



PizzaGroup

Formatrici



SHAPING MACHINES
PIZZAPRESSEN
FORMEUSES
FORMADORAS
ТЕСТОФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

FORMATRICI



FORMATRICI. NATURALEZZA E PROFESSIONALITÀ

Shaping machines. Naturalness and professionalism

Pizzapressen. Natürlichkeit und Berufstätigkeit

Formeuses. Naturel et professionnalisme

Formadoras. Naturalidad y profesionalidad

Тестоформовочны
машины Естественность и
профессионализм

ITA_ Prodotta in 6 modelli, la formatrice Pizza Group è la macchina ideale per la formazione di dischi di pasta per pizza da 33 a 45 cm di diametro. Sono apparecchi di facile utilizzo anche per operatori non specializzati, con struttura in acciaio, provviste di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle norme CE e RoHS. Queste macchine sono tutte con motoriduttore, camma, timer di arresto e piatti. I piatti: - essendo in alluminio teflonato hanno tempi di riscaldamento veloci che, unitamente alla riduzione della temperatura impostata da 150/170°C a 130°C grazie ad uno speciale trattamento della loro superficie, permettono un importante risparmio di energia; - con questo stesso trattamento fanno scivolare agevolmente il disco pizza; - per la temperatura ridotta mantengono un'elevata qualità della pasta; - per la loro particolare conformazione consentono di ottenere i dischi di pasta con il tradizionale bordo. La distanza tra i dischi va da 105 mm per le piccole (PF30-36) a 115 mm per le grandi (PF40-50). Il tempo di pressaggio (da 0,1 a 1,5 sec) e la temperatura (150°C-170°C) variano a seconda della temperatura dell'impasto (consigliata tra 6°C e 20°C).

Lo spessore della pasta è regolabile con facilità grazie alla rotazione della maniglia posta sotto il piatto inferiore. Qualora si smonti la griglia di protezione, assicurarsi di rimontarla in modo corretto per il buon funzionamento della macchina, altrimenti questa potrebbe non ripartire. Su richiesta le macchine possono essere prodotte con alimentazione 230V/50 Hz ed a mezzo inverter lavorare sempre con motore trifase. La griglia è smontabile per semplificare e rendere più veloce la pulizia dei piatti una volta freddi.

UK_ Produced in 6 models, the Pizza Group shaping machine is ideal for forming pizza bases from 33 to 45 cm in diameter. These devices can be easily used by non-specialised operators, and have a steel structure equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards. All the machines are equipped with a ratiomotor, cam, stop timer and plates. The plates: - as they are made out of adhesive proof aluminum they have fast heating times that, together with a reduction in the set temperature from 150/170°C to 130°C due to a

special surface treatment, permit significant energy savings; - this treatment makes it easy to slide the pizza disk; - the high quality of the dough is maintained due to the lower temperature; - due to their particular structure, disks of dough can be obtained with a traditional edge. The distance between the plates ranges between 105 mm for the small ones (PF30-36) and 115 mm for the large ones (PF40-50). The pressing time (from 0.1 to 1.5 sec) and the temperature (150°C-170°C) vary depending on the dough temperature (recommended between 6°C and 20°C). The dough thickness can be easily adjusted by rotating the handle located under the lower plate. If the protective grid is removed, make sure to reassemble it correctly for proper machine operation, otherwise it may not restart. Upon request, the machines can be produced with a 230V/50 Hz power supply and with an inverter operate always with a three-phase motor. The grid can be removed to make it easier and quicker to clean the plates after they have cooled down.



