

Pizza Press

Ideal for

Artisanal or semi-industrial workshops, pizzerias and all other businesses where high productivity is a must. Laboratori artigianali o semi-industriali, pizzerie e tutte quelle attività con alta produttività.

Recommendations

Not recommended for gluten-free doughs. Non consigliata per impasti senza glutine.



Description

Being able to hand-stretch pizza dough has always been a symbol of great prestige and skill. However, in **high-productivity** settings, **speed and precision** are also essential in order to better satisfy the entire production chain. The Pizza Group's hot shaping machine can create **33 or 45 cm-diameter discs - either with or without an edge** - in lightning speed. Depending on the base to be prepared, the **desired thickness, plate temperature and the pressure time** can also be **adjusted**. A few tweaks that allow you to speed up and optimise your work in complete safety. The cutting-edge technologies we have adopted make our shaping machines even more competitive: smooth or edged-plate interchangeability in a single click, reliability ensured by the self-braking motor automation system, precision, even after many a cycle.

Stendere la pizza a mano è da sempre simbolo di grande prestigio e bravura. Nei momenti di **alta produttività, rapidità e precisione** sono essenziali per contribuire ad una maggiore soddisfazione di tutta la catena produttiva. La formatrice a caldo di Pizza Group permette di realizzare **dischi, con bordo o lisci, da 33 o 45 cm di diametro** in pochissimo tempo. A seconda della base da preparare è possibile **regolare lo spessore desiderato, la temperatura dei piatti e il tempo di pressione**. Pochi gesti che in piena sicurezza permettono di velocizzare e ottimizzare il lavoro. Le nuove tecnologie utilizzate hanno reso le nostre formatrici ancora più competitive grazie a: intercambiabilità piatto liscio o con bordo, in un solo clic, affidabilità, permessa dal sistema di automazione a motore auto-frenante; precisione, anche dopo migliaia di cicli.

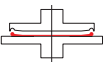
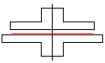
PIZZA PRESS

/ Models

Pizza press

Min & Max filling values and proper functioning of the product were tested with a maximum hydration of 60%

I valori di riempimento min-max e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione massima del 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	PLATE Ø Ø PIATTO	POWER POTENZA		ELECTRICAL REQUIREMENT			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO	
						ALIMENTAZIONE ELETTRICA					
		gr	cm	kW	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	Kg		
P06PF02050	PF 33	130÷250		Version for pizza with edge Versione per pizza con bordo	33	3,75	400	3N+T	50	47x65x83	96
P06PF02052	PF 45	250÷500		45	5,10	400	3N+T	50	63x73x89	127	
P06PF02051	PF 33 L	130÷250		Version for pizza without edge Versione per pizza senza bordo	33	3,75	400	3N+T	50	47x59x83	96
P06PF02053	PF 45 L	250÷500		45	5,10	400	3N+T	50	63x73x89	127	

**** The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.**
Alimentare l'impastatrice su impianto dotato di differenziale in classe A (differenziale super immunizzato).

PIZZA PRESS

/ Accessory



Stand

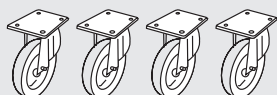
Stand in stainless steel.
Supporto in acciaio inox.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI		NET WEIGHT PESO NETTO
		(L X P X H cm)		
		With feet Con piedi	With wheels Con ruote	Kg
P11SP23002	SPFA	62x66x73	62x66x84	14

/ Options

Wheels

4 wheels set (2 with brake + 2 without brake).
Set di 4 ruote (2 con freno + 2 senza freno).



**CODE
CODICE**

S66RU65002



Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italia
tel: +39 0434 857000

Una società  **SOMECA**
GRUPPO
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOMECA SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 20 companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors - engineered systems of naval architecture and building façades; professional kitchen systems and products; design and creation of bespoke interiors. SOMECA group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMECA means Italian construction quality. www.somecgruppocom

SOMECA S.p.A. (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa - sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; sistemi e prodotti di cucine professionali; progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOMECA gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMECA è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppocom