

Pizzaform

Pizzaform

PIZZAFORM® È UN BREVETTO CUPPONE

È la speciale pressa, ora prodotta in cinque modelli, per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a 52 cm di diametro.
Le sue caratteristiche principali sono:
L'elevata produzione oraria, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata. La perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta senza rinunciare al tradizionale bordo, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati. La possibilità di variare facilmente lo spessore dei dischi di pasta. La creazione, grazie all'azione della temperatura dei piatti controllata elettronicamente, di un sottile strato solido di gel di amido sulla parte esterna dell'impasto, che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno. Questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle normative internazionali.

PIZZAFORM® IS A CUPPONE PATENTED DESIGN

Pizzaform is a special dough press, which is now produced in a range of five models and which makes pizza dough bases for pizzas measuring up to 52 cm in diameter.
Its main characteristics are:
The high production rate it can achieve, making up to four hundred pizzas in one hour, without having to employ specialised labour. The perfect uniformity in the shape and the thickness of the pizza dough bases, without having to renounce the traditional edging, which is obtained thanks to the special configuration of the chromium bevelled edge plates. The thickness of the bases can easily be adjusted. Thanks to the action of electronically controlled plates, a solid thin layer of starch gel is formed on the external part of the dough mixture. This Starch layer holds back the gas produced in the natural fermentation of the dough and so produces perfect even cooking inside of the pizza bases. This equipment, which has been produced completely in stainless steel, comes equipped with all the safety devices required by international legislation.

PIZZAFORM® IST EIN PATENTIERTES CUPPONE-PRODUKT

Pizzaform heißt die Spezialpresse, mit der Pizzateigscheiben bis 52 cm geformt werden können. Die Presse ist jetzt in fünf Modellen erhältlich.
Ihre Hauptcharakteristiken sind:
Die hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen pro Stunde ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften. Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der speziellen Beschaffenheit der hart verchromt Pressteller geformt wird. Die Möglichkeit zur einfachen Änderung der Stärke der Teigscheiben. Die Bildung einer dünnen Mikrofilm auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur. So wird durch die Zurückhaltung der Gase ein optimales Backergebnis auch im Inneren der Pizza gewährleistet. Das Gerät besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und ist ausgerüstet mit allen von den internationalen Vorschriften gefordert.

PIZZAFORM® (BREVET CUPPONE)

Presse spéciale, conçue exclusivement pour aplatir et légèrement précuire les fonds de pizzas et tartes flammées. 7 modèles distincts pour réaliser différentes tailles (5 appareils munis de plateaux incurvés et 2 modèles en plateaux plats), pouvant aller jusqu'à un diamètre maximum de 520 mm.
Ses caractéristiques principales sont les suivantes :
Production élevée: 400 Pizzas /Heure environ, ne nécessitant pas de main-d'oeuvre spécialisée. L'uniformité parfaite de l'épaisseur du fond de pizza, sans toutefois renoncer au bord traditionnel obtenu grâce à la forme spécifique des 2 plateaux chromés (plateaux incurvés), ou bien la réalisation de fonds sans rebords destinés principalement pour les tartes flammées (plateaux plats). Température des plateaux contrôlée électroniquement (réglage de la chauffe indépendante pour les plateaux haut et bas), afin d'obtenir une cuisson parfaite, même dans la partie intérieure (évite à la pâte d'absorber l'eau de végétation des ingrédients, donc de rendre la pâte molle et de ce fait moins croustillante). Appareil construit entièrement en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur. Tous les modèles peuvent être équipés (en option) d'un support avec roulettes.

PIZZAFORM® ES UNA PATENTE CUPPONE

Es una prensa especial, ahora fabricada en cinco modelos distintos, para dar forma circular a la masa para la pizza con diámetros de hasta 52 cm.
Las características principales de la misma son:
Elevada producción horaria, hasta 400 pizzas por hora, sin necesidad de utilizar mano de obra especializada. Perfecta uniformidad de forma y espesor de la masa de la pizza, sin renunciar al tradicional borde peculiar de las pizzas que se obtiene grácias a la especial configuración de los platos cromados; Posibilidad de ajustar fácilmente el espesor de la masa de la pizza. Creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, gracias a la acción de la temperatura de los platos controlada electrónicamente, que permite retener los gases i obtener una cocción perfecta de la pizza también en su interior. Este equipo, fabricado enteramente en acero inoxidable, está provisto de todos los dispositivos de seguridad contemplados por las normativas internacionales.

PIZZAFORM® - ЭТО ПАТЕНТ CUPPONE

Pizzaform – это специальный пресс, который в настоящее время производится в пяти моделях, для производства дисков теста для пиццы диаметром до 52 см.
Его основными характеристиками являются:
Высокая часовая производительность: до 400 пицц в час даже без опытного специалиста. Идеальная равномерность формы и толщины диска теста, с возможностью также получить традиционный бортик, благодаря специальной конструкции хромированных пластин. Возможность легко изменять толщину дисков теста. Благодаря действию температуры пластин, которая контролируется электронно, создается тонкий твердый крахмальный слой на внешней стороне теста, который, сохраняя внутри заготовки выделяемый в результате брожения газ, обеспечивает превосходную консистенцию выпеченной пиццы. Это оборудование полностью изготовлено из нержавеюшей стали и оснашено всеми устройствами безопасности, предусмотренными международными стандартами.



CUPPONE 1963

Pizzaform



Formatrice a caldo per pizza

Hot pizza forming machine
Warmformmaschine für Pizza
Mouleuse à chaud pour pizzas
Formadora en caliente para pizza
Формовочная машина для горячего раскатывания пицц

Modello - Model - Modell **Modèle - Modelo - Модель**		**PZF/30DS**	**PZF/35DS**	**PZF/40DS**	**PZF/45DS**	**PZF/50DS**
Dimensioni - Dimensions - Mase Dimensions - Dimensiones - Размеры	**L** mm **P** mm **H** mm	500 610 770	500 610 770	560 710 860	560 710 860	560 710 860
Altezza piano di lavoro - Work surface height Hohe Arbeitsflache - Hauteur du plan de travail Altura plano de trabajo - Высота рабочей поверхности	mm	550	550	600	600	600
Diametro pizze - Pizza diameter Durchmesser Pizzen - Diamètre des pizzas Diametro pizzas - Диаметр пицц	mm	300	350	400	450	500
Alimentazione elettrica* - Electric power supply* Stromversorgung* - Alimentation électrique* Alimentacion electrica* - Электрическое питание*	**Volt** (50 Hz/ Гц)	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*	AC 230 AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorcion maxima - Максимальное потребление	**kW** max	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
Consumo medio - Average consumption Durchschnittlicher Verbrauch - Consommation moyenne Consumo medio - Среднее потребление	**kWh**	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
Peso netto - Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	143	147	186	191	196
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Ausenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	**L** mm **P** mm **H** mm	540 680 970	540 680 970	620 770 1010	620 770 1010	620 770 1010
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	151	155	200	205	210

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина **P**: profondita - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина **H**: altezza - height - Hohe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу

CUPPONE 1963

Pizzaform

Supporto per formatrice a caldo

Hot pizza forming machine support
Gestell fur Warmformmaschine
Support pour mouleuse a chaud
Soporte para formadora en caliente
Основание для формовочной машины для горячего



Opzioni - Optional - Option - Options - Opciones - Опции		SPZF
Supporto per formatrice a caldo - Hot pizza forming machine support Gestell fur Warmformmaschine - Support pour mouleuse a chaud Soporte para formadora en caliente - Основание для формовочной машины для горячего	**L** mm **P** mm **H** mm	560 710 800
Peso netto - Net weight -Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	**Kg**	46
Dimensioni esterne con imballo -External dimensions including pack. Ausenmase der Verpackung - Dimensions externes avec emball. Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой	**L** mm **P** mm **H** mm	620 770 910
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	**Kg**	54








CUPPONE 1963