Pizza Press

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P06PF02050	PF 33	⟷ 47	↗ 65	↕ 83

Controllo
Digital

Peso Kg
96

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
3,75	400	3	50

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02050

Modello
PF 33

Caratteristiche Generali

Stendi il tuo impasto fino a 45cm di diametro.	Piatti teflonati, non è necessario aggiungere olio per stendere le basi.	Stendi impasti piatti o utilizza un piatto diverso per ottenere la classica pizza con bordo	Interfaccia estremamente semplice ed intuitiva.
Piatti riscaldati fino a 170°.			

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02050

Modello
PF 33

Accessori

Supporto Pressa

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX PER PRESSA PIZZA CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Peso
	P11SP23002	SPFA	14

Option **RUOTE SUPPORTO PRESSA PIZZA**

Codice
S66RU65002

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P06PF02051	PF 45	⟷ 63	⟋ 73	↕ 89

Controllo
Digital

Peso Kg
127

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
5,1	400	3	50

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02051

Modello
PF 45

Caratteristiche Generali

Stendi il tuo impasto fino a 45cm di diametro.	Piatti teflonati, non è necessario aggiungere olio per stendere le basi.	Stendi impasti piatti o utilizza un piatto diverso per ottenere la classica pizza con bordo	Interfaccia estremamente semplice ed intuitiva.
Piatti riscaldati fino a 170°.			

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02051

Modello
PF 45

Accessori

Supporto Pressa

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX PER PRESSA PIZZA CON PIANO DI APPOGGIO

Codice	Modello	Peso
P11SP23002	SPFA	14

Option **RUOTE SUPPORTO PRESSA PIZZA**

Codice
S66RU65002

Pizza Press

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P06PF02052	PF 33 L	⟷ 47	⟋ 59	↕ 83

Controllo
Digital

Peso Kg
96

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
3,75	400	3	50

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02052

Modello
PF 33 L

Caratteristiche Generali

Stendi il tuo impasto fino a 45cm di diametro.	Piatti teflonati, non è necessario aggiungere olio per stendere le basi.	Stendi impasti piatti o utilizza un piatto diverso per ottenere la classica pizza con bordo	Interfaccia estremamente semplice ed intuitiva.
Piatti riscaldati fino a 170°.			

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02052

Modello
PF 33 L

Accessori

Supporto Pressa

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX PER PRESSA PIZZA CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Peso
	P11SP23002	SPFA	14

Option **RUOTE SUPPORTO PRESSA PIZZA**

Codice
S66RU65002

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
P06PF02053	PF 45 L	⟷ 63	⟋ 73	↕ 89

Controllo
Digital

Peso Kg
127

Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
5,1	400	3	50

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02053

Modello
PF 45 L

Caratteristiche Generali

Stendi il tuo impasto fino a 45cm di diametro.	Piatti teflonati, non è necessario aggiungere olio per stendere le basi.	Stendi impasti piatti o utilizza un piatto diverso per ottenere la classica pizza con bordo	Interfaccia estremamente semplice ed intuitiva.
Piatti riscaldati fino a 170°.			

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023

Pizza Press

Codice
P06PF02053

Modello
PF 45 L

Accessori

Supporto Pressa

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX PER PRESSA PIZZA CON PIANO DI APPOGGIO

	Codice	Modello	Peso
	P11SP23002	SPFA	14

Option **RUOTE SUPPORTO PRESSA PIZZA**

Codice
S66RU65002

PIZZAGROUP

Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078 San Vito al Tagliamento
(Pn)— Italia

info@pizzagroup.com
+39 0434 857000
www.pizzagroup.com

Ultimo aggiornamento
06.10.2023