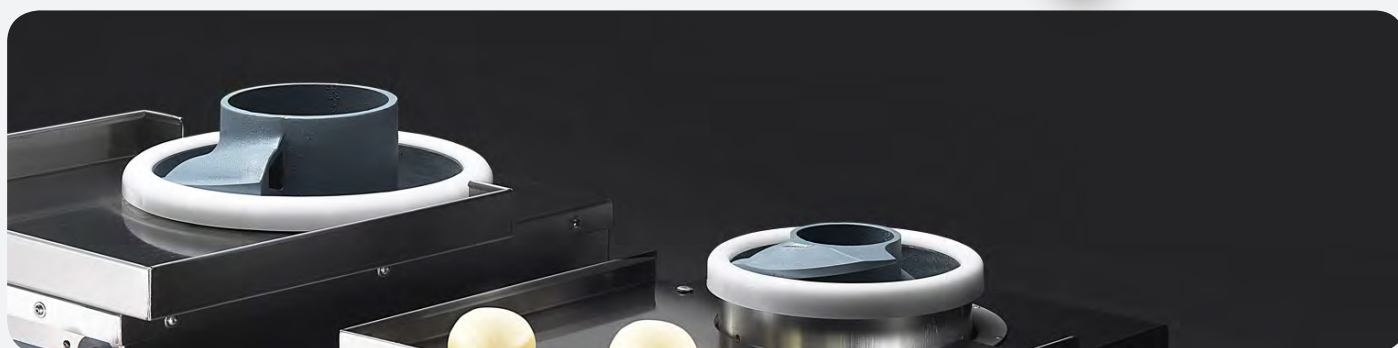


BOLEADORA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RND280	RND800
Ancho exterior	mm.	390	405
Fondo exterior	mm.	565	620
Alto exterior	mm.	795	830
Ancho bandeja superior	mm.	440	505
Peso porción (min/max)	gr	30 / 280	30 / 800
Alimentación eléctrica	Ph/Volts	2x230	2x230
Absorción máxima	kW	0,37	0,37
P.V.P.	€	3.592	6.111





Mod.RND 280



Mod.RND 800

BOLEADORA "RND":

- Robustas y fabricadas en acero inoxidable.
- Ambos modelos están equipados con 4 ruedas (2 con freno).
- Completamente desmontable para facilitar la limpieza y máxima higiene.
- Cilindro y espiral fabricados en aluminio recubierto de teflón.
- Panel de mandos de fácil uso. Consta de un botón inicio y otro de parada.
- 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.
- No estresa ni calienta la masa
- El promedio de producción para ambas máquinas es de aproximadamente 700 bolas/hora. La producción está calculada a un ritmo normal de 1 bola cada 5 segundos.
- La producción horaria siempre depende de la velocidad de introducción de las piezas.
- Diseño ergonómico adaptado al operario. Las bolas obtenidas se depositan automáticamente en la bandeja superior de la máquina.

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.	€	5.081	5.142	6.585	6.668	6.752

Mesa soporte modelo	SPZF	
Ancho	mm	615
Fondo	mm	690
Alto (a elegir/indicar en el pedido)	mm	775
P.V.P.	€	910

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.