SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

Presses à froid automatiques, pizza Ø 30 à 42 cm

Informations produit

- Formeuse de pâte à froid automatique.
- Mise en route automatique par l'appui sur deux boutons simultanément pour plus de sécurité.
- Mémorisation de 19 programmes.
- Construction robuste, finition blanc.
- Système de micro-roulage breveté.
- Diamètre de pizza de 30 à 42 cm.
- Plateau bas monté sur tiroir, plus maniable et ergonomique.
- 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 42 cm.

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)	30 à 42
Diamètre plateau (mm)	440
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	200
Modèle	Automatiques, Ø30 à 42

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	750
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

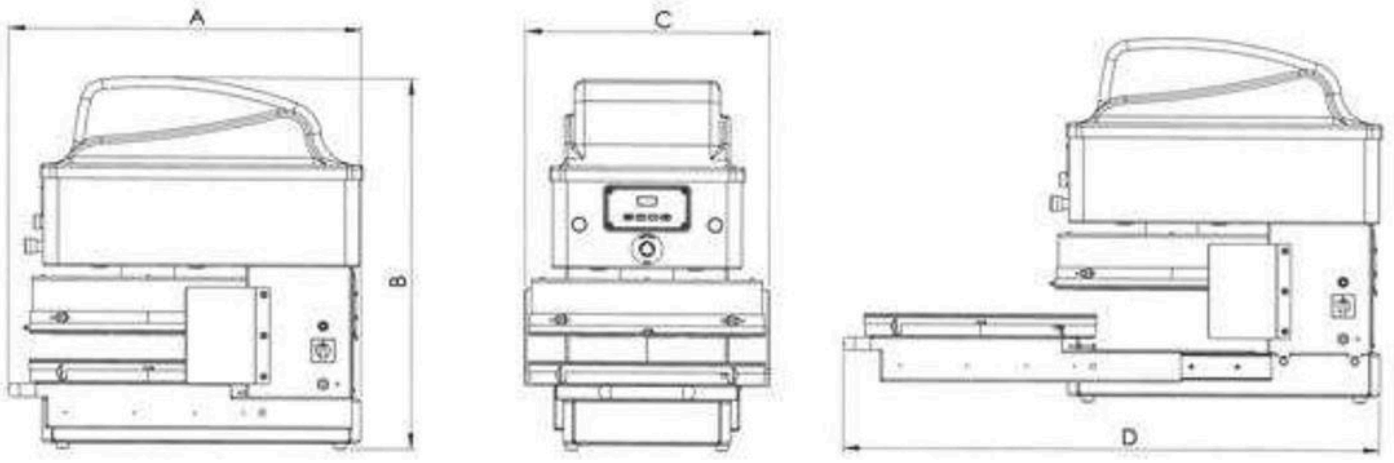
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	724
Largeur (mm)	503
Hauteur (mm)	768
Poids net (kg)	120
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	503x724x768

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	603x824x868
Poids brut (kg)	125

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



Accessoires et options

Accessoires

TAPIS/SPZ50	Tapis haut et bas pour SPZ50
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/SPZ50	Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ50