



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3 +N
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	4,2
<b>peso neto (Kg)</b>	143
<b>peso bruto (Kg)</b>	151
<b>ancho (mm)</b>	500
<b>profundidad (mm)</b>	610
<b>altura (mm)</b>	770

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### MOLDEADORES DE PIZZA para formar discos de masa de pizza con un diámetro de 300 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: 300 mm;**
- altura de la encimera: 550 mm;
- absorción máxima: Kw.4,2;
- consumo medio: 2,9 kW;
- V.230/1 monofásico o V.230/3 trifásico disponible bajo pedido.

Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>CUPZF/30DS</b>	Formadora de pizza en caliente CUPPONE con discos de 300 mm, V.400/3+N, Kw 4,2, Peso 143 Kg, dim. mm.500x610x770h	<b>€ 4.636,03</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

#### FICHA TÉCNICA

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









