

Pizziform®



Formatrice a caldo per pizza

Hot pizza forming machine
Warmformmaschine für Pizza
Mouleuse à chaud pour pizzas
Formadora en caliente para pizza
Формовочная машина для горячего раскатывания пицц



made in Italy



www.cuppone.com



Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo - Модель		PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
Dimensioni - Dimensions- Mase <i>Dimensions - Dimensiones - Размеры</i>	L mm	500	500	550	550	550
	P mm	610	610	710	710	710
	H mm	770	770	845	845	845
Altezza piano di lavoro - Work surface height - Hohe Arbeitsfläche <i>Hauteur du plan de travail - Altura plano de trabajo - Высота рабочей поверхности</i>	H mm	550	550	600	600	600
Diametro pizze - Pizza diameter - Durchmesser Pizzen <i>Diamètre des pizzas - Diametro pizzas - Диаметр пицц</i>	Mm	300	350	400	450	500
Alimentazione elettrica - Electric power supply - Stromversorgung <i>Alimentation électrique - Alimentación eléctrica - Электронпитание</i>	Volt 50Hz	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo - Maximum absorption - Maximale Stromaufnahme <i>Puissance de raccordement - Absorción máxima - Максимальное потребление</i>	kW / max	4,13	4,13	5,55	6,55	6,55
Consumo medio - Average consumption - Durchschnittlicher Verbrauch <i>Consommation moyenne - Consumo medio - Среднее потребление</i>	kWh	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto - Вес нетто	kg	143	147	186	191	196
Dimensioni esterne con imballo - External dimensions including packaging - Außenmaße der Verpackung <i>Dimensions externes avec emballage - Dimensiones externas con embalaje - Внешние размеры с упаковкой</i>	L mm	540	540	620	620	620
	P mm	680	680	770	770	770
	H mm	970	970	1010	1010	1010
Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht - Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	kg	151	155	200	205	210

60 Hz disponibile a richiesta
60 Hz available on request
Auf Wunsch auch mit 60 Hz erhältlich
60 Hz disponible sur demande
60 Hz disponible a pedido
60 Hz доступно под заказ

SPZF

supporto per formatrice a caldo
hot pizza forming machine support
Gestell für Warmformmaschine
Support pour mouleuse a chaud
soporte para formadora en caliente
Основание для формовочной машины для горячего

L mm 555
P mm 710
H mm 800

Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto
- Вес нетто

kg 46



Il supporto viene fornito separatamente e a richiesta.
The stand is supplied separately on request.
Le support est fourni séparément et sur demande.
Die Basis wird separat und auf Anfrage geliefert.
El soporte se suministra por separado y bajo demanda.
Подставка поставляется отдельно по запросу.

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина
P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина
H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

Formatrice a caldo per pizza

Hot pizza forming machine

Warmformmaschine für Pizza

Mouleuse à chaud pour pizzas

Formadora en caliente para pizza

Формовочная машина для горячего раскатывания пицц





PIZZAFORM® E' UN BREVETTO CUPPONE

È la speciale pressa, ora prodotta in cinque modelli, per la formatura di dischi di pasta per pizza fino a 52 cm di diametro.

Le sue caratteristiche principali sono:

L'elevata produzione oraria, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata.

La perfetta uniformità di forma e spessore del disco di pasta senza rinunciare al tradizionale bordo, ottenuto grazie alla speciale conformazione dei piatti cromati.

La possibilità di **variare facilmente lo spessore** dei dischi di pasta.

La creazione, grazie all'azione della temperatura dei piatti controllata elettronicamente, di un sottile strato solido di gel di **amido sulla parte esterna dell'impasto**, che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno.

Questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle normative internazionali.



PIZZAFORM® (BREVET CUPPONE)

Il s'agit d'une presse spéciale, fabriquée désormais 5 modèles, pour la production de fonds à pizza, allant jusqu'à un diamètre de 520 mm.

Ses caractéristiques principales sont les suivantes:

Production élevée: 400 Pizzas /Heure, ne nécessitant pas de main-d'oeuvre spécialisée.

L'uniformité parfaite de la forme et de l'épaisseur du fond à pizza, sans toutefois renoncer au bord traditionnel obtenu grâce à la forme spécifique des 2 plateaux chromés.

Possibilité de **modifier facilement l'épaisseur** de la pâte.

Formation, grâce à l'action de la température des plateaux contrôlée électroniquement, d'une **fine couche solide de gel d'amidon** sur la partie extérieure du fond à pizza, afin d'obtenir une cuisson parfaite, même dans la partie intérieure.

Appareil construit entièrement en acier inoxydable, muni de tous les dispositifs de sécurité prévus par les normes internationales en vigueur.



