

Presses à froid semi-automatiques, pizza Ø 15 à 38 cm



Informations produit

- › Formeuses de pâte à froid semi-automatiques.
- › Mise en route manuelle.
- › Construction robuste, finition blanc.
- › Système de micro-roulage breveté.
- › Diamètre de pizza de 15 à 40 cm
- › Alimentation électrique 230 V (Mono) – 50 Hz.

Avantages



+ Constance résultat

Grâce à cette presse à froid, vos pizzas sont toujours homogènes et régulières.



+ Diamètre usuel

Diamètre pour les besoins usuels : production de pizzas jusqu'à 47 cm (selon modèles).



+ Micro-rolling

Système de microroulage breveté, pour reproduire au mieux le travail manuel du pizzaïolo.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Diamètre des pizzas (mm)	15 à 38
Diamètre plateau (mm)	400
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	200
Modèle	Semi-automatiques, Ø15 à 38

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	550
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	720
Largeur (mm)	570
Hauteur (mm)	770
Poids net (kg)	120
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	570x720x770

LOGISTIQUE

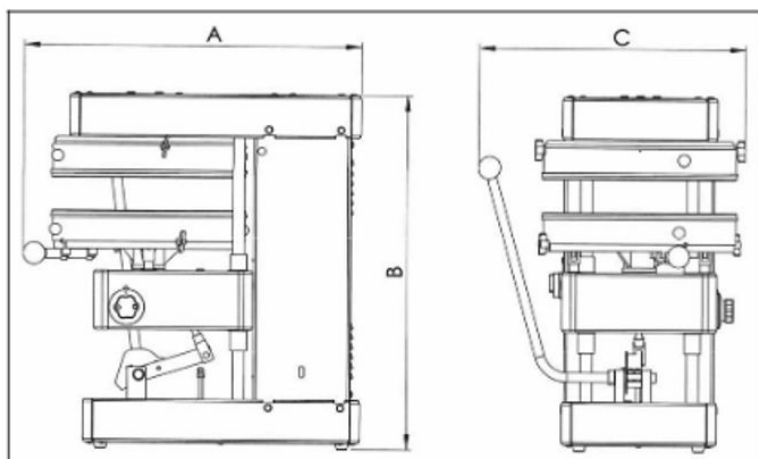
Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	670x820x870
Poids brut (kg)	125

Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*

Données techniques

MODÈLE	MASSE DE LA MACHINE [kg]	PUISSANCE [kW]	ALIMENTATION ELECTRIQUE	DIAMÈTRE PLATEAUX
SPZ 40	105	0.55	230V 50Hz 1 phases + PE	Ø 400

Dimensions



MODÈLE	A	B	C
SPZ 40	720	770	570

Accessoires et options

Accessoires

TAPIS/SPZ40 Tapis haut et bas pour SPZ40

DISQUE250 25 cm pour une pizza Ø 28 cm

DISQUE270 27 cm pour une pizza Ø 30 cm

DISQUE290 29 cm pour une pizza Ø 32 cm

DISQUE310 31 cm pour une pizza Ø 34 cm

DISQUE400 40 cm pour pizza sans rebord

PBH/SPZ40 Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ40