

Pizza formers - Formeuses á pizza - Pressform Maschinen - Formadoras

PRESSFORM® PROFESSIONAL





PRESSFORM PROFESSIONAL 45 MTE FORMATRICI PIZZA

Pizza formers - Formeuses á pizza - Pressform Maschinen - Formadoras

I **PRESSFORM** è una formatrice "a caldo" studiata per modellare uniformemente ed in pochi istanti la pasta pizza. Grazie all' equilibrata combinazione di calore e potenza, la pasta può essere stesa fino a un diametro massimo di cm **45** con il modello **PF/45/MTE**. Velocità di esecuzione (3 secondi), semplicità e sicurezza d'uso hanno reso le formatrici **PRESSFORM** strumento indispensabile per il lavoro continuato dei laboratori di produzione artigianale e dei canali della moderna ristorazione (pizzerie al taglio, pizzerie da asporto, pizza-corners in centri commerciali, etc.); utilissima si dimostra anche nella più classica delle pizzerie tradizionali, soprattutto nei momenti di maggiore lavoro. Il piatto superiore può essere fornito opportunamente svasato all'esterno, così da consentire la formazione automatica del bordo, oppure completamente liscio, nel caso si preferisca un disco pizza totalmente piatto. Per tutte le macchine della linea **PRESSFORM**, è stimabile una capacità produttiva massima di 300 pizze/ora.

GB **PRESSFORM** is a heat-moulding machine, studied to mould evenly and quickly the pizza dough. Thanks to the balance of heat and power, the rounded loaf can be rolled out up to a maximum diameter of **45** cm using the **PF/45/MTE** model. The working speed (3 seconds), the easy and safe use make the **PRESSFORM** moulding machines a necessary instrument for continuous working, both in crafts' production labs and in modern catering centres (such as pizzerias with pizza sold by the slice, take aways, pizza corners in shopping centres, etc.). It proves use-ful even in the most traditional pizzerias, especially in the rush hour work periods. The upper plate is usually sup-plied with an exterior flare of 2 mm, allowing the creation of the border, or completely smooth, in case you prefer a flat pizza disk. As for all the machines of the **PRESSFORM** line, you can consider a maximum production capacity of about 300 pizza/hour.



PF/45/MTE

ø cm 45



F **PRESSFORM** est une formeuse à pizza "à chaud" étudiée pour étaler uniformément et rapidement, la pâte à pizza. Grâce à la combinaison équilibrée de chaleur et puissance, la pâte à pizza peut être étendue jusqu'au diamètre max. de **45 cm.** par le modèle **PF/45/MTE**. Vitesse dans l'exécution (3 secondes), simplicité et sécurité d'utilisation ont fait des formuses **PRESSFORM** des instruments indispensables pour le travail suivi des laboratoires de production artisanale et des canaux de la restauration collective moderne (ex. vente de pizza à emporter, pizza-corners des centres commerciaux, etc.). **PRESS-FORM** sera très appréciée aussi par les pizzerias traditionnelles les plus classiques, surtout dans les périodes de grande travail. Le plat supérieur peut être évasé à l'extérieur pour obtenir le bord, ou complètement lisse si on préfère un disque pizza plat. Toutes les machines de la ligne **PRESSFORM** ont une capacité productive max. de 300 pizzas/heure.

D **PRESSFORM** ist eine "Warmformmaschine", die entwickelt wurde, um gleichmäßig und schnell den Pizzateig zu formen. Dank der ausgewogenen Mischung aus Wärme und Leistungsstärke, kann der Teig bis zu einer maximalen Dicke von **45 cm** bei den Modellen **PF/45/MTE** dehnen. Die **PRESSFORM** Formmaschinen zu einem unverzichtbarem Mittel für die kontinuierliche Arbeit der handwerklichen Werke und der Kanäle der modernen Gastwirtschaft gemacht, die im Mittelpunkt Pizzaprodukte haben; es geht um Pizzaimbisse, Pizzaladen mit Pizza zum Mitnehmen, Pizzacorners in Einkaufszentren. Sie wird auch bei den klassischen Pizzeria von grosser Nützlichkeit. Der obere Teller kann draussen geformt werden, damit sich der Rand entsprechend bilden kann, er kann aber auch komplett flach sein, falls man eine flache Pizzascheibe lieber hat. Für alle Maschinen der **PRESSFORM** Linie kann man von einer maximalen Produktionskapazität von 300 Pizze/Stunde ausgehen.



- I** La serie **Pressform Professional** ha superato positivamente 1.100.000 cicli di prova in laboratorio.
- GB** The **Pressform Professional** series has successfully 1.100.000 cycles of laboratory tests.
- F** La série **Pressform Professional** a réussi 1.100.000 cycles pendant laboratoires.
- D** Die Serien **Pressform Professional** hat 1.100.000 Zyclen von Laborproben bestanden.
- E** La serie **Pressform Professional** ha pasado positivamente 1.100.000 ciclos en las pruebas de laboratorio.

