

Billard et Clindoux
Diffusion



GAMME MACHINE

SÉRIE PIZZAFORM



Tous nos modèles sont certifiés C.E.

Pizzaform™
est un brevet Cuppone



MACHINES À FORMER ET PRÉCUIRE SÉRIE PIZZAFORM

Billard
et
Clindoux

Possibilité de plateaux plats sur les modèles PZF/35 et 50 :
Même prix

Alimentation 230V mono sur tous les modèles :
Même prix



Modèle PIZZAFORM

Carrosserie Inox. Presse spéciale conçue exclusivement pour aplatir et précuire les fonds de pizzas et de tartes flammées. Production horaire : 400 fonds environ. Epaisseur parfaitement uniforme. Circuit électrique de réglage en 24V. Tableau de bord entièrement électronique et contrôle digital.

MACHINES A FORMER ET PRECUIRE LES FONDS DE PIZZA

Code	Voltage	Puissance (W)	Poids (Kg)	Plateau Ø mm	Pizza Ø mm	Dimensions ext. (mm)		
						L	P	H
PZF30T	400 Tri + N	4130	143	320	300	500	610	770
PZF30M	230V mono							
PZF35T	400 Tri + N	4130	147	360	350	500	610	770
PZF35M	230V mono							
PZF40T	400 Tri + N	5550	186	400	400	550	710	845
PZF40M	230V mono							
PZF45T	400 Tri + N	6550	191	450	450	550	710	845
PZF45M	230V mono							
PZF50T	400 Tri + N	6550	196	500	500	550	710	845
PZF50M	230V mono							
SPZF	Support inox avec 4 roulettes (bacs non fournis)					555	710	800