



Sigma Pizzapresse SPRIZZA - SPZ40

Sigma Pizzapresse SPRIZZA - SPZ40

Ausführung:

- Kaltbearbeitung des Teiges - Patentiertes Microwalzensystem - Geeignet für Pizzen mit und ohne Rand - Justierbare Dicke des Pizzabodens - Automatischer Start und Stopp - Kapazität 200 - 250 Pizzen pro Stunde
- Motor und Platine - Schutzart IP55
- hohe Energieeffizienz
- geringer Wartungsaufwand
- CE Norm - ETL und EAC bestätigung

Technische Daten:

- Maße: 570 x 720 x 770mm
- Spannung: 230V/1/50Hz
- max. Leistungsaufnahme: 0,55 kW
- für Pizzen bis Ø 40cm
- Lärmpegel: 70 dB(A)
- Gewicht: 105 kg

BITTE BEACHTEN SIE DEN FRAGEBOGEN BEZÜGLICH IHRER PIZZATEIG - REZEPTUR!

Video-Link: [So arbeitet die SPRIZZA Pizzapresse](https://youtu.be/WXFSO_Fq8dQ)

[embed]https://youtu.be/WXFSO_Fq8dQ[/embed]

Optionales Zubehör:

Basement SPRIZZA 40: Untergestell - 489 x 760 x 792mm (+ 649.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **3 949.00 EUR** zzgl. MwSt.

