

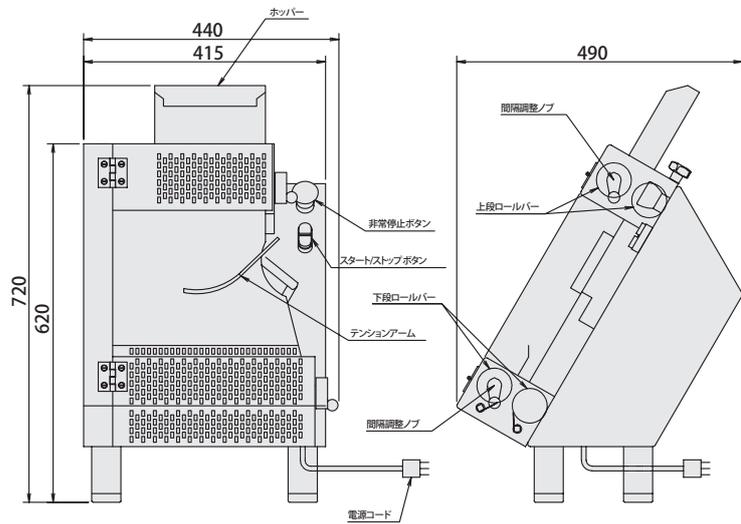
ピザ成形機

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 | | | | |
| M-33 | 440 | 490 | 720 | 100~200 | 3φ200V | 370 | 39 |

