

FORMATRICI PER PIZZA A DISCHI RISCALDATI HEATED DISKS PIZZA MOULDERS

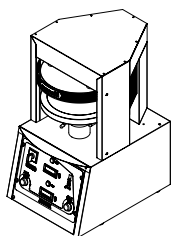
DEVIL

IT La formatrice a caldo DEVIL comprime le palline di pasta lievitata e le preme fino a creare la forma arrotondata della pizza. Lo spessore della pasta può essere regolato in base all'altezza del disco inferiore.

EN The DEVIL heated pizza moulder compresses the balls of leavened dough and presses them to create a round pizza shape. The thickness of the dough can be adjusted based on the height of the lower disk.



VOLTAGGIO STANDARD:
STANDARD VOLTAGE:
400Vac 3N 50Hz



MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PASTA DOUGH gr	PESO WEIGHT kg	POTENZA POWER kW
DEVIL 33	43x56x78	33	100/270	97	3.6
DEVIL 45	58x67x78	45	100/500	133	5.6