



VIRTUS Pizzaform (Pizzapresse) für 50cm Pizzen

VIRTUS - Pizzaform CBC 0002 - Made in Italy

Die Charakteristiken des Pizzaformer: Eine hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen pro Stunde, ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften. Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf

den traditionellen Rand zu verzichten, der Dank der speziellen Beschaffenheit der verchromten Pressteller geformt wird. Die einfache Änderung der Dicke der Teigscheiben. Die Versiegelung des

Pizzabodens durch die Bildung einer dünnen Stärkegeschicht, welche durch die elektronisch kontrollierte Tellertemperatur erzeugt wird. Dies garantiert stets einen krossen Pizzaboden. **Ausführung: - Made in Italy by Cuppone S.r.l.** - für Pizzadurchmesser bis max. 50 cm - Kapazität pro Stunde: ca. 400 Pizzakugeln - Temperatur der Platten: 30 - 160°C - Plattentemperatur getrennt einstellbar - Maße (B x T x H): 550 x 710 x 845 mm - Elektrischer Anschluss: 400 V - Leistungsaufnahme: 6,0 KW - Gewicht: 196 kg **Option:** Unterbau auf feststellbaren Rollen für VIRTUS Pizzaformer Maße: (B x T x H): 555 x 710 x 800mm

Optionales Zubehör:

Z/CSPZF50: Unterbau auf feststellbaren Rollen (+ 994.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **5 649.00 EUR** zzgl. MwSt.