



PF 35 T

Formadora de bases pizzería Oem PF 33MT / PF 35MT

Características del producto

Formadora de bases pizzería Oem PF 33MT / PF 35MT

Las pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de la pizza.

Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación y seguridad de uso, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.

Temperatura máxima de platos de 180°C.

Tiempo de presión entre platos para obtener un óptimo rendimiento con bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas de 3".

Código anterior: 7YEM0139

