

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Formadora modelo</b>		<b>DMA 310/1</b>	<b>DMA 310/2</b>	<b>DMA 500/1</b>
Ancho exterior	mm	480	650	650
Fondo exterior	mm	335	320	345
Alto exterior	mm	430	410	430
<b>Diámetro pizza</b>	<b>mm</b>	<b>140/300</b>	<b>140/300</b>	<b>260/450</b>
<b>Peso masa elaborada</b>	<b>gr.</b>	<b>80/210</b>	<b>80/210</b>	<b>210/700</b>
Control pedal		serie	serie	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>821</b>	<b>919</b>	<b>960</b>



PIZZA



Mod. DMA 310/1



Mod. DMA 310/2

### FORMADORAS DE PIZZA DMA:

La formadora de pizzas DMA reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El modelo DMA 310/2 no requiere de un reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

- Construidas completamente en acero inoxidable
- Trabaja con solo un rodillo.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm.
- Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- El control de pedal viene de serie en todos los modelos.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Control a pedal de serie.



Protector plexiglás y rodillo único.

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Formadora modelo</b>		<b>DSA 310</b>	<b>DSA 310TG</b>	<b>DSA 420</b>	<b>DSA 420RP</b>	<b>DSA 420TG</b>	<b>DSA 420RPTG</b>	<b>DSA 500RP</b>
Ancho exterior	mm	475	475	585	585	585	585	665
Fondo exterior	mm	375	375	435	435	435	435	435
Alto exterior	mm	660	660	790	715	790	715	715
<b>Diámetro pizza</b>	<b>mm</b>	<b>140/300</b>	<b>140/300</b>	<b>260/400</b>	<b>260/400</b>	<b>260/400</b>	<b>260/400</b>	<b>260/450</b>
<b>Peso masa elaborada</b>	<b>gr.</b>	<b>80/210</b>	<b>80/210</b>	<b>210/700</b>	<b>220/900</b>	<b>210/700</b>	<b>220/900</b>	<b>220/900</b>
Control pedal		opcional	-	opcional	serie	-	-	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.099</b>	<b>1.169</b>	<b>1.223</b>	<b>1.264</b>	<b>1.264</b>	<b>1.309</b>	<b>1.339</b>

### Accesorio

	<b>P.V.P. €</b>
Control pedal	<b>54</b>



PIZZA



Mod. DSA 310 TG



Mod. DSA 310



Mod. DSA 420/RP

### FORMADORAS DE PIZZA DSA:

La formadora de pizzas reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. De uso simple y ofrece una calidad de altísimo nivel. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. La formadora DSA Touch & Go sinónimo de "Velocidad, Versatilidad y Fiabilidad". Única en su género, de inicio automático que detecta la entrada de la masa con un sensor. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET". Gracias a este método innovador permite un gran ahorro energético.

- Rodillo superior inclinado.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa en la primera pasada.
- Ideal para pizza redonda gracias al sistema oscilante para el giro automático de la pizza.
- El grosor entre rodillos inferiores es regulable de 0 a 5 mm.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- Todos los modelos excepto los "TG" están predispuestos con una conexión del control a pedal.
- Control de pedal, de serie en los modelos 420/RP y 500/RP y como opción para los modelos 310 y 420.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz (consultar precio).



Control a pedal.



Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.



Control ajuste grosor entre rodillos.