



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	5,6
peso neto (Kg)	186
peso bruto (Kg)	200
ancho (mm)	560
profundidad (mm)	710
altura (mm)	860

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MOLDEADORES DE PIZZA para formar discos de masa de pizza con un diámetro de 400 mm:

- **construcción de acero inoxidable** ,
- **alta producción horaria** , sin el uso de mano de obra especializada;
- la **perfecta uniformidad de forma** y espesor del disco de masa sin renunciar al **borde tradicional**, obtenido gracias a la forma especial de las placas cromadas;
- la posibilidad de **variar fácilmente el espesor de los discos de masa** ;
- la creación, gracias a la acción de la **temperatura controlada electrónicamente de los platos** , de una fina capa sólida de gel de almidón en la parte externa de la masa, que permite, reteniendo los gases, obtener una cocción perfecta de la pizza incluso en la superficie adentro.
- este equipo, construido íntegramente en acero inoxidable, está equipado con todos los **dispositivos de seguridad** exigidos por las normas internacionales;
- **diámetro de la pizza: 400 mm;**
- altura de la encimera: 600 mm;
- absorción máxima: Kw.5,6;
- consumo medio: 3,9 kW;
- V.230/1 monofásico o V.230/3 trifásico disponible bajo pedido.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CUPZF/40DS	Formadora de pizza caliente CUPPONE con DISCOS de 400 mm, V.400/3+N, Kw 5,6, Peso 186 Kg, dim. mm.560x710x860h	€ 6.008,58 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CUSPZF 	Apoyo para moldeadores	€ 990,32 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días









