TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

S PIZZA TENDER - SIGMA - FROID avec micro-roulement semi-automatique :

.

- transformation des pâtes à froid, même à 4°-5°C,
- système de micro-roulement breveté **, crée des vagues** qui **vont de l'intérieur vers l'extérieur,** simulant l'action des mains
- exécution des bords de pizza,
- **épaisseur de pizza réglable** ,
- marche et arrêt automatique,
-

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE
.
REMARQUE IMPORTANTE :
La machine fonctionne avec de la pâte froide et donc, pour un résultat optimal, il est nécessaire de respecter les conditions de « maturation correcte de la pâte » comme indiqué par le Fabricant dans le *Manuel d'Utilisation.*

MODÈLES DISPONIBLES

SMSPZ40M

Machine à pizza SIGMA, SEMI-AUTOMATIQUE À FROID avec DISQUE À MICRO-ROULAGE diamètre 400 mm, V 230/1, kW 0,55, poids 105 kg, dim. mm 570x720x770h

€ 3.293,31
TVA exclue
Expédition à calculer

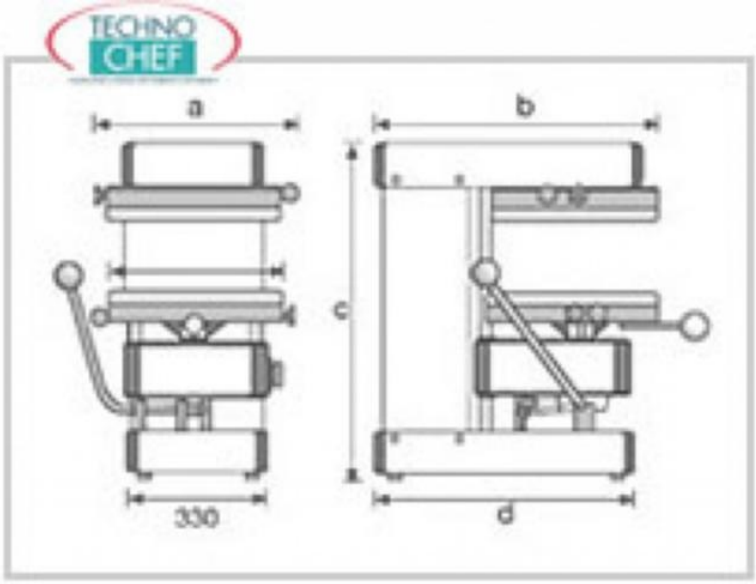
Livraison

SMSPZ50M

Façonneuse à pizza SIGMA, SEMI-AUTOMATIQUE À FROID avec DISQUE MICRO-ROULANT diamètre 500 mm, V 230/1, kW 0,75, poids 150 kg, dim. mm 700x820x840h

€ 4.333,30
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison


a
b
c
d
330