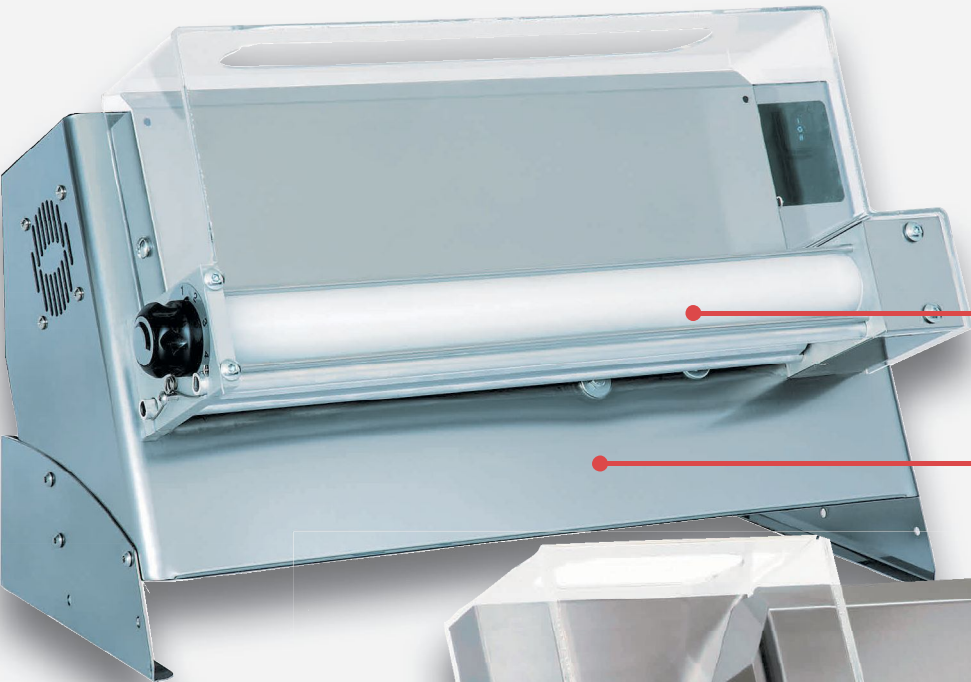




+ PIZZA

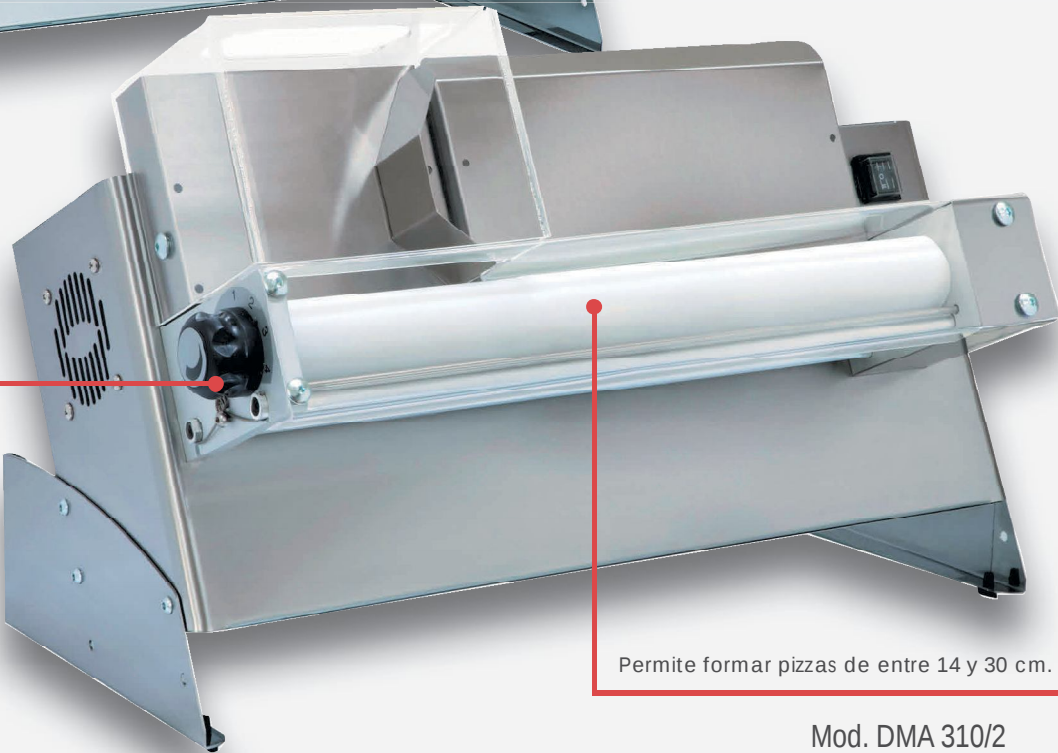


Mod. DMA 310/1

Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.

Construidas en acero inoxidable.

Ajuste del grosor de la pizza.



Mod. DMA 310/2

Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.



