

Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

Máquinas formadoras de masa para dar forma a bases para pizzas de distintos grosores.



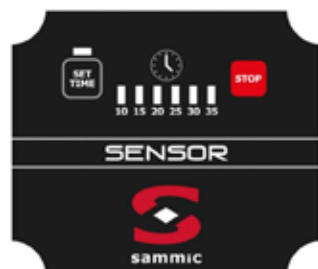
Funcionamiento eficiente, gran durabilidad

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricados en acero inoxidable.

Versatilidad y seguridad en el uso

- **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
Diámetro de la pizza	140 - 290 mm	260 - 400 mm	260 - 400 mm
Potencia total	240 W	240 W	240 W
Dimensiones exteriores	480 x 380 x 660 mm	590 x 440 x 790 mm	590 x 440 x 720 mm
Peso neto	28 kg	37 kg	38 kg



Inicio por sensor

Exclusivo sistema de inicio automático temporizado.



**FORMADORA DE PIZZA DF-30**

Para pizzas de Ø 140 mm - 290 mm. Rodillo superior inclinado.

5500053	Formadora masa DF-30 230/50-60/1
---------	----------------------------------

**FORMADORA DE PIZZA DF-40**

Para pizzas de Ø 260 mm - 400 mm. Rodillo superior inclinado.

5500054	Formadora masa DF-40 230/50-60/1
---------	----------------------------------

**FORMADORA DE PIZZA DF-40P**

Para pizzas de Ø 260 mm - 400 mm. Rodillos paralelos.

5500055	Formadora masa DF-40P 230/50-60/1
---------	-----------------------------------

