

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



FORMATRICE PER PIZZA | SERIE PF
MOULDER FOR PIZZA PF SERIES



- I** La formatrice PF è la macchina ideale per la formatura rapida di dischi per pizza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- PIATTI REALIZZATI IN ACCIAIO INOX 304
- REGOLAZIONE RAPIDA DELLO SPESSORE DEL DISCO DI PASTA
- CONTROLLO SEPARATO DELLA TEMPERATURA DEI PIATTI
- CONTROLLO ELETTRONICO DEL TEMPO DI PRESSIONE

- F** **FORMEUSE À PIZZA PF**

La formeuse PF est la machine idéale pour une préparation rapide des disques à pizza.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- PLATS RÉALISÉS EN ACIER INOX 304
- RÉGLAGE RAPIDE DE L'ÉPAISSEUR DU DISQUE DE PÂTE
- CONTRÔLE À PART DE LA TEMPÉRATURE DES PLATS
- CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS DE PRESSION

- D** **FORMMASCHINE FÜR PIZZA PF**

Die Teigmaschine PF ist ideal für die rasche Herstellung von Teigscheiben für Pizza.

TECHNISCHE DATEN

- TELLER AUS STAHL INOX 304
- SCHNELLE REGULIERUNG DER DICKE DER TEIGSCHEIBEN
- SEPARATE TEMPERATURREGULIERUNG DER TELLER
- ELEKTRONISCHE REGULIERUNG DER DRUCKZEIT

- GB** **MOULDER FOR PIZZA PF**

The PF moulder is the ideal machine for the quick moulding of pizza bases

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- PLATES MADE IN STAINLESS STEEL INOX 304
- QUICK ADJUSTMENT TO THE THICKNESS OF THE PIZZA BASE
- SEPARATE CONTROL OF THE TEMPERATURE OF THE PLATES
- ELECTRONIC CONTROL OF THE PRESSURE TIME

- E** **MOLDEADORA PARA PIZZA PF**

La moldeadora PF es la máquina ideal para el modelado rápido de discos para pizza.

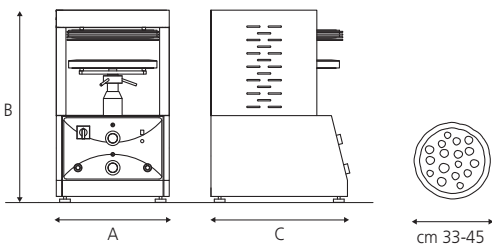
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- PLATOS DE ACERO INOXIDABLE 304
- AJUSTE RÁPIDO DEL ESPESOR DEL DISCO DE MASA
- CONTROL SEPARADO DE LA TEMPERATURA DE LOS PLATOS
- CONTROL ELECTRÓNICO DEL TIEMPO DE PRESIÓN



MODELLI

MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



PF33-45

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Peso pasta Dough weight Poids pâte Peso de la masa Gewicht Teig	Piatto inox Stainless steel plate Plat inox Plato de acero inoxidable Inoxteller	Assorbimento Electrical consumption Absorption Consumo Absorption	Alimentazione Power supply Alimentation Alimentación Versorgung	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	gr	cm	kw	volt	mm A C B	kg
PF33	100 - 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750	100
PF45	100 - 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860	130



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com