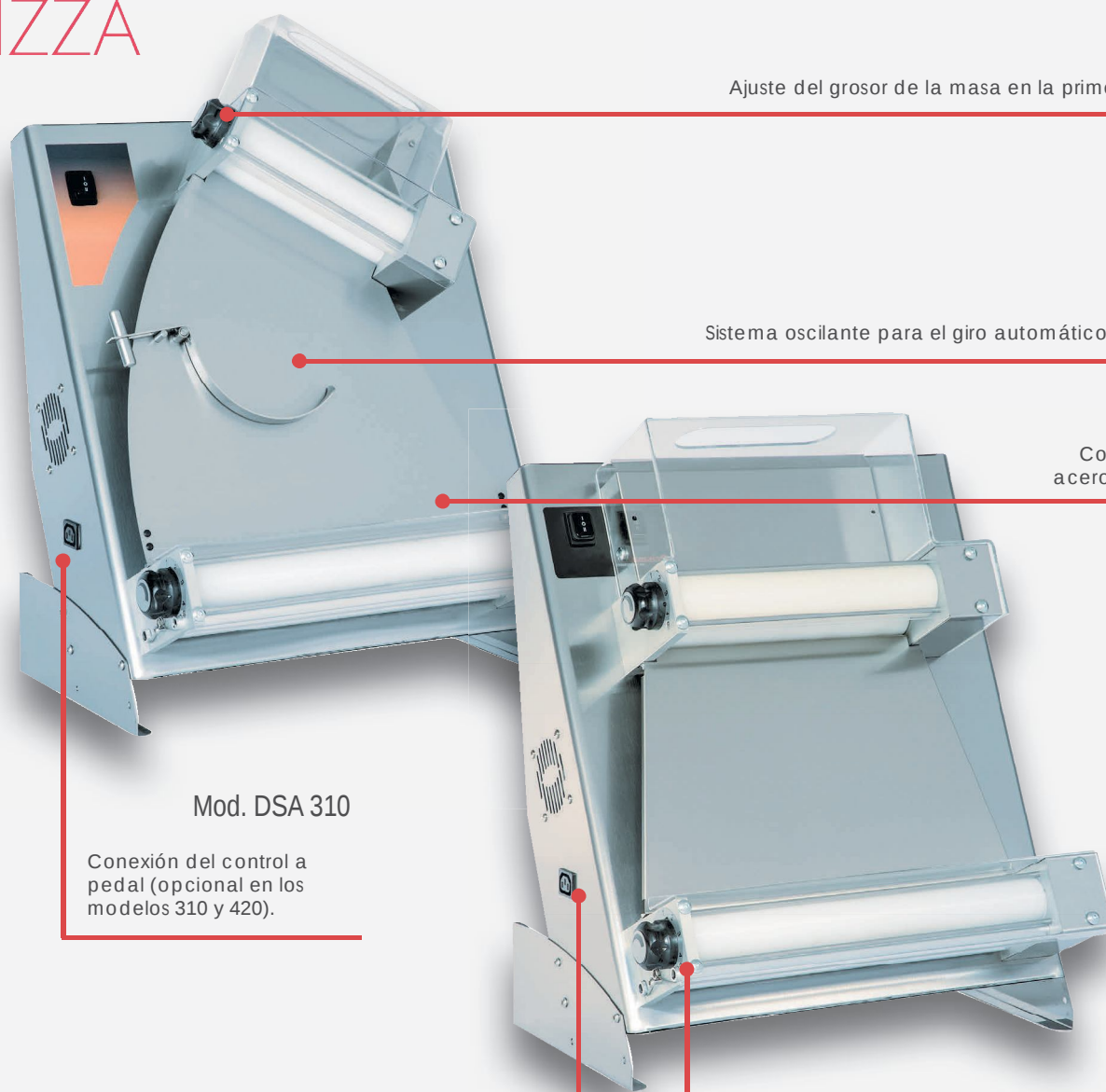
Control a pedal de serie.

NOTA: Modelo DMA 310/2 no requiere reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

DMA		310/1	310/2	500/1
Ancho	mm	480	650	630
Fondo	mm	335	320	345
Alto	mm	430	410	430
Diámetro pizza	mm	14/30	14/30	26/45
Peso pasta elaborada	gr	80/210	80/210	210/700
Potencia	W	250	250	250
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1
P.V.P. €		744	837	878



PIZZA



Mod. DSA 310

Conexión del control a pedal (opcional en los modelos 310 y 420).

Conexión del control a pedal que se sirve de serie en los modelos 420/RP y 500/RP.

Mod. DSA 420/RP



Control a pedal de serie en modelos 420 RP y 500 RP.