DE Die Pizzapressen von Pizza Group, die in 6 Modellen hergestellt wird, ist die ideale Maschine für das Formen von Teigböden für Pizza mit 33 bis 45 cm Durchmesser. Die Maschinen sind auch für Nichtfachleute einfach zu bedienen, besitzen eine Stahlstruktur mit allen Sicherheitsvorrichtungen, die nach CE-Norm und RoHS vorgesehen sind. Diese Maschinen besitzen alle ein Getriebe, Nocken, eine Zeituhr zum Abschalten und Teller. Die Teller: - sind aus antihafbeschichtetem Aluminium und können daher schnell erhitzt werden, wodurch sie, zusammen mit der aufgrund der besonderen Oberflächenbehandlung geringeren eingestellten Temperatur von 130°C statt 150/170°C eine große Energieeinsparung ermöglichen. - durch diese Oberflächenbehandlung gleiten auch die Pizzaböden leicht. - aufgrund der geringeren Temperatur bleibt die hohe Teigqualität bestehen. - durch die besondere Form erhält man auch Teigböden mit traditionellem Rand. Der Abstand zwischen den Böden reicht von 105 mm für die kleinen (PF30-36) bis zu 115 mm für die großen (PF40-50). Die Druckzeit (von 0,1 bis 1,5 Sek.) und die Temperatur (150°C-170°C) variieren je nach Teigttemperatur (empfohlen zwischen 6°C und 20°C). Die Teigdicke kann durch Drehen des Hebels unter dem unteren Teller einfach eingestellt werden. Wird das Schutzgitter entfernt, ist sicherzustellen, dass es wieder ordnungsgemäß angebracht wird, damit die Maschine wieder richtig arbeitet, ansonsten könnte sie möglicherweise nicht wieder anlaufen. Auf Wunsch können die Maschinen auch mit Speisung 230V/50 Hz hergestellt werden und arbeiten dank eines Wechselrichters immer noch mit Dreiphasenmotor. Das Gitter kann entfernt werden, um die Reinigung der abgekühlten Teller zu vereinfachen und zu verkürzen.

FR Produite en 6 modèles, la formeuse Pizza Group est la machine idéale pour le façonnage de disques de pâte à pizza de 33 à 45 cm de diamètre. Ce sont des appareils faciles à utiliser même pour les opérateurs non spécialisés avec une structure en acier et équipés de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes CE et RoHS. Ces machines sont toutes avec moto-réducteur, came, minuteur d'arrêt et plats. Les plats: - étant en aluminium antiadhésif, ils se réchauffent rapidement et en réduisant la température configurée de 150/170°C à 130°C grâce à un traitement spéciale de leur surface, ils permettent une importante économie d'énergie ; - avec ce traitement le disque de pâte glisse facilement; - pour la température réduite, ils maintiennent une qualité de pâte élevée ; - pour leur particulière conformation, ils permettent d'obtenir les disques de pâte avec le bord traditionnel. La distance entre les disques va de 105 mm pour les petites (PF30-36) à 115 mm pour les grandes (PF40-50). Le temps de pressage (de 0,1 à 1,5 sec) et la température (150°C-170°C) varient selon la température de la pâte (conseillée entre 6°C et 20°C). L'épaisseur de la pâte est facilement réglable grâce à la rotation de la poignée située sous le plat inférieur. Si la grille de protection est démontée, veiller à la remonter de façon correcte pour le bon fonctionnement de la machine, sinon celle-ci pourrait ne pas repartir. Sur demande, les machines peuvent être produites avec alimentation de 230V/50 Hz et moyennant inverser travailler toujours avec le moteur triphasé. La grille est démontable afin de simplifier et rendre plus rapide le nettoyage des plats une fois froids.

