

PRESSY 33
Schiacciapizza



COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura metallica rivestita in pannelli di acciaio inox
- Dischi in acciaio con elementi riscaldanti.
- Regolatore dello spessore
- Protezione mobile salvamani
- Quadro comandi posizionato frontalmente

COSTRUZIONE INTERNA

- Trasmissioni con albero a camma
- Motoriduttore trifase a bagno d'olio
- Le parti rotanti del sistema di trasmissione sono montate su cuscinetti a sfera autolubrificati
- Impianto elettrico con circuiti ausiliari a bassa tensione

FUNZIONAMENTO

- Prodotto spianato a caldo tramite compressione tra due dischi
- Regolazione tempo di sosta fase di compressione
- Altezza dischi regolabile
- Regolazione indipendente della temperatura dei dischi
- Possibilità di spianare diversi prodotti alimentari

DOTAZIONE STANDARD

- Dischi
- Timer

OPZIONI E ACCESSORI

(con sovrapprezzo)

- Supporto



MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

e-mail: moretti@morettiforni.com

S.S. Adriatica, 232 - 61035 Marotta (PU) ITALIA

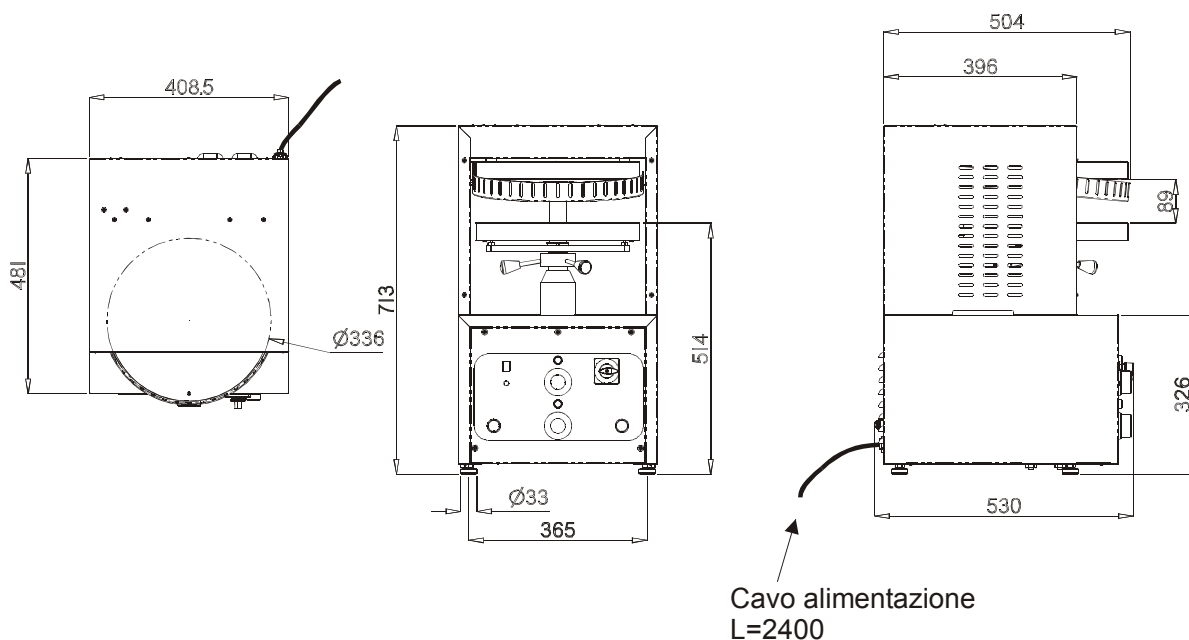
Tel. +39.0721.967223 - Fax +39.0721.969347

PRESSY 33

VISTA DALL'ALTO

VISTA ANTERIORE

VISTA LATO SINISTRO



Cavo alimentazione
L=2400

Nota: Le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

SPECIFICHE

Schiacciapizza a dischi realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, mantenendo inalterate le caratteristiche dell'impasto. La schiacciapizza a dischi consente una grande economia di tempo e soprattutto non necessita di personale specializzato. Lo spessore e il tempo di compressione della pasta sono regolabili. La regolazione dello spessore avviene modificando per mezzo di un volantino la distanza tra la coppia di dischi. Il tempo di compressione e la temperatura dei dischi sono modificabili agendo rispettivamente su Termostato e Temporizzatore. La struttura metallica è rivestita con pannelli in acciaio inox, dischi e protezione salvamani in acciaio inox. La macchina è azionata da un motoriduttore trifase e trasmissione con albero a camma.

DATI TECNICI

DIMENSIONI

Altezza esterna	713 mm
Profondità esterna	530 mm
Larghezza esterna	408,5mm
Peso	95 Kg

CAPACITA' MACCHINA

Diametro dischi	330 mm
Peso impasto	80/250 gr

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro	schiacciapizza
imballata:	
Altezza massima	890mm
Profondità massima	650mm
Larghezza massima	560 mm
Peso	(95+10) Kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V 400 3N 50/60Hz
Potenza assorbita 3,95 Kw

Alimentazione opzionale
A.C. V 230 3 50/60Hz