





SCHIACCIA PIZZA
PIZZA PRESS
MÁQUINA PRENSA PIZZA
MACHINE POUR APLATIR LA PIZZA



 Macchina ideale per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze. Le sue caratteristiche principali sono: perfetta uniformità di forma e spessore del disco senza rinunciare al tradizionale bordo. Possibilità di variare facilmente lo spessore dei dischi. La creazione, grazie alla temperatura dei piatti controllata elettronicamente (circa 150 C°), di un sottile strato di gel di amido sulla parte esterna dell'impasto per permettere una cottura perfetta anche all'interno della pizza.

 This machine has been studied and built especially to solve the problems of rolling the dough for pizza. Its main features are: The perfect uniformity in the shape and the thickness of the pizza dough bases, without having to renounce the traditional edging. The thickness of the bases can easily be adjusted. Thanks to the action of electronically controlled plates, (150 C°) a solid thin layer of starch of gel is formed on the external part of the dough mixture to obtain even a perfect cooking inside the pizza.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com



Machine idéale pour résoudre les problèmes de façonnage des disques pour la préparation de pizzas. Ses principales caractéristiques sont : uniformité parfaite en ce qui concerne la forme et l'épaisseur du disque sans renoncer au bord traditionnel. Possibilité de modifier facilement l'épaisseur des disques. La création, grâce à la température des plateaux contrôlée électroniquement (environ 150°C), d'une fine couche de gel d'amidon sur la surface extérieure de la pâte permet une cuisson parfaite même à l'intérieur de la pizza.

Máquina ideal para resolver los problemas de moldeo de discos para la preparación de pizzas. Sus características principales son: perfecta uniformidad de forma y espesor del disco, sin renunciar al borde tradicional. Posibilidad de modificar fácilmente el espesor de los discos. La creación, gracias a la temperatura de los platos controlada electrónicamente (aproximadamente 50° C), de una fina capa de gel de almidón en la parte exterior de la masa permite una cocción perfecta, Incluso en el interior de la pizza.

Modello Model	Diam. pizza Pizza diameter mm.	Temp. piatti Plates temp. C° ca.	Display Temp.	Altezza Con supp. Height mm.	Dimensioni Dimensions L/P/h mm.	Massa Mass Kg.	Struttura Structure	Pot. Power Kw
SCH PI 35	350	150	Elettronico	770	500x610x550	147	Acciaio inox	3,8
SCH PI 45	450	150	Elettronico	845	550x710x600	191	Acciaio inox	6

Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.

The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.

Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.

Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com