatti cromati (piani o svasati)

Chromium plates (flared and not)
Hartverchromte Pressteller
(abgeschrägte oder nicht abgeschrägte)
Plateaux chromés (évasés et non)
Platos cromados (abocinados o no)
Хромированные прессующие тарелки
(Скошенные пластины - Пластины БЕЗ скоса)



Bordo tradizionale grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati

Traditional edging thanks to the chromium edge plates
Traditioneller Rand dank der besonderen Konformation der hartverchromten Pressteller
Rebou traditionnel grâce aux specials plats chromés
Borde tradicional gracias a la configuración de los platos cromados
Сохранением традиционного бортика благодаря форме хромированных пластин



Perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta

Perfect uniformity in the shape and thickness of the pizza dough bases
Perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe
Forme et épaisseur du disque de pâte parfaitement uniformes
Perfecta uniformidad de forma y espesor de la masa de la pizza
Идеальная равномерность формы и толщины теста

CUPPONE
1963



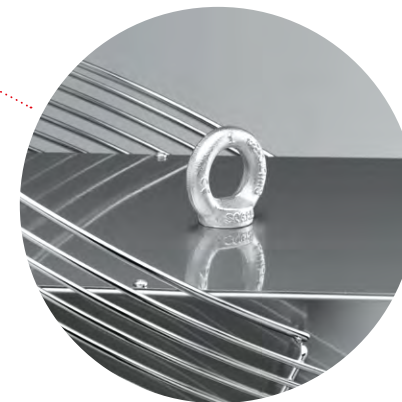
Fino 400 pizze/ora

Up to 400 pizzas/hour
 Bis zu 400 Pizzas/Stunde
 Jusqu'à 400 pizzas/heure
 Hasta 400 pizzas/hora
 До 400 пицц/час



Cassetto supporto

Stand drawer
 Auszug Untergestell
 Tiroir du support
 Cajón de apoyo
 Ящик для подставки



Anello di sollevamento

Lifting ring
 Hebering
 Anneau de levage
 Anillo de levantamiento
 Подъемное кольцо



Vano portacassette su supporto

Plastic boxes compartment stand
 Ablagefach in Untergestell
 Compartiment à tiroirs sur le support
 Compartimento portacajón sobre apoyo
 Отсек для ящиков на подставке

Pizzaform

Formatrice a caldo per pizza

Hot pizza forming machine

Warmformmaschine für Pizza

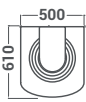
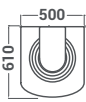
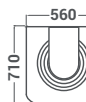
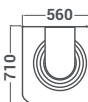
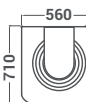






Mouleuse à chaud pour pizzas

Formadora en caliente para pizza

Формовочная машина для горячего раскатывания пицц



Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры

							
			H 770 mm	H 770 mm	H 860 mm	H 860 mm	H 860 mm
Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель			PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
	Altezza piano di lavoro Work surface height - Höhe Arbeitsfläche Hauteur du plan de travail - Altura plano de trabajo Высота рабочей поверхности	mm	550	550	600	600	600
	Produttività oraria Productivity per hour - Stunden Leistung - Productivité horaire Productividad por hora - Почасовая производительность	Nr	400 (ø 30-34 cm)	400 (ø 35-38 cm)	400 (ø 40-43 cm)	400 (ø 45-49 cm)	400 (ø 50-52 cm)
	Alimentazione elettrica Electric power supply - Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	Consumo medio Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	136	143	201	210	217
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	151	158	218	227	234

Supporto per formatrice a caldo

Hot pizza forming machine support

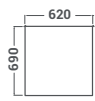
Gestell für Warmformmaschine

Support pour mouleuse à chaud

Soporte para formadora en caliente




Основание для формовочной машины для горячего

Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 775 mm

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

			SPZF	
	Peso netto Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	58	
	Peso lordo Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	72	

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C