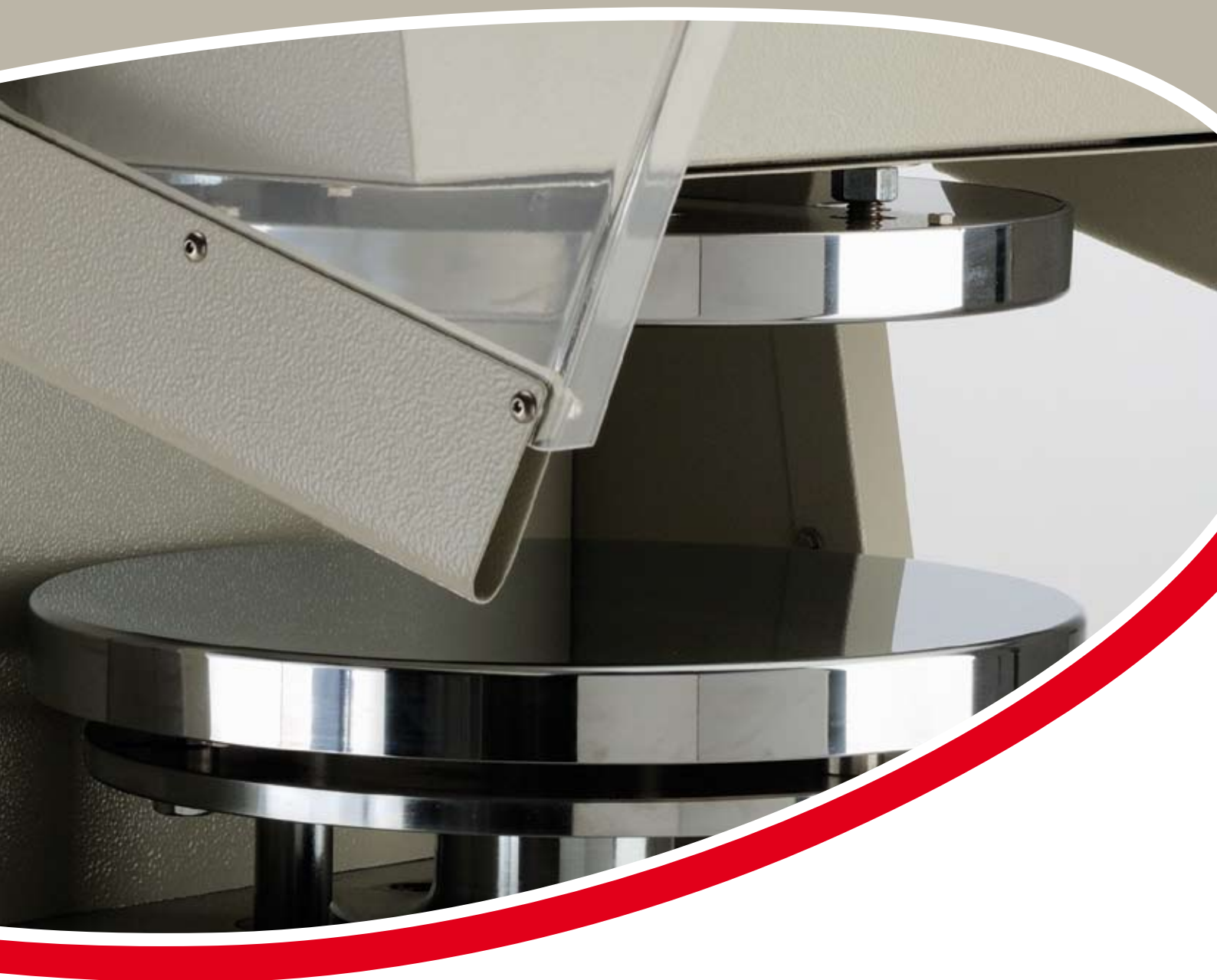


Pizza formers - Formeuses á pizza - Pressform Maschinen - Formadoras

PRESSFORM 350 - 500



oem

exceeding Your expectations



PRESSFORM 350 - 500

FORMATRICI PIZZA

Pizza formers - Formeuses á pizza - Pressform Maschinen - Formadoras

I Le formatrici “a caldo” per pizza della serie **PressForm** modellano uniformemente in pochi secondi la pasta per la pizza, stendendola in dischi di diametro variabile da **30, 35, 40, 45 o 50** cm, a seconda del modello prescelto: 30 o 35 con la **PF/350**, 40, 45 o 50 con la **PF/500**.

