

ABRE PIZZA INOX AP 460 IV



1 Ano de Garantia*

FABRICADO NO BRASIL

FICHA TÉCNICA:

Ideal para abertura de massas, fácil de operar, não requer mão de obra especializada, aumenta muito a produtividade/hora, abre massas até o formato 45 cm. Gabinete construído em aço inox, altamente resistente com estrutura reforçada, livre de oxidações, com alta resistência e facilidade de higienização.

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 IV INOX***
Capacidade/hora:	De 150 a 400 discos de pizza**
Peso:	38 Kg
Medidas (C/L/A):	600 x 550 x 790 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

* 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.

www.pietrofornos.com.br