

ABRE PIZZA FIBRA AP 460 III GTI e AP 460 GTB



FABRICADO
NO BRASIL

1 Ano de Garantia*

3 ANOS DE GARANTIA
NO GABINETE
DE FIBRA*



FICHA TÉCNICA:

Ideais para abertura de massas, fáceis de operar, não requerem mão de obra especializada, aumentam muito a produtividade/hora, abrem massas até o formato 45 cm. Gabinete construído em fibra, altamente resistente com estrutura reforçada, mais leve, isolante elétrico, livre de corrosão, com alta resistência a ambientes alcalinos e salinos.

Sistema de abertura: Cilindros giratórios em polietileno;

Base deslizante: Inox (Material apropriado para uso em preparo de produtos alimentícios);

Diâmetro máximo de abertura: 450mm;

Alimentação de energia elétrica: 220V Hz 60 Hz;

Potência: 1/3 HP 475W;

Local de instalação: Superfície plana;

Sistema de pés reguláveis: Facilita o nivelamento do equipamento.

	AP 460 III GTI ***	AP 460 GTB
Capacidade/hora:	De 150 a 400 discos de pizza**	De 150 a 250 discos de pizza**
Peso:	34 Kg	26 Kg
Medidas (C/L/A):	600 x 550 x 700 mm	600 x 420 x 490 mm

** Obs.: A velocidade de abertura depende muito da massa e da habilidade do operador.

***Atende as exigências da normas de segurança do trabalho NR-12.

Pietro[®]
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

www.pietrofornos.com.br

* Mediante a entrega do mesmo em nossa fábrica ou posto autorizado. Os custos de transporte correrão por conta do cliente. Imagem meramente ilustrativa. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - V0525.