

*New Pizza shaping machine*

Neue Pizzapresse

*Nouvelle Formeuse*

Nueva Formadora



Nuova **Formatrice**  
meccanica e idraulica

**Caratteristiche generali** Pizzaform è una macchina studiata appositamente per lavorare uniformemente ed in breve tempo la pasta della pizza. La sua velocità di esecuzione, la sua semplicità e la sicurezza d'uso la rendono ausilio indispensabile in pizzeria nei momenti di maggiore lavoro, anche in assenza di personale specializzato. Il diametro della pizza va da 30 a 55 cm secondo il modello della macchina. Per le caratteristiche costruttive dei piatti (piano in acciaio AISI 304 e fondo in alluminio) le nostre formatrici sono le uniche che rispettano le normative RoHS e hanno un altissimo rendimento in produzione, in quanto hanno una grande conducibilità termica. I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.

**General characteristics** Pizzaform is a machine especially designed to form pizzas bases evenly and quickly. The operation speed, the simplicity and safety of working make it essential aid in pizza houses during peak hours and in the absence of skilled personnel. Pizza diameter can be between 30 and 55 cm according to the model of the machine. Thanks to the plates construction features (top area in AISI 304, bottom structure in aluminium) the Pizza shaping machines are the only ones complying with RoHS standards; in addition, for the excellent thermal conductivity they have a very high productivity rate. The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice.

**Allgemeine Kennzeichen** Pizzaform wurde entwickelt, um die Pizzaboden schneller und gleichmäßiger zu erreichen. Schnelligkeit, Bedienungseinfachheit und Sicherheit machen Pizzaform zu einem Helfer, auf den eine Pizzeria in den Stoßzeiten und beim Mangel von Fachkräften nicht verzichten kann. Pizzadurchmesser kann zwischen 30 und 55 cm gemäß dem Modell der Maschine sein. Dank den Platte Einbau Eigenschaften (oben aus AISI 304 Edelstahl, Untenstruktur aus Aluminium), die Pizzapressen die einigen, die RoHS Normen beachten. Sie haben eine sehr starke Herstellungsleistung, für die ausgezeichnete Temperaturleitfähigkeit. Die technischen Angaben sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt.

**Caractéristiques générales** Pizzaform est une machine spécialement conçue pour étaler uniformément et rapidement la pâte à pizza. Sa vitesse d'emploi, sa simplicité et la sécurité d'utilisation sont un aide précieux pour les pizzerias dans les moments de travail intense et dans l'absence de personnel spécialisé. Le diamètre de la pizza peut être entre 30 et 55 cm selon le modèle de la machine. Grâce aux caractéristiques constructives des disques (le plan en acier AISI 304, le fond en aluminium), les Fourmeuses sont les seules qui respectent les normes RoHS; en plus elles ont une très élevée rentabilité productive pour la grande conductibilité thermique. Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis.

**Características generales** Pizzaform es una máquina estudiada a propósito para modelar uniformemente y en breve tiempo la pasta de la pizza. Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad del uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzeria, en los momentos de mas trabajo y de falta de personal especializado. El diámetro de la pizza puede ser entre 30 y 55 cm según el modelo de la machina. Gracias a las características de construcción de los discos (arriba acero AISI 304, estructura en aluminio) las Formadoras son las unicas conformes a las normas de RoHS; además han un muy alto rendimiento productivo ya que han una grande conductibilidad termica. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

#### Caratteristiche tecniche - Technical characteristics - Technische Kennzeichen - Caractéristiques techniques - Características técnicas

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo		PFD30N PFI30N PFIM30N	PFD33N PFI33N PFIM33N	PFD36N PFI36N PFIM36N	PFD40N PFI40N PFIM40N	PFD45N PFI45N PFIM45N	PFI50N PFIM50N	PFI55N PFIM55N
Peso pasta - Dough weight - Teige Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	gr	80±250	80±250	80±300	80±350	80±500	80±650	80±700
Diametro piatti - Plates diameter - Platten Durchmesser Diamètre plateaux - Diametro platos	cm	30	33	36	40	45	50	55
Temperatura piatti - Plates temperature - Platten Temperatur - Température plateaux - Temperatura platos	°C	150 max						
Alimentazione - Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	volt	230 1Ph 50Hz ÷ 230/400 3Ph 50Hz						
Distanza piatti - Plates distance - Platten Abstand - Distance plateaux - Distancia platillos	cm	11	11	11	14	14	14	14
Potenza resistenze - Heating elements power - Widerstandskraft - Puissance des résistances - Potencia resistencias	W	2x1500	2x1500	2x1500	2x2500	2x2500	2x2500	2x2500
Potenza motore - Motor power - Motorleistung - Puissance moteur - Potencia motor	W Hp	750 1						
Dimensioni macchina - Machine sizes - Maschine Abmessungen - Dim. machine - Dim. máquina	lpxh cm	45x62x82	45x62x82	45x62x82	55x72x90	55x72x90	55x72x90	55x72x90
Dimensioni imballo - Packing sizes - Verpackung Abmessungen - Dim. emballage - Dim. embalaje	lpxh cm	55x72x99	55x72x99	55x72x99	65x82x107	65x82x107	65x82x107	65x82x107
Volume - Volume - Volumen - Volume - Volumen	m³	0,39	0,39	0,39	0,57	0,57	0,57	0,57
Peso netto - Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	147	151	155	181	185	190	210
Peso lordo - Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	155	159	163	191	195	200	220

- D • Azionamento meccanico - Mechanical drive - Mechanischer Antrieb - Actionnement mécanique - Accionamiento mecanico.  
I • Azionamento idraulico - Hydraulic drive - Hydraulischen Antrieb - Actionnement hydraulique - Accionamiento hidráulico.  
M • Monofase - Singlephase - Einphasig - Monophasé - Monofasico.

**PizzaGroup**



Macchine e attrezzature per la ristorazione  
Catering machines and equipment

33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia  
Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso

tel. (+39) 0434.857000  
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com  
www.pizzagroup.com