Tramite il dispositivo di regolazione a manopola è possibile stabilire lo spessore della pasta stesa a piacimento, fino ad arrivare ad uno spessore sottilissimo.

Tutti i modelli possono essere forniti con il piatto superiore svasato all'esterno, così da consentire la formazione automatica del bordo, oppure è possibile prevedere il piatto completamente liscio nel caso in cui si preferisca un disco pizza totalmente piatto.

Robustezza e potenza sono peculiarità delle attrezzature **OEM** e le **PressForm** in questo senso sono un chiaro esempio della capacità realizzativa raggiunta attraverso l'applicazione di sofisticate tecnologie costruttive.

Opportuni dispositivi di sicurezza, conformi alle normative vigenti, infine, completano un apparecchio dalle prestazioni sorprendenti.

GB The pizza “hot” formers belonging to the **PressForm** Series uniformly form in a few seconds the pizza base dough by rolling it out in dough disks with a diameter equal to **30, 35, 40, 45 or 50** cms according to the machine model you wish: 30 or 35 with **PF/350** machine, 40, 45 or 50 with **PF/500** machine.

It is possible to determine the rolled out dough thickness (up to a very thin thickness) by operating a knob adjustment device.

All the models can be supplied with a flared upper plate, in order to form automatically the edge or it is possible to provide a totally smooth plate, to obtain a flat dough disk.

Solidity and strength are properties of **OEM** equipment and the **PressForm** machines are a clear example of our development capacity achieved by applying sophisticated manufacture techniques.

The special safety devices are in compliance with the standards being currently in force and complete an equipment, which allows to achieve high quality performances.



F Les formuses à mouler “à chaud” pour pizza de la série **PressForm**, modèlent uniformément en quelques secondes la pâte pour pizza, en l’étendant en disques ayant diamètre variable de **30, 35, 40, 45** ou de **50** cm. selon le modèle choisi: 30 ou 35 avec **PF/350**, 40, 45 ou 50 avec **PF/500**.

A l’aide du dispositif de réglage à poignée, il est possible d’établir l’épaisseur de la pâte étendue comme souhaité, jusqu’à arriver à une épaisseur très mince.

Tous les modèles peuvent être fournis avec le plateau supérieur évasé vers l’extérieur, afin de permettre la mise en forme automatique du bord; ou bien, il est possible de fournir le plat complètement lisse au cas où on préfère un disque pizza entièrement plat.

Robustesse et puissance sont les caractéristiques des machines **OEM** et les **PressForm** sont un exemple de la capacité de réalisation atteinte à l’aide de l’application de technologies de construction avancées.

En plus, des dispositifs de sécurité convenables et conformes aux normes en vigueur complètent un appareil qui offre des prestations surprenantes.

D Die Pressform Maschinen der **PressForm** Serie formen in wenigen Sekunden den Pizzateig in gleichmäßige Teigscheiben mit Durchmesser **30, 35, 40, 45** oder **50** cm, je nach dem ausgewählten Modell: 30 oder 35 cm mit der **PF/350** Maschine, 40, 45 oder 50 cm mit der **PF/500** Maschine.

Durch die Drehknopfeinstellung ist es möglich den Pizzateig in jeder beliebigen Dicke zu formen, auch für eine millimeterdicke, knusprige Pizza.

Alle Modelle können mit einem oberen Teller ausgestattet werden, der durch die besondere Formgebung, einen schönen, dickeren Pizzarand bildet, oder mit einem ganz glatten oberen Teller, für einen flachen, regelmäßigen Teigboden.

Stabilität und hohe Leistung sind Eigenschaften der **OEM** Maschinen und die **PressForm** Serie ist ein deutliches Beispiel der durch die Anwendung einer hoch entwickelten Bautechnologie erzielten Entwicklungsmöglichkeiten.

Zuletzt besitzen diese hochwertige Maschinen den geltenden CE Normen entsprechende Sicherheitsvorrichtungen.