FORMATRICI



ES Producida en 6 modelos, la formadora Pizza Group es la máquina ideal para formar discos de masa para pizza de 33 a 45 cm de diámetro. Son equipos fáciles de utilizar, incluso para operadores no especializados, con estructura de acero y dotados de todos los dispositivos de seguridad previstos por las normas CE y RoHS. Todos los modelos incluyen motorreductor, leva, temporizador de parada y platos. Los platos: - al ser de aluminio antiadherente, se calientan rápidamente; esto, junto a la reducción de la temperatura definida de 150/170°C a 130°C, gracias a un tratamiento especial de su superficie, permite un considerable ahorro de energía; - con este mismo tratamiento hacen que el disco de la pizza se deslice con fluidez; - gracias a la temperatura reducida, mantienen una alta calidad de la masa; - gracias a su particular conformación, permiten obtener discos de masa con el borde tradicional. La distancia entre los discos va de 105 mm para las pequeñas (PF30-36) a 115 mm para las grandes (PF40-50). El tiempo de prensado (de 0,1 a 1,5 seg.) y la temperatura (150°C-170°C) varían según la temperatura de la masa (recomendada entre 6°C y 20°C). El espesor de la masa puede regularse con facilidad girando la manija situada debajo del plato inferior. Cuando desmonte la rejilla de protección, asegúrese de volver a montarla correctamente para que la máquina funcione bien, ya que de no hacerlo podría no ponerse en marcha. Bajo pedido, las máquinas están disponibles con alimentación a 230V/50 Hz y mediante un inverter pueden funcionar siempre con motor trifásico. La rejilla es desmontable para facilitar y agilizar la limpieza de los platos, una vez fríos.

RU Представленная в 6 моделях тестоформовочная машина Pizza Group - это идеальный агрегат для формовки кругов из теста для пиццы диаметром от 33 до 45 см. Эти аппараты просты в эксплуатации, даже если используются неспециализированными операторами, имеют стальную структуру и оснащены всеми предохранительными приспособлениями, предусмотренными стандартами ЕС и директивой RoHS. Все эти машины имеют мотор-редуктор, кулачок, таймер остановки и диски. Диски: - поскольку сделаны из алюминия, быстро нагреваются, что, одновременно со снижением заданной температуры с 150/170°C до 130°C благодаря специальной обработке их поверхности, позволяет добиться значительного энергосбережения; - благодаря этой же обработке позволяют кругам пиццы легко скользить; - благодаря сниженной температуре сохраняют высокое качество теста; - благодаря своему особому строению позволяют получить круги из теста с традиционными краями. Расстояние между дисками находится в диапазоне от 105 мм для маленьких (PF30-36) до 115 мм для больших (PF40-50) моделей. Продолжительность прессования (от 0,1 до 1,5 с) и температура (130°C) варьируют в зависимости от температуры теста (рекомендуется в диапазоне от 6°C до 20°C). Толщина теста легко регулируется, благодаря повороту ручки, расположенной под нижним диском. Если защитная решетка была разобрана, необходимо будет поставить ее на место правильным образом для того, чтобы машина работала исправно, в противном случае она может не запуститься. По отдельному заказу машины могут быть произведены с электропитанием 230 В/50 Гц и с помощью инвертора могут всегда работать с трехфазным двигателем. Решетка может разбираться для того, чтобы упростить и ускорить очистку дисков после того, как они остыли.

FORMATRICI	modello model Modell modèle modelo Модель	PF33	PF40	PF45
Peso pasta Dough weight Teig Gewicht Poids pâte Peso de la masa Вес теста	kg	130 ÷ 250	200 ÷ 350	250 ÷ 500
Diametro piatti superiori Upper plate diameter Obere Platte Durchmesser Diamètre plateau supérieur Diámetro plato superior Диаметр верхних дисков	cm	33	40	45
Diametro piatti inferiori Lower plate diameter Untere Platte Durchmesser Diamètre plateau inférieur Diámetro plato inferior Диаметр нижних дисков	cm	33	40	45
Temperatura piatti Plates temperature Platten Temperatur Température plateaux Temperatura platos Температура дисков	°C	130 ÷ 170		
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz		
Distanza piatti Plates distance Platten Abstand Distance plateaux Distancia platos Расстояние между дисками	cm	105	115	115
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	4,75	5,10	8,10
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины	lxpxh cm	47x59x83	63x67x89	63x67x89
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dim. emballage Dim. embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	80x72x99	72x93x102	72x93x102
Volume Volume - Volumen Volume - Volumen Объем	m ³	0,57	0,68	0,68
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто	kg	96	122	127
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто	kg	114	144	150

