



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

S PIZZA TENDER - SIGMA - COLD mit halbautomatischem Mikrorollen :

- Kalte Nudelverarbeitung, auch bei 4°-5°C,
- patentiertes Mikrorollsystem , **erzeugt Wellen** , die **von innen nach außen gehen und** die Bewegung der Hände simulieren
- Pizzarandausführung,
- **einstellbare Pizzadicke** ,
- automatisches Ein- und Ausschalten,
-

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

WICHTIGER HINWEIS:

Die Maschine arbeitet mit kaltem Teig. Daher müssen für ein optimales Ergebnis die Bedingungen für die korrekte „Teigreifung“ eingehalten werden, wie vom Hersteller im *Benutzerhandbuch* angegeben.

VERFÜGBARE MODELLE

SMSPZ40M



SIGMA Pizzaformer, HALBAUTOMATISCH KALT
mit MIKRO-WALZSCHEIBE Durchmesser 400 mm,
V 230/1, kW 0,55, Gewicht 105 kg, Abm. mm
570x720x770h

€ 3.293,31

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

SMSPZ50M



SIGMA Pizzaformer, HALBAUTOMATISCH KALT
mit MIKRO-WALZSCHEIBE Durchmesser 500 mm,
V 230/1, kW 0,75, Gewicht 150 kg, Abm. mm
700x820x840h

€ 4.333,30

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

