



## Formadora de masa pizza

### Máquina extendedora de masa

Máquina formadora de masa para dar forma bases para pizzas de distintos grosores.



- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ DF-30 / DF-40: Rodillo superior inclinado.
- ▶ DF-40P: Rodillos paralelos.
- ▶ DF-30 / DF-40: Balancín central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- ▶ Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

	DF-30	DF-40	DF-40P
DIAMETRO DEL PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTENCIA TOTAL	240W	240W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 44 x 720mm
PESO NETO	28Kg	37Kg	38Kg



**novedad**

#### FORMADORA DE PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø140-300 mm.

- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Rodillo superior inclinado.
- ▶ Balancín central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- ▶ Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

		PVP
5500053	Formadora masa DF-30 230/50-60/1	1.258€



**novedad**

### FORMADORA DE PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø260 - 400 mm.

- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Rodillo superior inclinado.
- ▶ Balancín central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- ▶ Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

		<b>PVP</b>
5500054	Formadora masa DF-40 230/50-60/1	<b>1.359€</b>



**novedad**

### FORMADORA DE MASA DF-40P

Para pizzas de Ø260-400 mm. Rodillos paralelos.

- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Rodillos paralelos.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- ▶ Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

		<b>PVP</b>
5500055	Formadora masa DF-40P 230/50-60/1	<b>1.440€</b>

