



FORMAPIZZA PER PIZZERIE

LINEA PIZZERIA

CATEGORIA
BH
PRODOTTO



FPN 33

LEGENDA

T = trifase

DATI TECNICI

	modello	potenza motore Kw	alimentazione V/Hz	dimensioni mm	potenza resistenze W	Ø piatti mm sup/inf	distanza piatti mm	temperatura piatti max °C	peso pasta gr	peso kg
1/2	FPN 33	3,60	230-400/50	560x430x750	1515x2	330-330	80	0÷160	100÷270	100
3/4	FPN 45	5,60	230-400/50	670x550x860	2530x2	450-450	110	0÷160	100÷500	130

italianamacchine®

si riserva il diritto di apportare ai prodotti le migliorie, sia meccaniche che estetiche, senza alcun preavviso

Macchina studiata appositamente per lavorare con 2 piatti caldi uniformemente ed in breve tempo la pasta della pizza.

La sua velocità di esecuzione, la sua semplicità e la sicurezza d'uso la rendono ausilio indispensabile in pizzeria nei momenti di maggior lavoro anche in assenza di personale specializzato.

La pasta può raggiungere un diametro massimo di 33 cm con il modello FPN 33 e di 45 cm con il modello FPN 45.

La particolare conformazione del piatto superiore, opportunamente svasato, facilita la formazione del bordo.

LISTINO PREZZI

	modello	descrizione	prezzo
1	FORMAPIZZA MECCANICO	FPN 33/T: trifase 230/400 volt - 50 Hz: meccanico	3.520,00
2		FPN 45/T: trifase 230/400 volt - 50 Hz: meccanico	4.670,00

IMBALLI

3	Imballo per FPN 33	60,00
4	Imballo per FPN 45	70,00

ACCESSORI / NOTE

5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		