

SIGMA

Bakery Pastry Pizza equipment

SPRIZZA 40

EXENDEDORAS DE MASA PARA PIZZA

Es la máquina que más se aproxima a la elaboración a mano imitando su inigualable delicadeza. Su sistema original de micro-rotación protegido, rigurosamente patentado, deriva de una feliz y original intuición desarrollada expresamente para obtener una masa similar a la de manos expertas. Lo excepcional de la máquina consiste en la preparación de base de pizza en frío, ya con borde, sin alterar la masa, exactamente como harían las manos de un pizzero. Su manejo es simple y práctico, la forma es siempre perfecta.



FICHA TECNICA

SPRIZZA 40

- Preparacion de base de pizza en frio
- Espesor de la pizza regulable
- Microrodillo patentado
- Encendido y apagado automatico
- Produccion horaria hasta 200-250 pizza
- **Normas CE**
- 120KG PESO
- Enchufe monofasico de 13Amperios
- Base con ruedas***

