

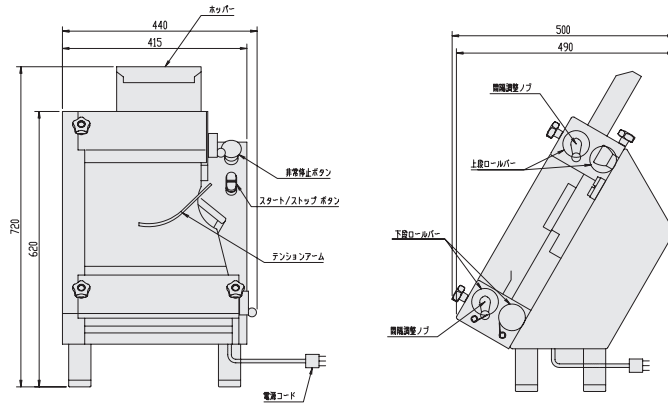
ピザ成形機

ピザ生地の「のし作業」が手間いらず

ピザ作りで一番手間のかかる、のし作業を自動化。「のす→反転→のす」という段階的な成形作業を繰り返し、生地を傷めることなく、スピーディーに仕上げます。操作は発酵させた生地を必要な分量に分割して投入するだけです。



M-33



型式	外形寸法 (mm)			生地重量 (g)	電源	消費電力 (W)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
ピザスプリント M-33	440	500	720	100~200	3φ200V	370	39