350



cm 30-35



500



cm 40-50

E

Las formadoras para pizza “en caliente” de la serie **PressForm** modelan uniformemente en pocos segundos la masa de la pizza, extendiéndola en discos de diámetro variable de **30, 35, 40, 45 ó 50** cm. según el modelo escogido: 30 ó 35 cm con la **PF/350**, 40, 45 ó 50 cm con la **PF/500**.

A través del dispositivo de regulación se puede establecer a gusto el espesor de la masa extendida e incluso lograr un espesor finísimo.

Todos los modelos pueden suministrarse con el plato superior perfilado externamente, para permitir la formación automática del borde, o bien con el plato completamente liso si se prefiere obtener un disco de pizza totalmente plano.

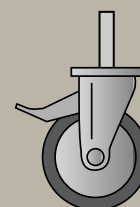
La resistencia y la potencia caracterizan a los equipos **OEM** y las **PressForm** en este sentido son un claro ejemplo de la capacidad de realización alcanzada a través de la aplicación de sofisticadas tecnologías de fabricación.

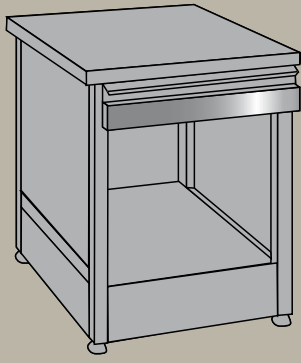
Por último, este aparato de prestaciones sorprendentes cuenta con una serie de dispositivos de seguridad apropiados de conformidad con las normas vigentes.

Opzionale - Optional
Optionnel - Extra - Opcional

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo AC069R0..

Set 4 ruote
(2 anteriori con freno)
Set of no. 4 wheels
(2 front wheels with brake)
Set de nr. 4 roues
(2 roues antérieures avec freins)
4 Räder
(2 Vorderräder mit Bremsen)
Juego de 4 ruedas
(2 anteriores con freno)





SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO + CASSETTO ACCIAIO INOX

Painted iron stand + Stainless steel drawer • Support en fer verni + tiroir en acier inox
Lackiertes Untergestell - Träger mit Portionschublade
Soporte de hierro barnizado + cajón de acero inoxidable

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/350 - PF/500
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	SU184..
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	60 x 70 x 77 L x P x H

VERSIONE CON PIATTO SUPERIORE SVASATO 2 MM • Model with upper plate, exterior flare 2 mm
Model avec plat supérieur évasé 2 mm • 2 mm gesenkter Teller • Plato superior con borde de 2 mm

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/350	PF/350	PF/500	PF/500	PF/500
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	05706..	05611..	05732..	05736..	05740..
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	52 x 58 x 78 L x P x H	52 x 58 x 78 L x P x H	55 x 70 x 81 L x P x H	55 x 70 x 81 L x P x H	55 x 70 x 81 L x P x H
DIAMETRO MASSIMO Max diameter Max. diamètre Größter Durchmesser Diámetro máximo	Ø 30 cm	Ø 35 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm	Ø 50 cm
kW/Max • Volts	3,97 • 400~3N	3,97 • 400~3N	7,95 • 400~3N	7,95 • 400~3N	7,95 • 400~3N
MAX TEMP.	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C
PESO NETTO • Net weight Poids net • Nettogewicht • Peso neto	166 Kg	172 Kg	203 Kg	212 Kg	225 Kg

VERSIONE A PIATTO PIANO • Model with smooth upper plate
Model avec plat supérieur lisse • Flacher Teller • Versión con plato llano

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/350	PF/350	PF/500	PF/500	PF/500
CODICE • Code • Code • Kode • Codigo	05708..	05710..	05734..	05738..	05742..
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	52 x 58 x 78 L x P x H	52 x 58 x 78 L x P x H	55 x 70 x 81 L x P x H	55 x 70 x 81 L x P x H	55 x 70 x 81 L x P x H
DIAMETRO MASSIMO Max diameter Max. diamètre Größter Durchmesser Diámetro máximo	Ø 30 cm	Ø 35 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm	Ø 50 cm
kW/Max • Volts	3,97 • 400~3N	3,97 • 400~3N	7,95 • 400~3N	7,95 • 400~3N	7,95 • 400~3N
MAX TEMP.	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C
PESO NETTO • Net weight Poids net • Nettogewicht • Peso neto	166 Kg	172 Kg	203 Kg	212 Kg	225 Kg

