

# formeuse à pizza



**R**



R 30M  
R 40M



R 40-P



R 30-R40

La formeuse à pizza est une machine réalisée pour l'étalement de la pâte de pizza, pain, gâteaux, etc. Cette machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.

L'épaisseur de sortie de la pâte est réglable selon nécessité.

Le diamètre de la pâte dépend directement de la longueur des rouleaux et donc du modèle. La série "R" et la série "RE" sont équipées de deux paires de rouleaux, la première a en plus en dotation standard la pédale électrique d'allumage. Le modèle RM a une seule paire de rouleaux.

Alimentation 230 volts monophasé.

Les formeuses à pizza sont les seuls articles sur le catalogue que nous ne produisons pas dans notre usine mais en partenariat avec un fabricant italien depuis plus de 20 ans.

Fabrication 100% italienne entièrement en acier Inox

MODÈLE	poids pâte	diamètre pizza	puissance installée monophasée 230V 50Hz	dimensions extérieures	poids net	poids lourd
	g	cm	W	mm	kg	kg
<b>R 30 - R 30E</b>	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 700	31	33
<b>R 40 - R 40E</b>	210 ÷ 700	26 ÷ 40	370	A 520 B 520 C 800	38	42
<b>R 40P - R 40PE</b>	220 ÷ 1400	26 ÷ 40	370	A 520 B 520 C 690	39	43
<b>R 30M</b>	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 370	22	24
<b>R 40M</b>	50 ÷ 1000	10 ÷ 40	370	A 520 B 420 C 370	25	27