PIZZAFORM® IS A CUPPONE PATENT

Pizzaform is the special press, which is now produced in a range of five models and which makes pizza dough bases for pizzas measuring up to 52 cm in diameter.

Its main characteristics are:

The high production rate it can achieve, making up to four hundred pizzas in one hour, without having to employ specialised labour.

The perfect uniformity in the shape and the thickness of the pizza dough bases, without having to renounce the traditional edging, which is obtained thanks to the special configuration of the chromiumplated heated plates.

The thickness of the bases can easily be adjusted.

Thanks to the action of electronically controlled plates, a solid thin layer of **starch gel** is formed on the external part of the dough mixture. This Starch layer holds back the gas produced in the natural fermentation of the dough and so produces perfect even cooking inside of the pizza bases.

This equipment, which has been produced completely in stainless steel, comes equipped with all the safety devices required by international legislation.



PIZZAFORM® ES UNA PATENTE CUPPONE

Es la prensa especial, ahora fabricada en cinco modelos distintos, para la formación de los discos de pasta para pizza con diámetros de hasta 52 cm.

Las características principales de la misma son:

Elevada producción horaria, hasta 400 pizzas por hora, sin necesidad de utilizar mano de obra especializada.

Perfecta uniformidad de forma y espesor del disco de pasta, sin renunciar al tradicional borde que se obtiene gracias a la especial conformación de los platos cromados;

Posibilidad de **variar fácilmente el espesor** de los discos de pasta;

Creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, gracias a la acción de la temperatura de los platos controlada electrónicamente, que permite reteniendo los gases obtener una cocción perfecta de la pizza también en su interior.

Este equipo, fabricado enteramente en acero inoxidable, está provisto de todos los dispositivos de seguridad contemplados por las normativas internacionales.



PIZZAFORM® IST EIN PATENTIERTES CUPPONE-PRODUKT

Pizzaform heißt die Spezialpresse, mit der Pizzateigscheiben bis 52 cm geformt werden können. Die Presse ist jetzt in fünf Modellen erhältlich.

Ihre Hauptcharakteristiken sind:

Die hohe Stundenproduktion von bis zu 400 Pizzen pro Stunde ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften.

Die perfekte Gleichmäßigkeit von Form und Stärke der Teigscheibe, ohne dabei auf den traditionellen Rand verzichten zu müssen, der dank der s p e z i e l l e n Beschaffenheit der verchromten Pressteller geformt wird.

Die Möglichkeit zur einfachen **Änderung der Stärke** der Teigscheiben.

Die Bildung einer dünnen Stärkegeschicht auf der Außenseite des Teiges dank der Wirkung der elektronisch kontrollierten Tellertemperatur. So wird durch die Zurückhaltung der Gase ein optimales Backergebnis auch im Inneren der Pizza gewährleistet.

Das Gerät besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und ist ausgerüstet mit allen von den internationalen Vorschriften geforderten.



PIZZAFORM® - ЭТО ПАТЕНТ CUPPONE

Pizzaform – это специальный пресс, который в настоящее время производится в пяти моделях, для производства дисков теста для пиццы диаметром до 52 см. Его основными характеристиками являются:

Высокая часовая производительность: до 400 пицц в час даже без опытного специалиста

Идеальная равномерность формы и толщины диска теста, с возможностью также получить традиционный бортик, благодаря специальной конструкции хромированных пластин.

Возможность легко изменять толщину дисков теста.

Благодаря действию температуры пластин, которая контролируется электронно, создается тонкий твердый крахмальный слой на внешней стороне теста, который, сохраняя внутри заготовки выделяемый в результате брожения газ, обеспечивает превосходную консистенцию выпеченной пиццы.

Это оборудование полностью изготовлено из нержавеющей стали и оснащено всеми

устройствами безопасности, предусмотренными международными стандартами.



CUPPONE F.LLI S.r.l Via Sile, 36 - 31057 Silea (TV)

Italy - Tel. 39 0422 361143 - Fax 39 0422 360993 - info@cuppone.com - www.cuppone.com

La direzione declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare le modifiche che riterrà opportune

The Firm declines every responsibility for the possible inaccuracies on this folder and reserves the right to make appropriate changes in the product

Die Firma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten im Text des vorliegenden Prospekts und behält sich vor, ohne Voranmeldung nötige Abänderungen vorzunehmen

La Maison décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues éventuellement dans ce dépliant et se réserve le droit d'effectuer sur sa production toutes les modifications qu'elle jugera utiles

La Sociedad no se responsabiliza por cualquier inexactitud presente en este catálogo reservándose el derecho de modificar las que considera oportunas

Руководство не несет какой-либо ответственности за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, оставляя за собой право на внесение необходимых изменений

