

# Pizzaform

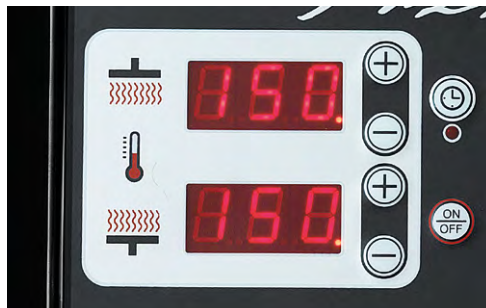
## Le tecnologie che fanno la differenza

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



### Struttura In Acciaio Inox Inossidabile

Stainless steel equipment  
Struktur aus Edelstahl  
Appareil en acier inox  
Equipo en acero inoxidable  
Структура из нержавеющей стали



### Temperatura dei piatti controllata elettronicamente

Electronically controlled plates  
Elektronische Kontrolle der Tellertemperatur  
Température des plats contrôlée électroniquement  
Temperatura de los platos controlada electrónicamente  
Температура прессующих тарелок с электронным регулированием



### Possibilità di variare lo spessore dei dischi di pasta

Possibility to vary the thickness of the pizza dough  
Einstellmöglichkeit zur Änderung der Teigstärke  
Possibilité de varier facilement l'épaisseur des disques de pâte  
Posibilidad de ajustar fácilmente el espesor de la masa de la pizza  
Возможность менять толщину тестовых дисков



### Dischi di pasta fino a 52 cm di diametro

Pizza dough measuring up to 52 cm diameter  
Pizzateigscheiben bis 52 cm Durchmesser  
Disques de pâte à pizza jusqu'à 52 cm de diamètre  
Pizza con diámetro de hasta 52 cm  
Диаметр пиццы до 52 см



### Piatti cromati (piani o svasati)

Chromium plates (flared and not)  
Hartverchromte Pressteller  
(abgeschrägte oder nicht abgeschrägte)  
Plateaux chromés (évasés et non)  
Platos cromados (abocinados o no)  
Хромированные прессующие тарелки  
(Скошенные пластины - Пластины БЕЗ скоса)



### Bordo tradizionale grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati

Traditional edging thanks to the chromium edge plates  
Traditioneller Rand dank der besonderen Konformation der hartverchromten Pressteller  
Rebou traditionnel grâce aux specials plats chromés  
Borde tradicional gracias a la configuración de los platos cromados  
Сохранением традиционного бортика благодаря форме хромированных пластин



### Perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta

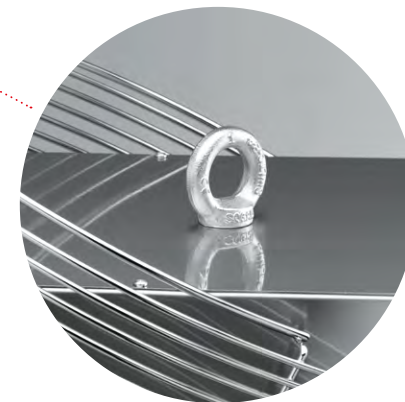
Perfect uniformity in the shape and thickness of the pizza dough bases  
Perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe  
Forme et épaisseur du disque de pâte parfaitement uniformes  
Perfecta uniformidad de forma y espesor de la masa de la pizza  
Идеальная равномерность формы и толщины теста

**CUPPONE**  
1963



**Fino 400 pizze/ora**

Up to 400 pizzas/hour  
Bis zu 400 Pizzas/Stunde  
Jusqu'à 400 pizzas/heure  
Hasta 400 pizzas/hora  
До 400 пицц/час



**Anello di sollevamento**

Lifting ring  
Hebering  
Anneau de levage  
Anillo de levantamiento  
Подъемное кольцо



**Cassetto supporto**

Stand drawer  
Auszug Untergestell  
Tiroir du support  
Cajón de apoyo  
Ящик для подставки



**Vano portacassette su supporto**

Plastic boxes compartment stand  
Ablagefach in Untergestell  
Compartment à tiroirs sur le support  
Compartimento portacajón sobre apoyo  
Отсек для ящиков на подставке



# Pizzaform

## Formatrice a caldo per pizza

Hot pizza forming machine

Warmformmaschine für Pizza

Mouleuse à chaud pour pizzas

Formadora en caliente para pizza

Формовочная машина для горячего раскатывания пицц



Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры

			H 770 mm	H 770 mm	H 860 mm	H 860 mm	H 860 mm
<b>Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель</b>			<b>PZF/30DS</b>	<b>PZF/35DS</b>	<b>PZF/40DS</b>	<b>PZF/45DS</b>	<b>PZF/50DS</b>
	<b>Altezza piano di lavoro</b> Work surface height - Höhe Arbeitsfläche Hauteur du plan de travail - Altura plano de trabajo Высота рабочей поверхности	mm	550	550	600	600	600
	<b>Produttività oraria</b> Productivity per hour - Stunden Leistung - Productivité horaire Productividad por hora - Почасовая производительность	Nr	400 (ø 30-34 cm)	400 (ø 35-38 cm)	400 (ø 40-43 cm)	400 (ø 45-49 cm)	400 (ø 50-52 cm)
	<b>Alimentazione elettrica</b> Electric power supply - Stromversorgung - Alimentation électrique Alimentación eléctrica - Электрическое питание	Volt (50/60 Hz/ Гц)	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*	AC 3 N 400*
	<b>Consumo medio</b> Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	kWh	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	136	143	201	210	217
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	151	158	218	227	234

## Supporto per formatrice a caldo

Hot pizza forming machine support

Gestell für Warmformmaschine

Support pour mouleuse à chaud

Soporte para formadora en caliente

Основание для формовочной машины для горячего

Dimensioni esterne  
External dimensions  
Außenmaße  
Dimensions externes  
Dimensiones externas  
Внешние размеры



H 775 mm



## Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель

			<b>SPZF</b>
	<b>Peso netto</b> Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	58
	<b>Peso lordo</b> Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	72

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(\*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

Massima temperatura di utilizzo 450°C - Maximum operating temperature of 450°C - Maximale Betriebstemperatur von 450°C - Température de fonctionnement maximale de 450°C - Temperatura máxima de trabajo de 450°C - Максимальная рабочая температура 450°C