



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

PRENSA PARA PIZZA DE ACCIONAMIENTO MECÁNICO PARA PIZZAS Ø 33 CM

SKU: PFPP33MC



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRENSA PARA PIZZA DE ACCIONAMIENTO MECÁNICO PARA PIZZAS Ø 33 CM

Prensa ideal para la formación rápida de discos de pizza, equipada con planchas de **acero inoxidable** y temperatura ajustable por separado.

Utilizando una **temperatura máxima de 170°C** más alta durante el prensado de la masa, se puede reducir el tiempo de cocción de la misma.

Permite de manera extremadamente sencilla facilitar la producción de pizzas en grandes cantidades y con elevado ritmo productivo.

A través del **panel de control**, se puede decidir ajustar el espesor del disco según las necesidades.

La rejilla de seguridad es de alambre de metal que hace que la máquina sea extremadamente segura.

El acero inoxidable de los discos los hace extremadamente fáciles de limpiar y altamente higiénicos.

Discos de masa para **pizzas con diámetro de 33 cm.**

USO

1. Tomar una bola de masa y colocarla en el centro del disco inferior;
2. Pulsar el botón de accionamiento (eligiendo primero el espesor y la temperatura);
3. Los discos se mueven hasta alcanzar el objetivo preestablecido desde el panel de mandos;
4. El disco inferior vuelve al punto de inicio;
5. En este punto recoger. Se levantará la rejilla de seguridad y se podrá tomar el producto;

Para cualquier información adicional, el servicio de atención al cliente de Projectfood está a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	121 kg
Dimensiones	75 × 88 × 103 cm



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

**Dimensiones externas LxPxH
(mm)**

L470xP590xH830 mm

Diámetro pizza

Ø 330 mm

Peso masa

de 100 a 270 gr

Voltaje

Trifásica 400 V