



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

S PIZZA TENDER - SIGMA - FRÍA con microlaminado semiautomático :

- procesamiento de pasta en frío, incluso a 4°-5°C,
- Sistema de microrodamiento patentado , **crea ondas que van desde el interior hacia el exterior**, simulando la acción de las manos.
- ejecución del borde de la pizza,
- **Grosor de pizza ajustable** ,
- encendido y apagado automático,
-

Marcado CE
HECHO EN ITALIA

NOTA IMPORTANTE:

La máquina trabaja con masa fría y por tanto, para un resultado óptimo, es necesario respetar las condiciones de correcta 'maduración de la masa' indicadas por el Fabricante en el *Manual de Usuario*.

MODELOS DISPONIBLES

SMSPZ40M



Pizzera SIGMA, SEMIAUTOMÁTICA EN FRÍO con DISCO DE ACCIÓN MICRO-ROLLING diámetro 400 mm, V 230/1, kW 0,55, peso 105 kg, dim. Dimensiones: 570 x 720 x 770 cm.

€ 3.293,31

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

SMSPZ50M



Formadora de pizza SIGMA, SEMIAUTOMÁTICA EN FRÍO con DISCO DE ACCIÓN MICROROLADORA diámetro 500 mm, V 230/1, kW 0,75, peso 150 kg, dim. Dimensiones: 700 x 820 x 840 cm.

€ 4.333,30

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

