

Pizzatechnik



Spiralteigknetter SIL/20KR

B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

Kapazität fertiger Teig 20 kg

Gesamtkonstruktion aus Chromnickelstahl, geeignet für die Pizzeria, Bäckerei oder Konditorei, Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und zur besseren Sauerstoffanreicherung, Untersetzgetriebe in Ölbad, Kettenantrieb, kugelgelagerte Drehteile, Kesselschutzgitter, fahrbar mit Rädern

EUR 2.066,00

Spiralknetter SIL/30KR

B/T/H 480/840/810 mm, 400 V/1,1 kW

Kapazität fertiger Teig 30 kg

EUR 2.691,00



SIL

Pizzaformer PZF/30DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,13 kW

Für Pizzadurchmesser 300 mm

Gesamtkonstruktion aus Chromnickelstahl, hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen/h ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften.

Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Beschaffenheit der verchromten Pressteller geformt wird.

Einfache Änderung der Stärke der Teigscheiben möglich. Bildung einer dünnen Stärkeschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur.

EUR 4.978,00

Pizzaformer PZF/35DS

B/T/H 500/610/770 mm, 400 V/4,13 kW

Für Pizzadurchmesser 350 mm

EUR 5.041,00

Pizzaformer PZF/50DS

B/T/H 550/710/845 mm, 400 V/6,55 kW

Für Pizzadurchmesser 500 mm

EUR 6.617,00

Unterschrank SPZF

B/T/H 555/710/800 mm

Unterschrank Chromnickelstahl mit Lade, fahrbar (ohne Kunststoffbehälter)

EUR 852,00



Pizzaformer + Unterschrank