E **PRESSFORM** es una máquina formadora “en caliente” estudiada para moldear uniformemente y en pocos instantes la masa de la pizza. La equilibrada combinación de calor y potencia permite extender la masa hasta un diámetro máximo de 45 cm con el mod. **PF/45/MTE**. Gracias a la rapidez de ejecución (3 segundos) y al uso muy simple y seguro, las formadoras **PRESSFORM** se han convertido en un instrumento indispensable para el trabajo continuo en los laboratorios de producción artesanal y en los canales modernos de cocina rápida (como por ejemplo pizzerías a domicilio o para llevar, pizza-corners en centros comerciales, etc.). Es muy útil también en la más clásica de las pizzerías tradicionales, sobre todo en los momentos de mayor trabajo. El plato superior puede tener una forma ligeramente cónica, que permite la formación automática del borde, o completamente liso, si se prefiere un disco de pizza plano. Para todas las máquinas de la línea **PRESSFORM**, se estima una capacidad de producción máxima de 300 pizzas/hora.

Modello • Model • Modèle
Modell • Modelo

PF/45/MTE

VERSIONE CON PIATTO SUPERIORE SVASATO 2 MM

Model with upper plate, exterior flare 2 mm
Model avec plat supérieur évasé 2 mm
2 mm gesenkter Teller • Plato superior con borde de 2 mm

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo

01399..

VERSIONE A PIATTO PIANO

Model with smooth upper plate
Model avec plat supérieur lisse
Flacher Teller • Versión con plato llano

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo

01401..

DIMENSIONI ESTERNE cm

Outside dimensions • Dimensions extérieures
Außenmasse • Dimensiones externas

60 x 85 x 90
L x P x H

DIAMETRO MASSIMO cm

Max diameter • Max. diamètre
Größter Durchmesser • Diámetro máximo

Ø 45

kW/Max • Volts

6,55 • 400-3N

MAX TEMP.

180 °C

PESO NETTO • Net weight

Poids net • Nettogewicht • Peso neto

240 Kg

Modello • Model • Modèle
Modell • Modelo

PF/37/MTE

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo

SU094..

SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO

Painted iron stand • Support en fer verni • Lackiertes Untergestell • Soporte de hierro barnizado

DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H

56 x 68 x 83

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo

SU020..

SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO + CASSETTO IN ACCIAIO INOX

Painted iron stand + Stainless steel drawer • Support en fer verni + tiroir en acier inox
Lackiertes Untergestell - Träger mit Portionschublade • Soporte de hierro barnizado + cajón de acero inoxidable

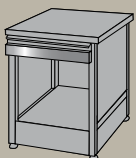
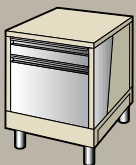
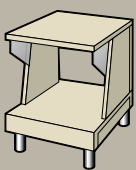
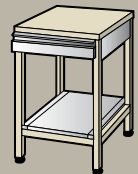
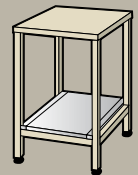
DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H

56 x 68 x 83

SET DI 4 RUOTE

Set of no. 4 wheels • Set de nr. 4 roues • 4 Räder • Juego de 4 ruedas

AC210R0



Modello • Model • Modèle
Modell • Modelo

PF/45/MTE PF/350 - PF/500

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo

SU157..

SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO

Painted iron stand • Support en fer verni • Lackiertes Untergestell • Soporte de hierro barnizado

DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H

60 x 70 x 77

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo

SU158..

SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO + CASSETTIERA IN ACCIAIO INOX

Painted iron stand with S/S chest of drawers • Support en fer verni avec tiroirs en acier inox
Lackiertes Untergestell mit Schubladen • Soporte de hierro barnizado con cajonera de acero inoxidable

DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H

60 x 70 x 77

CODICE • Code • Code • Kode • Codigo

SU184..

SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO + CASSETTO IN ACCIAIO INOX

Painted iron stand + Stainless steel drawer • Support en fer verni + tiroir en acier inox
Lackiertes Untergestell - Träger mit Portionschublade • Soporte de hierro barnizado + cajón de acero inoxidable

DIMENSIONI ESTERNE cm L x P x H

60 x 70 x 77

SET DI 4 RUOTE

Set of no. 4 wheels • Set de nr. 4 roues • 4 Räder • Juego de 4 ruedas

AC069R0



PRESSFORM 33 MT

FORMATRICI PIZZA

Pizza formers - Formeuses á pizza - Pressform Maschinen - Formadoras

I **PRESSFORM** è una formatrice "a caldo" studiata per modellare uniformemente ed in pochi istanti la pasta pizza. Grazie all'equilibrata combinazione di calore e potenza, la pasta può essere stesa fino a un diametro massimo di cm **33** con il modello **PF/33/MT**. Velocità di esecuzione (3 secondi), semplicità e sicurezza d'uso hanno reso le formatrici **PRESSFORM** strumento indispensabile per il lavoro continuato dei laboratori di produzione artigianale e dei canali della moderna ristorazione (pizzerie al taglio, pizzerie da asporto, pizza-corners in centri commerciali, etc.); utilissima si dimostra anche nella più classica delle pizzerie tradizionali, soprattutto nei momenti di maggiore lavoro. Il piatto superiore può essere fornito opportunamente svasato all'esterno, così da consentire la formazione automatica del bordo, oppure completamente liscio, nel caso si preferisca un disco pizza totalmente piatto.

