



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 + N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	5,6
poids net (Kg)	186
poids brut (Kg)	200
largeur (mm)	560
profondeur (mm)	710
hauteur (mm)	860

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MOULEURS À PIZZA pour former des disques de pâte à pizza d'un diamètre de 400 mm :

- **construction en acier inoxydable** ,
- **production horaire élevée** , sans recours à une main-d'œuvre spécialisée ;
- la **parfaite uniformité de forme** et d'épaisseur du disque de pâte sans renoncer au **bord traditionnel**, obtenu grâce à la forme particulière des plaques chromées ;
- la possibilité de **faire varier facilement l'épaisseur des disques de pâte** ;
- la création, grâce à l'action de la **température des plats contrôlée électroniquement** , d'une fine couche solide de gel d'amidon sur la partie externe de la pâte, qui permet, en retenant les gaz, d'obtenir une cuisson parfaite de la pizza même sur la à l'intérieur.
- cet équipement, entièrement construit en acier inoxydable, est équipé de tous les **dispositifs de sécurité** requis par la réglementation internationale ;
- **diamètre de la pizza : 400 mm** ;
- hauteur du plan de travail : 600 mm ;
- absorption maximale : Kw.5,6 ;
- consommation moyenne : 3,9 kW ;
- V.230/1 monophasé ou V.230/3 triphasé disponible sur demande.

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CUPZF/40DS	Façonneuse à pizza chaude CUPPONE avec DISQUES 400 mm, V.400/3+N, Kw 5,6, Poids 186 Kg, dim. mm.560x710x860h	€ 6.008,58 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CUSPZF 	Soutien aux mouleurs	€ 990,32 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours









