FAÇONNEUSE À PIZZA PROFESSIONNELLE
Référence : 19172



RESUME

Cette façonneuse à pizza professionnelle est conçue pour étaler rapidement et uniformément les pâtes à pizza en restauration. Elle permet de travailler des pâtons de 50 à 500 g pour obtenir des disques de pâte jusqu'à 400 mm de diamètre.

Sa structure en acier inoxydable garantit une excellente résistance à un usage intensif. L'épaisseur de la pâte se règle facilement grâce à une molette de réglage.

Son système de pignons renforcés assure un fonctionnement fiable.

La protection de sécurité des rouleaux permet une utilisation sécurisée.

Les points forts :

- Acier inoxydable robuste
- Réglage simple
- Compatible avec des pâtons de 50 à 500 g
- Conforme aux normes européennes de sécurité





DESCRIPTION

Description de la façonneuse à pizza professionnelle

La façonneuse à pizza professionnelle permet de former rapidement des disques de pâte réguliers avant le garnissage. Elle fait gagner du temps en obtenant un résultat homogène, quel que soit le volume de production.

Grâce à son système de rouleaux, elle étale les pâtons de manière uniforme sans nécessiter de façonnage manuel. L'épaisseur de la pâte est facilement ajustable à l'aide d'une molette afin de répondre aux différentes préparations, qu'il s'agisse de pizzas fines ou épaisses.

Fabriquée en acier inoxydable, cette façonneuse pizza résiste aux contraintes d'un usage quotidien en cuisine professionnelle et facilite son entretien. Son système à pignons renforcés améliore sa robustesse et sa longévité.

Pour garantir la sécurité de l'utilisateur, les rouleaux sont équipés d'une protection dédiée. Cette façonneuse est conforme aux exigences des normes européennes de sécurité en vigueur.

Optez aussi pour nos bouleuses professionnelles à pizza et tous les autres équipements professionnels pour pizzeria.

De la préparation de la pâte à la cuisson, le matériel de pizza suit un ordre logique : le pétrin prépare la pâte, la bouleuse facilite le façonnage des pâtons, la façonneuse leur donne la forme idéale avant la garniture, et le four à pizza vient finaliser la préparation avec une cuisson professionnelle.

Caractéristiques techniques de la façonneuse à pizza professionnelle

- Structure : acier inoxydable
- Diamètre maximal de la pâte : 400 mm
- Poids des pâtons : 50 à 500 g
- Puissance : 450 W
- Alimentation : 230 V - 50 Hz
- Dimensions (L × P × H) : 565 × 530 × 750 mm
- Poids : 40 kg

Choisissez votre pétrin parmi notre gamme économique : le pétrin professionnel pizza 20L, le pétrin pour pâte pizza 30L, le pétrin pizza 40L ou encore le pétrin pizza grande capacité 50L.