DSA		310	420	420/RP	500/RP
Ancho	mm	475	585	585	665
Fondo	mm	375	435	435	435
Alto	mm	660	790	715	715
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Peso pasta elaborada	gr	80/210	210/700	220/900	220/900
Potencia	W	250	250	250	250
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1	220/1
P.V.P. €		1.020	1.196	1.238	1.310

Accesorios

P.V.P. €

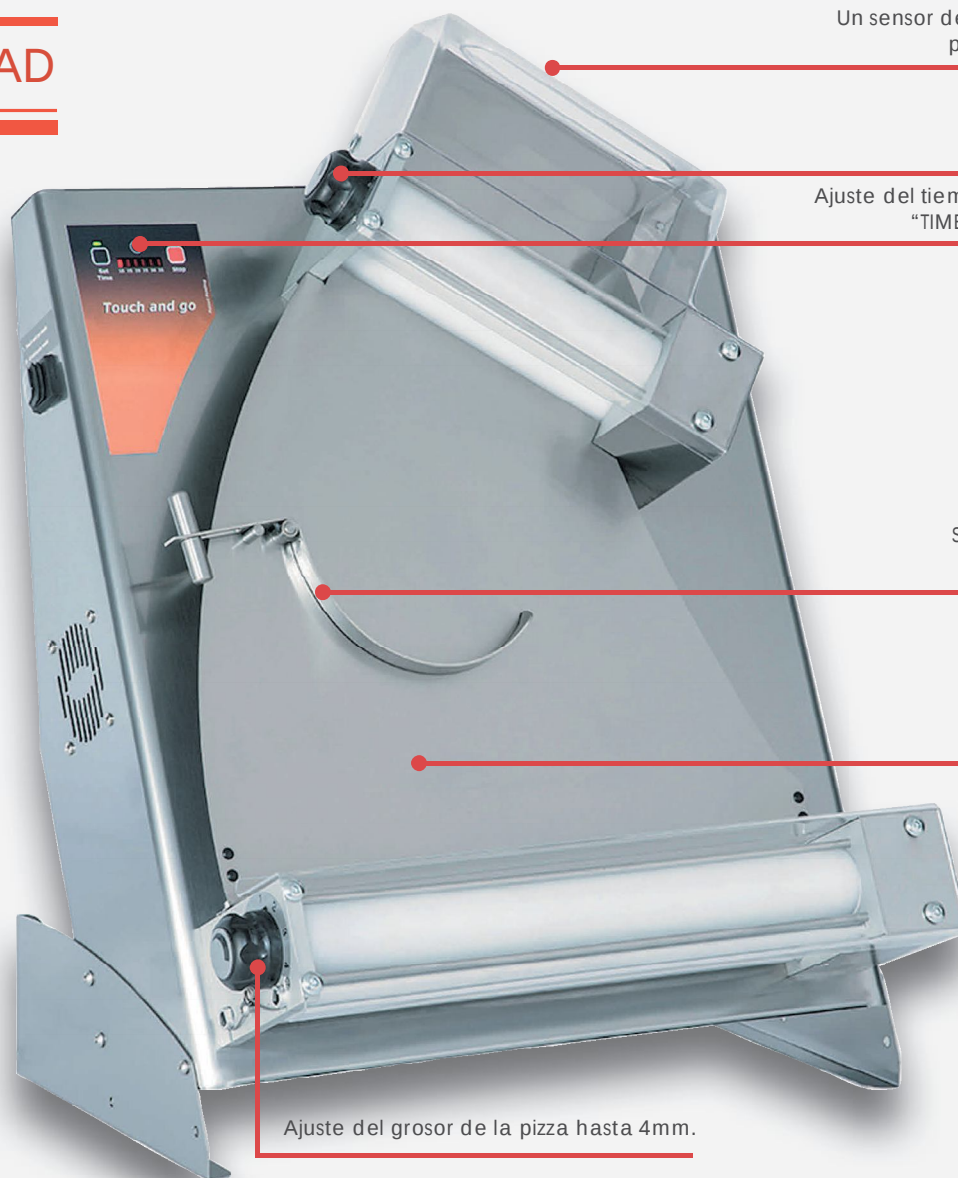
Control por pedal

44



+ PIZZA

NOVEDAD



Un sensor detecta la entrada de masa y pone en marcha la máquina.

Ajuste del grosor de la masa en la primera pasada.

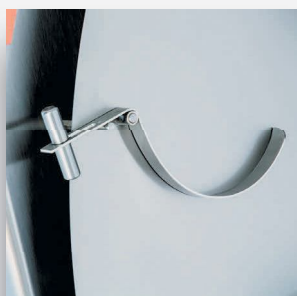
Ajuste del tiempo de parada. Con la tecla "TIME SET" entre 10 y 35 segundos

Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.

Construidas en acero inoxidable.

Ajuste del grosor de la pizza hasta 4mm.

Mod. DSA 310 TG



DSA		310TG	420TG	420RPTG
Ancho	mm	475	585	585
Fondo	mm	375	435	435
Alto	mm	660	790	790
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40
Peso pasta elaborada	gr	80/210	210/700	210/700
Potencia	W	250	250	250
Alimentación	V/fases	220/1	220/1	220/1
P.V.P. €		1.089	1.238	1.279