



Formatrice

Pizza press | Pizza pressen | Presse à pizza



THINK QUALITY!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques techniques



Azionamento meccanico
Mechanical drive
Mechanischer Antrieb
Actionnement mécanique

Modello Model Modelle Modèle		Pressa 33	Pressa 45
Peso pasta Dough weight gewicht d. Teiges Poids pâte	gr	100 270	100 500
Diametro piatto Inox stainless steel plate diameter Rostfreier Stahlschüssel Durchmesser Diamètre plat en acier inoxydable	cm	33	45
Potenza power Leistung Puissance	Kw	3,6	5,6
Dimensioni machina (lpxh) Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine	cm	56 x 43 x 75	67 x 55 x 86
Dimensioni imballo (lpxh) Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage	cm	60 x 52 x 90	65 x 70 x 90
Volume Volume Volumen Volume	m ³	0,28	0,4
Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	kg	100	130
Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut	kg	105	135

IT La **Pressa** è un apparecchio ideale per formatura rapida di dischi per la pizza. Permette in un modo estremamente semplice ed efficace di agevolare la produzione di pizze in grandi quantità e con elevato ritmo produttivo, risparmiando il tempo e manodopera specializzata. La macchina permette di performare dischi di pasta per pizze con diametro da 33 cm (mod. PRESSA 33) o da 45 cm (mod. PRESSA 45), senza rinunciare al caratteristico bordo, che si produce grazie alla particolare conformazione dei piatti realizzati in acciaio inox AISI 304. Un dispositivo di agevole impiego, inoltre, consente di variare lo spessore della pasta e a seconda delle più svariate esigenze. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

GB The **Pizza Press** is an ideal machine for forming of pizza dough discs. It facilitates the preparation of big quantity of pizza and it's becomes very simple and efficient, having high production rhythm and saving time and skilled labour. This machine allows to form dough's discs for pizza of 33cm diameter (mod. PRESSA 33) or for 45cm of diameter (mod. PRESSA 45), creating traditional rim around the pizza, due to the particular shape of the squeezing bottom plate made of stainless steel AISI 304. Adjusting handle allows to change the thickness of the dough. The manufacturer reserves the right of implementing of any constructional modification without any notice.

D **Pizzapresse** wurde entwickelt, um die Pizzaboden schneller und gleichmäßiger zu erreichen. Schnelligkeit, Bedienungseinfachheit und Sicherheit machen Pizzaform zu einem Helfer, auf den eine Pizzeria in den Stoßzeiten und beim Mangel von Fachkräften nicht verzichten kann. Für Mod.PRESSA 33 ist ein max. Durchmesser von 33 cm, für Mod. PRESSA 45 von 45 cm erhältlich mit perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Pressteller aus Edelstahl AISI 304. Ein Gerät für einfache Bedienung gibt die Möglichkeit zur einfachen Änderung der Stärke der Teigscheiben. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

F La **Pressa à Pizza** est une machine idéale pour le façonnage des disques à pizza. Elle permet dans une façon extrêmement simple et efficace faciliter la préparation des grandes quantités de pizza, avec économie de temps et surtout sans nécessité de aucun personnel spécialisé. Cette machine permette à former la pâte à pizza de diamètre de 33cm (mod. PRESSA 33) ou de 45 cm (mod. PRESSA 45), avec un bord caractéristique, qui se forme grâce à la particulière conformation des plats réalisés en acier inoxydable AISI304. Il est possible varier l' épaisseur de la pâte selon les exigences variées, grâce au dispositif d'utilisation facile. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans aucun préavis.