



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PIZZA TENDER - SIGMA - COLD avec Micro-roulage Semi-automatique :

- travail de la pâte 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 du bord de la pizza,
- **épaisseur de pizza réglable** ,
- marche et arrêt automatiques,
-

Marquage CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

NOTE IMPORTANTE:

La machine travaille une pâte froide et donc, pour un résultat optimal, il est nécessaire de respecter les conditions de "maturation de la pâte" correctes comme indiqué par le Fabricant dans le Manuel d'utilisation.

MODÈLES DISPONIBLES

SMSPZ40M



Machines de formage à froid pour pizza avec disques de 400 mm de diamètre, mod. SPZ40M - Monophasé V. 230/1

Façonneuse à pizza SIGMA, SEMI-AUTOMATIQUE A FROID avec MICRO-ROLLER ACTION DISC 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



Machines de formage à froid pour pizza avec disques de 500 mm de diamètre, mod. SPZ50M - Monophasé V. 230/1

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

€ 4.333,30

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison

