

Billard
et
Clindoux

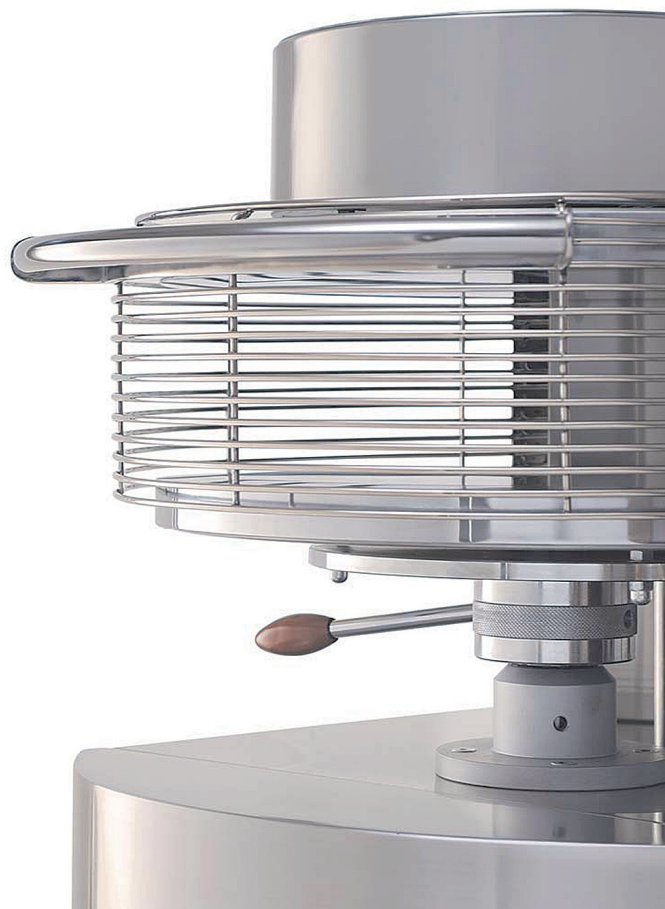
Gamme
MACHINE

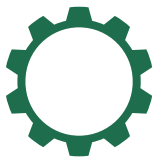


MACHINES À FORMER ET PRÉCUIRE

SÉRIE PIZZAFORM

Pizzaform™
est un brevet Cuppone





MACHINES À FORMER ET PRÉCUIRE

SÉRIE PIZZAFORM



Modèle PIZZAFORM

Carrosserie Inox. Presse spéciale conçue exclusivement pour aplatir et précuire les fonds de pizzas et de tartes flammées. Production horaire : 400 fonds environ.

Épaisseur parfaitement uniforme.

Circuit électrique de réglage en 24V.

Tableau de bord entièrement électronique et contrôle digital.



EN STOCK

Possibilité de plateaux plats sur les modèles PZF/30 et 50 : Même prix (sur commande)

MACHINES A FORMER ET PRECUIRE LES FONDS DE PIZZA

Code	Voltage	Puissance (KW)	Poids (Kg)	Plateau Ø mm	Pizza Ø mm	Dimensions ext. (mm)		
						L	P	H
PZF30T	400 Tri + N	4,2	143	320	300	500	610	770
PZF30M	230V mono							
PZF35T	400 Tri + N	4,2	147	360	350	500	610	770
PZF35M	230V mono							
PZF40T	400 Tri + N	5,6	186	400	400	560	710	860
PZF40M	230V mono							
PZF45T	400 Tri + N	6,6	191	450	450	560	710	860
PZF45M	230V mono							
PZF50T	400 Tri + N	6,6	196	500	500	560	710	860
PZF50M	230V mono							
SPZF	Support inox avec 4 roulettes (bacs non fournis)		46			560	710	800