

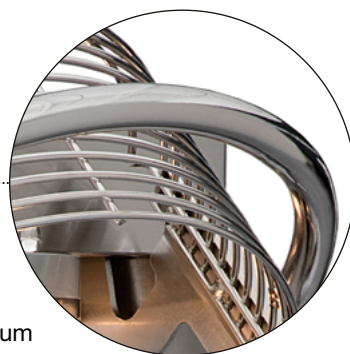
NUOVA FORMATRICE PIZZA PRESS

NEW PIZZA PRESS



La griglia di sicurezza in filo di metallo offre la massima protezione

The metal wire safety grid offers the maximum protection.



Doppia illuminazione per aumentare visibilità interna

Double lighting to increase internal visibility



Massima precisione nella regolazione delle piastre per cambiare lo spessore del disco

Maximum precision in adjusting the plates to change the thickness of the disc



Pizza Press è la nuova formatrice per pizza made in Prismafood.

Tecnologicamente evoluta, si utilizza con grande semplicità e in tutta sicurezza. Con Pizza Press aumenta la produttività e non è necessaria alcuna esperienza per ottenere dischi di pasta perfetti con o senza il caratteristico bordo. Pizza Press è solida, robusta, affidabile ed è stata progettata per durare nel tempo.

Pizza Press is the new made in Prismafood product.

Technologically advanced, it is easy to use in the utmost safety. Pizza Press increases productivity and requires no experience to achieve perfect dough discs with or without the traditional rim. Pizza Press is solid, robust and reliable and is designed to be long-lasting.

• 100% MADE IN ITALY

- Disponibile in tre modelli per formare dischi di pasta da 33, 45 e 50 cm
- Fornita con piatti cromati sia lisci che con bordo per pizza tradizionale
- Design ergonomico
- Temperatura d'esercizio max 170 °C
- Sistemi e dispositivi di sicurezza aggiornati
- Doppia illuminazione per aumentare la visibilità interna
- Componenti smontabili per una facile pulizia

- Available in three models to form 33, 45 and 50 cm dough discs
- Maximum precision in adjusting the plates to change the thickness of the disc
- Supplied with chrome plates both smooth and with traditional pizza rim
- Ergonomic design
- Max operating temperature 170 °C
- The metal wire safety grid offers the maximum protection
- Updated safety systems and devices
- Double lighting to increase internal visibility
- Removable components for easy cleaning

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES

		33	45	50
Dimensioni macchina External dimensions	cm	47	66	66
		69	78	78
		82	85	85
Potenza Power consumption	Kw	4,75	6,10	6,10
Alimentazione Power supply	V	400 trifase di serie three phase as per standard		
		230 1ph su richiesta 1ph on-demand		