



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

Lieferung

SIGMA Pizzaförder, KALT-HALBAUTOMATIK mit MIKRO-ROLLER-AKTIONSSCHEIBE Durchmesser 400 mm, V 230/1, kW 0,55, Gewicht 105 kg, Abm. mm 570x720x770h

SMSPZ50M



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

Lieferung

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

