



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

S PIZZA TENDER - SIGMA - FRÍA con microlaminado semiautomático :

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

marca CE
HECHO EN ITALIA

NOTA IMPORTANTE:

La máquina trabaja una 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



Formadoras en frío para pizza con discos de 400 mm de diámetro, mod. SPZ40M - Monofásica V. 230/1

Formadora de pizza SIGMA, SEMIAUTOMÁTICA EN FRÍO con DISCO DE ACCIÓN DE MICRO RODILLOS diámetro 400 mm, V 230/1, kW 0,55, peso 105 kg, dim. milímetro 570x720x770h

€ 3.293,31

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

SMSPZ50M



Formadoras en frío para pizza con discos de 500 mm de diámetro, mod. SPZ50M - Monofásica V. 230/1

Formadora de pizza SIGMA, SEMIAUTOMÁTICA EN FRÍO con DISCO DE ACCIÓN DE MICRO RODILLOS diámetro 500 mm, V 230/1, kW 0,75, peso 150 kg, dim. milímetro 700x820x840h

€ 4.333,30

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

