

# 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:** 450 mm;

**Alimentação de energia elétrica:** 220 V, Hz 60 Hz;

**Potência:** 1/3 HP, 475 W;

**Local de instalação:** Superfície plana;

**Sistema de pés reguláveis:** Facilita o nivelamento do equipamento.

	AP 460 III GTI ***	AP 460 GTB
<b>Capacidade/hora:</b>	De 150 a 400 discos de pizza**	De 150 a 250 discos de pizza**
<b>Peso:</b>	34 Kg	26 Kg
<b>Medidas (C/L/A):</b>	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](http://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 - V0526.