

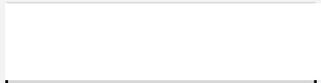
# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Formadora modelo</b>		<b>DMA 310/1</b>	<b>DMA 310/2</b>	<b>DMA 500/1</b>
Ancho exterior	mm	480	650	650
Fondo exterior	mm	335	320	345
Alto exterior	mm	430	410	430
<b>Diámetro pizza</b>	<b>mm</b>	<b>140/300</b>	<b>140/300</b>	<b>260/450</b>
<b>Peso masa elaborada</b>	<b>gr.</b>	<b>80/210</b>	<b>80/210</b>	<b>210/700</b>
Control pedal		serie	serie	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230

## Accesorio

Control pedal





**PIZZA**



Mod. DMA 310/1



Mod. DMA 310/2

### FORMADORAS DE PIZZA DMA:

La formadora de pizzas DMA reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El modelo DMA 310/2 no requiere de un reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

- Construidas completamente en acero inoxidable
- Trabaja con solo un rodillo.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm.
- Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- El control de pedal viene de serie en todos los modelos.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Control a pedal de serie.



Protector plexiglás y rodillo único.