

SY-APD40

Formadora de Pizza

Organiza la preparación de bases de pizza con una formadora de **dos rodillos y espesor regulable**, para ajustar el paso de la masa según el resultado buscado. El sistema eléctrico de **390 W y 220 V / 60 Hz**, con bases de **10 a 40 cm de diámetro**, reúne esta tarea en una estación específica y permite incorporar el formado a la secuencia de preparación de la cocina.

La estructura y el recorrido de los rodillos permiten disponer de un puesto definido para trabajar las porciones de masa. Con un frente de **54 cm**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación junto a la mesa de preparación. Una alternativa para pizzerías y áreas de elaboración que buscan organizar el formado de sus bases antes de incorporar los ingredientes.



[Consultar precio](#)

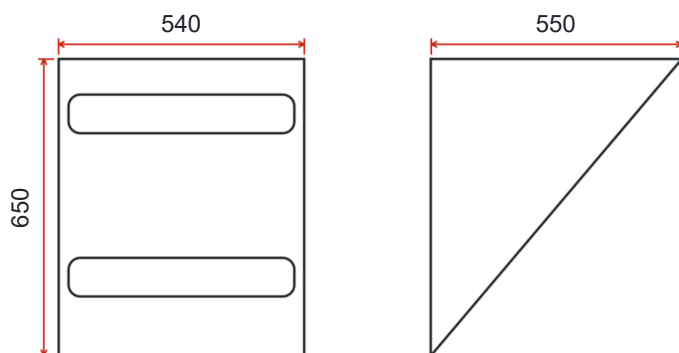
PRESTACIONES

Diámetro de pizza	10-40 cm
Rodillos	2

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 60 Hz
Potencia	390 W
Espesor	Regulable
Peso neto	41 kg
Peso bruto	45 kg
Dim. embalaje	615 × 600 × 780 mm

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	540 mm
Fondo	550 mm
Alto	650 mm