

## 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 pizzaiolo.

## 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

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Poids net (kg)                      | 120         |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 570x720x770 |

### LOGISTIQUE

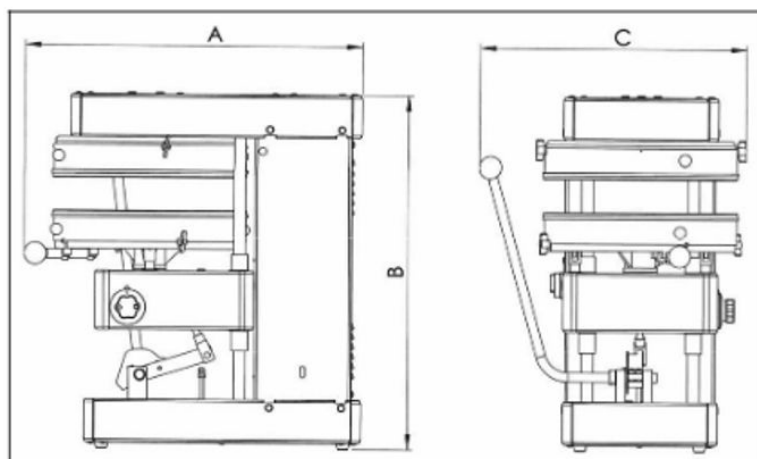
|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 670x820x870 |
| Poids brut (kg)                   | 125         |

## Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://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