



#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### PIZZA TENDER - SIGMA - KALT mit halbautomatischem Mikrorollen :

- kalte Teigverarbeitung, auch bei 4°-5°C,
- patentiertes Micro-Rolling-System **erzeugt Wellen , die von innen nach außen gehen und** die Bewegung der Hände simulieren
- Ausführung des Pizzarandes,
- **einstellbare Pizzadicke** ,
- automatisches Ein- und Ausschalten,
- 

##### CE-Zeichen

##### HERGESTELLT IN ITALIEN

##### WICHTIGER HINWEIS:

Die Maschine verarbeitet einen kalten Teig und daher ist es für ein optimales Ergebnis notwendig, die Bedingungen der korrekten „Reifung des Teigs“ einzuhalten, wie vom Hersteller in *der Bedienungsanleitung* angegeben.

#### VERFÜGBARE MODELLE

##### SMSPZ40M



##### Kaltformmaschinen für Pizza mit Scheiben mit 400 mm Durchmesser, Mod. SPZ40M - Einphasig V. 230/1

SIGMA Pizzaförderer, KALT-HALBAUTOMATIK mit MIKRO-ROLLER-AKTIONSSCHEIBE 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



##### Kaltformmaschinen für Pizza mit Scheiben mit 500 mm Durchmesser, Mod. SPZ50M - Einphasig V. 230/1

SIGMA Pizzaförderer, KALT-HALBAUTOMATIK mit MICRO-ROLLER ACTION DISC Durchmesser 500 mm, V 230/1, kW 0,75, Gewicht 150 kg, Abm. mm 700x820x840h

**€ 4.333,30**

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung

