

PRESSA

PRESS

Pizza Press permette di realizzare dischi di impasto in pochissimo tempo, con o senza bordo. A seconda della base da preparare è possibile regolare lo spessore desiderato, la temperatura dei piatti e il tempo di pressione. La macchina permette in modo semplice ed efficace di agevolare la produzione di pizze in grandi quantità, con elevato ritmo produttivo e risparmiando tempo e manodopera.

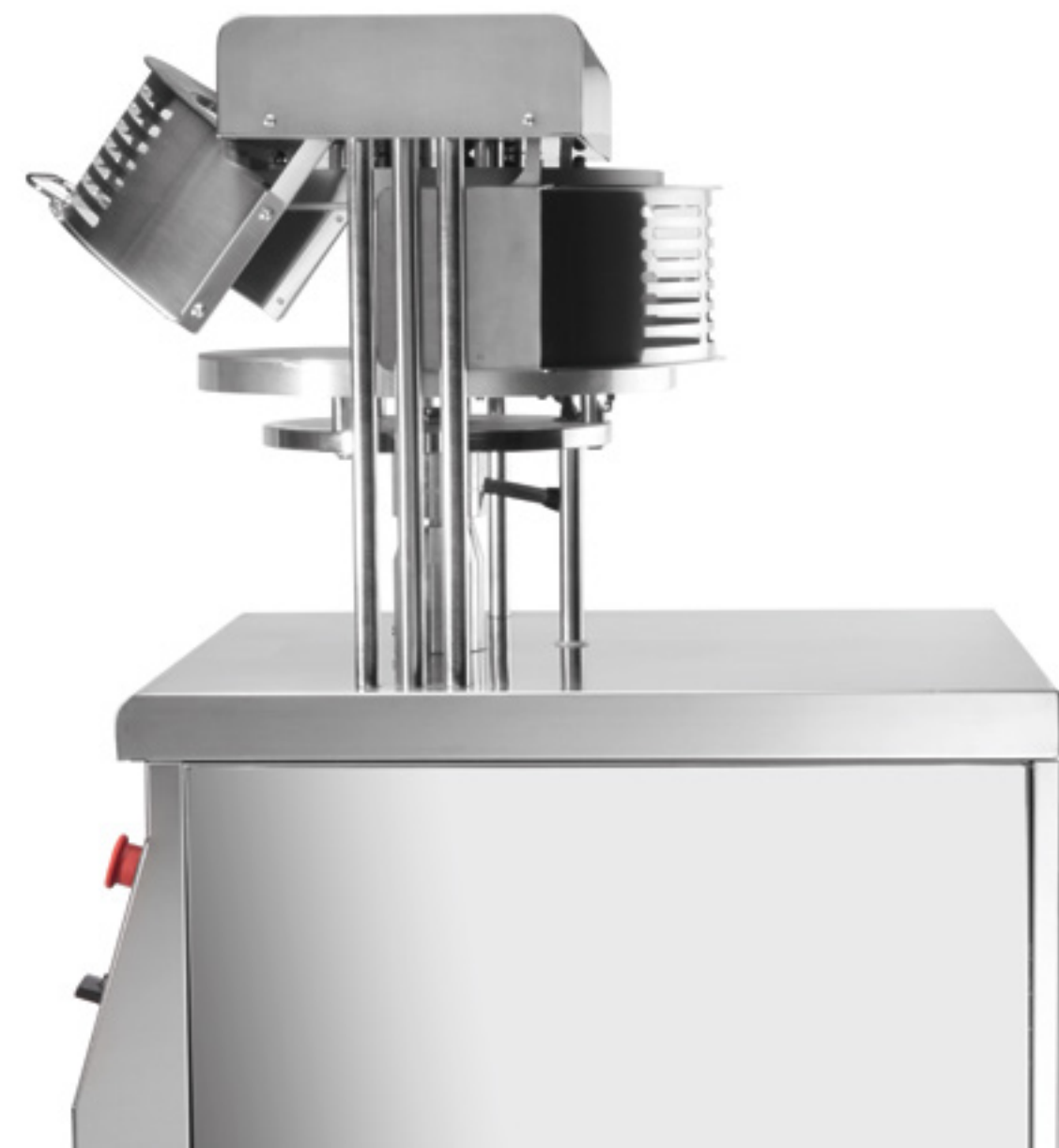
Pizza Press lets you form pizza dough discs quickly, with or without an edge. Thickness, plate temperature and pressing time can all be adjusted to obtain the desired base. Simply yet effectively, the machine streamlines the production of pizzas in large quantities, providing high output rates while saving time and labour.

Pizza Press permette di realizzare dischi di impasto da 33 o 45 cm di diametro in poco tempo, con o senza bordo, risparmiando tempo e manodopera.

Pizza Press lets you make pizza dough discs with diameters of 33 or 45 cm quickly, with or without an edge, saving both time and labour.

PRESSA

PRESS



Pizza Group Srl riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche e miglioramenti ritenuti necessari per il perfezionamento dei prodotti.

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products in any time, and without prior notice.

Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

a SOME C group
company



SOME C SpA (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 interior personalizzati. Le società di SOME C gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOME C è qualità costruttiva italiana.

SOME C SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 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. SOME C 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. SOME C means Italian construction quality.

SOME C
GRUPPO

pizzagroup.com

PGBR_ITEN_2309

PIZZAGROUP

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES



Regolazione dello spessore dell'impasto.
Adjustable dough thickness.



Regolazione temperatura dei piatti.
Adjustable plate temperature.



Regolazione del tempo di pressione.
Adjustable pressing time.



Temperatura massima di esercizio 170°.
Maximum working temperature 170 °C.



Corpo macchina in acciaio inossidabile.
Stainless steel machine body.



Sostituzione rapida dei piatti teflonati.
Quick replacement of Teflon-coated plates.



Piatti antiaderenti in teflon.
Non-stick Teflon-coated plates.



Griglia di sicurezza con sensore.
Safety grille with sensor.

PRESSA

PRESS



CON BORDO

WITH EDGE

SENZA BORDO

WITHOUT EDGE

Ø 33 cm PF 33
L 47 D 65 H 83

Ø 45 cm PF 45
L 63 D 73 H 89

Ø 33 cm PF 33 L
L 47 D 59 H 83

Ø 45 cm PF 45 L
L 63 D 73 H 89

The right baking experience

INTERFACCIA DI COMANDO FACILE DA USARE

Pizza Press ti permette di scegliere lo spessore desiderato, il tempo di pressatura e la temperatura dei piatti.

USER-FRIENDLY CONTROL INTERFACE

Pizza Press lets you select the desired thickness, pressing time and plate temperature.



GRIGLIA DI SICUREZZA IN ACCIAIO INOX

La griglia di sicurezza in filo di metallo, con sensore di sicurezza, offre la massima protezione.

SAFETY GRILLE IN STAINLESS STEEL

The metal wire safety grille, with safety sensor, ensures maximum protection.



SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIANO DI APPOGGIO

Il supporto è disponibile con piano d'appoggio, con piedi o con ruote. Le superfici lisce sono estremamente facili da pulire.

STAINLESS STEEL SUPPORT TABLE WITH SHELF

The table features a shelf and can be fitted with feet or wheels. Its smooth surfaces make cleaning extremely easy.



SU 4 RUOTE

Il supporto può essere dotato di ruote, 2 delle quali frenanti: le ruote facilitano lo spostamento in caso di pulizia del laboratorio.

4 WHEELS

The table can be equipped with wheels (2 with brakes). The wheels make it easy to move when cleaning the kitchen.

PRESSA / PRESS