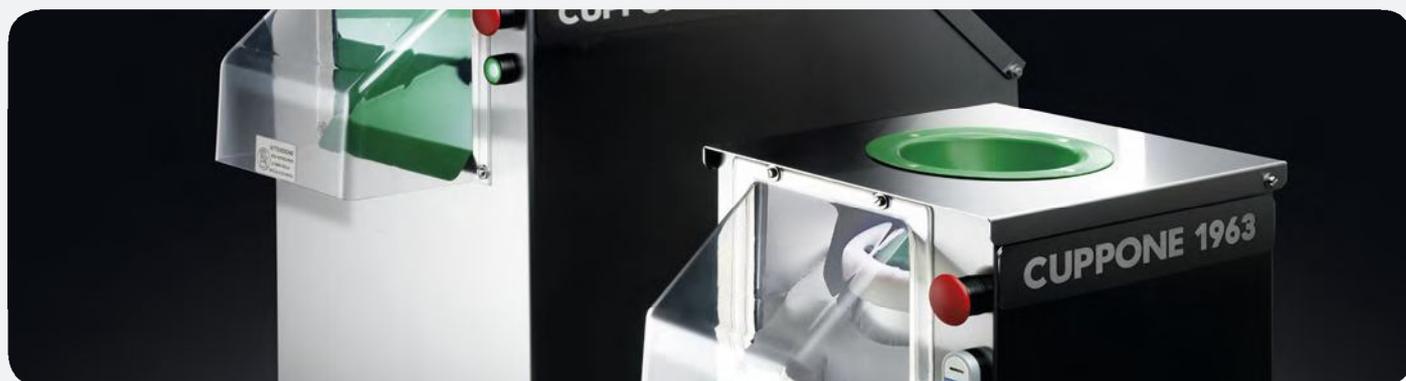


BOLEADORA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AR20/300	AR20/1300
Ancho exterior	mm.	320	440
Fondo exterior	mm.	510	700
Alto exterior	mm.	830	950
Peso porción (min/max)	gr	20 / 300	20 /1300
Alimentación eléctrica	Ph/Volts	2x230	2x230
Absorción máxima	kW	0,5	0,75
P.V.P.	€	3.976	6.791





Mod.AR20/300



Mod.AR20/1300

BOLEADORA "AR":

- Fabricadas en acero inoxidable y aleación de aluminio brillante.
- Modelo AR20/1300 viene equipada con 4 ruedas (2 con freno) y el modelo AR20/300 con 2 pies y 2 ruedas.
- Tapa con micro interruptor.
- Construcción sin bordes y completamente desmontable para facilitar la limpieza y máxima higiene.
- Cilindro y espiral fabricados en aluminio recubierto de teflón.
- Botón inicio/parada de color verde iluminado durante el funcionamiento.

- Botón rojo de parada de emergencia.
- La boleadora, sin ningún tipo de ajustes, produce automáticamente diferentes tamaños de bolas en función del tamaño de las porciones de masa introducidas.
- El promedio de producción para ambas máquinas es de aproximadamente 700 bolas/hora. La producción esta calculada a un ritmo normal de 1 bola cada 5 segundos.
- La producción horaria siempre depende de la velocidad de introducción de las piezas.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
Ancho exterior	mm	500	500	560	560	560
Fondo exterior	mm	610	610	710	710	710
Alto exterior	mm	770	770	860	860	860
Diámetro de la pizza	mm	300	350	400	450	500
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
	Ph/Volts	3x400	3x400	3x400	3x400	3x400
Absorción máxima	kW	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
Consumo medio	kW/h.	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
P.V.P. (monofásica)	€	5.069	5.130	6.569	6.652	6.736
P.V.P. (trifásica)	€	5.069	5.130	6.569	6.652	6.736

Mesa soporte modelo		SPZF
Ancho	mm	615
Fondo	mm	690
Alto (a elegir/indicar en el pedido)	mm	775
P.V.P.	€	895

Nota: Mesa soporte válida para todos los modelos





Mod. PZF/40 DS

Mesa soporte Mod. SPZF

PIZZAFORM:

Es una prensa especial, patente de Cuppone, para moldear en caliente discos de pasta para pizza de hasta 52 cm de diámetro.

- Estructura de acero inoxidable.
- Ajuste electrónico individual de la temperatura de los platos superior e inferior.
- Control electrónico del tiempo de contacto de los platos.
- Fácil ajuste mecánico del grosor de la pizza.
- La forma de los platos cromados permite una perfecta homogeneidad de forma y espesor de la pizza, sin renunciar al tradicional borde de las pizzas.
- La posibilidad de regular manualmente el grosor de la masa de la pizza, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto, permiten extender uniformemente la masa consiguiendo el diámetro deseado y la creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, para garantizar una perfecta cocción de la masa en el horno.
- Productividad elevada, hasta 400 pizzas por hora, sin usar mano de obra especializada.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Control electrónico.



Regulación del grosor.



Dimensión de los platos.