GB **PRESSFORM** is a heat-moulding machine, studied to mould evenly and quickly the pizza dough. Thanks to the balance of heat and power, the rounded loaf can be rolled out up to a maximum diameter of **33** cm using the **PF/33/MT** model. The working speed (3 seconds), the easy and safe use make the **PRESSFORM** moulding machines a necessary instrument for continuous working, both in crafts' production labs and in modern catering centres (such as pizzerias with pizza sold by the slice, take aways, pizza corners in shopping centres, etc.). It proves useful even in the most traditional pizzerias, especially in the rush hour work periods. The upper plate is usually supplied with an exterior flare of 2 mm, allowing the creation of the border, or completely smooth, in case you prefer a flat pizza disk.

F **PRESSFORM** est une formeuse à pizza “à chaud” étudiée pour étaler uniformément et rapidement, la pâte à pizza. Grâce à la combinaison équilibrée de chaleur et puissance, la pâte à pizza peut être étendue jusqu’au diamètre max. de **33 cm.** par le modèle **PF/33/MT.** Vitesse dans l’exécution (3 secondes), simplicité et sécurité d’utilisation ont fait des formuses **PRESSFORM** des instruments indispensables pour le travail suivi des laboratoires de production artisanale et des canaux de la restauration collective moderne (ex. vente de pizza à emporter, pizza-corners des centres commerciaux, etc.). **PRESSFORM** sera très appréciée aussi par les pizzerias traditionnelles les plus classiques, surtout dans les périodes de grande travail. Le plat supérieur peut être évasé à l’extérieur pour obtenir le bord, ou complètement lisse si on préfère un disque pizza plat.

D **PRESSFORM** ist eine “Warmformmaschine”, die entwickelt wurde, um gleichmässig und schnell den Pizzateig zu formen. Dank der ausgewogener Mischung aus Wärme und Leistungsstärke, kann der Teig bis zu einer maximalen Dicke von **33 cm** beim Modell **PF/33/MT.** Die **PRESSFORM** Formmaschinen zu einem unverzichtbarem Mittel für die kontinuierliche Arbeit der handwerklichen Werke und der Kanäle der modernen Gastwirtschaft gemacht, die im Mittelpunkt Pizzaprodukte haben; es geht um Pizzaimbisse, Pizzaladen mit Pizza zum Mitnehmen, Pizzacorners in Einkaufszentren. Sie wird auch bei den klassischen Pizzeria von grosser Nützlichkeit. Der obere Teller kann draussen geformt werden, damit sich der Rand entsprechend bilden kann, er kann aber auch komplett flach sein, falls man eine flache Pizzascheibe lieber hat.

E **PRESSFORM** es una máquina formadora “en caliente” estudiada para moldear uniformemente y en pocos instantes la masa de la pizza. La equilibrada combinación de calor y potencia permite extender la masa hasta un diámetro máximo de **33 cm** con el modelo **PF/33/MT.** Gracias a la rapidez de ejecución (3 segundos) y al uso muy simple y seguro, las formadoras **PRESSFORM** se han convertido en un instrumento indispensable para el trabajo continuo en los laboratorios de producción artesanal y en los canales modernos de cocina rápida (como por ejemplo pizzerías a domicilio o para llevar, pizza-corners en centros comerciales, etc.). Es muy útil también en la más clásica de las pizzerías tradicionales, sobre todo en los momentos de mayor trabajo. El plato superior puede tener una forma ligeramente cónica, que permite la formación automática del borde, o completamente liso, si se prefiere un disco de pizza plano.



PF/33/MT

ø cm 33

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	PF/33/MT
VERSIONE CON PIATTO SUPERIORE SVASATO 2 MM Model with upper plate, exterior flare 2 mm Model avec plat supérieur évasé 2 mm 2 mm gesenkter Teller • Plato superior con borde de 2 mm	01800..
VERSIONE A PIATTO PIANO Model with smooth upper plate Model avec plat supérieur lisse Flacher Teller • Versión con plato llano	01802..
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	41 x 55 x 78 L x P x H
DIAMETRO MASSIMO cm Max diameter • Max. diamètre Größter Durchmesser • Diámetro máximo	Ø 33
kW/Max • Volts	3,3 • 400-3N
MAX TEMP.	180 °C
PESO NETTO • Net weight Poids net • Nettogewicht • Peso neto	115 Kg