



DP35-EK-230/1-

6 336,00 EUR

mm : 500x610xh770 kW : 3,8 230/1N 50Hz

FR Formeuse pour pizzas Ø 350 mm

- Plaques en acier inox, chauffées par résistances électriques.
- Sonde du thermostat de type "thermocouple", plus sensible.
- Grille de protection entourant les plaques en acier inox.
- Panneau de commande électronique "digital" composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats - 1 par plaque, timer pour la régulation du temps de contact, poussoir "START", arrêt d'urgence de type "Coup de poing".
- Châssis en acier inox.



NL Pizzavormer Ø 350 mm

- Platen in R.V.S., verwarmd door elektrische weerstanden.
- Sonde van de thermostaat van het type "thermokoppel", veel gevoeliger.
- Beschermingsroosters rondom de R.V.S.-platen
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel bestaande uit: schakelaar ON/OFF, 2 thermostaten - 1 per plaat, timer voor het regelen van de contactduur, duwknop "START", noodstop.
- Structuur in R.V.S.

DE Pizza-Former Ø 350 mm

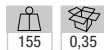
- Platten aus Edelstahl, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente.
- Fühler des Thermostates Typ "Thermoelement", sehr sensibel.
- Schutzgitter um die Edelstahlplatten.
- Elektronisches Bedienfeld "digital" bestehend aus: ON/OFF Schalter, 2 Thermostate - 1 je Platte, Zeitschaltuhr zur Steuerung der Kontaktzeit, "START" Druckvorrichtung, Not-Halt-Vorrichtung Typ "Schlagschalter".
- Gehäuse aus Edelstahl.

ADVANTAGE

FR Grand espacement entre les plaques, meilleure visibilité, travail plus aisé et une meilleure productivité - Contour des plaques arrondis, permettant un bord périphérique uniforme - Facilité d'emploi grâce au levier placé sous la plaque inférieure, permettant le réglage de l'épaisseur.

NL - Grote ruimte tussen de platen, Betere zichtbaarheid, Eenvoudiger werken en een betere productiviteit. - Randen van de platen afgerond zorgt voor een uniforme boord aan het deeg. - Makkelijk te gebruiken dankzij de hendel die gemonteerd is onder de bodemplaat, Hierdoor kan de dikte geregeld worden.

DE Großer Platz zwischen den Platten, Verbesserung des Produktionsvorganges, Platten mit abgerundeten Kanten formen einen gleichmäßigen Rand. Leicht zu benutzen dank Vorrichtung zum Einstellen der gewünschten Stärke.



SDP/PF

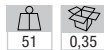
1 355,00 EUR

mm : 615x710xh800

FR Support en inox + tiroir, sur roues, pour formuses

NL R.V.S. onderstel + lade, op wielen, voor pizzapletter

DE Unterbau + Schublade auf Rollen für PIZZAFORM



DP45-EK

8 456,00 EUR

mm : 550x710xh845 kW : 6 400/3N 50Hz

FR Formeuse pour pizzas Ø 450 mm

- Plaques en acier inox, chauffées par résistances électriques.
- Sonde du thermostat de type "thermocouple", plus sensible.
- Grille de protection entourant les plaques en acier inox.
- Panneau de commande électronique "digital" composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats - 1 par plaque, timer pour la régulation du temps de contact, poussoir "START", arrêt d'urgence de type "Coup de poing".
- Châssis en acier inox.

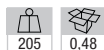


NL Pizzapletter voor pizza's Ø 450 mm

- Platen in R.V.S., verwarmd door elektrische weerstanden.
- Sonde van de thermostaat van het type "thermokoppel", veel gevoeliger.
- Beschermingsroosters rondom de R.V.S.-platen
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel bestaande uit: schakelaar ON/OFF, 2 thermostaten - 1 per plaat, timer voor het regelen van de contactduur, duwknop "START", noodstop.
- Frame in R.V.S.

DE Pizza-Former Ø 450 mm

- Platten aus Edelstahl, Aufheizung durch elek. Widerstandselemente.
- Fühler des Thermostates Typ "Thermoelement", sehr sensibel.
- Schutzgitter um die Edelstahlplatten.
- Elektronisches Bedienfeld "digital" bestehend aus: ON/OFF Schalter, 2 Thermostate - 1 je Platte, Zeitschaltuhr zur Steuerung der Kontaktzeit, "START" Druckvorrichtung, Not-Halt-Vorrichtung Typ "Schlagschalter".
- Gehäuse aus Edelstahl.



SDP/PF

1 355,00 EUR

mm : 615x710xh800

FR Support en inox + tiroir, sur roues, pour formuses

NL R.V.S. onderstel + lade, op wielen, voor pizzapletter

DE Unterbau + Schublade auf Rollen für PIZZAFORM

