



La casa del Chef

LAMINADORAS Y FORMADORAS DE MASA PARA
PIZZA

Catálogo de productos

lacasadelchef.net

Índice de productos

<u>Categoría/Producto</u>	<u>Página</u>
Formadora de pizza de rodillos S32	p.1
Formadora de pizza de rodillos S42	p.1
Formadora de pizza de rodillos S42RP	p.1
Formadora de pizza de rodillos S42MR	p.2
Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF33MT o PF35MT platos lisos - Pizzaf	p.2
Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF46MT - Pizzaform Profesional	p.2
Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF50MT - Pizzaform Profesional	p.3
Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF45MTE - Pizzaform Industrial	p.3
Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF50MTE - Pizzaform Industrial	p.3
Formadora de bases de pizza MPF33	p.4
Formadora de bases de pizza MPF45	p.4

Formadora de pizza de rodillos S32



Laminadora de rodillos para pizzas de hasta 31 cm de diámetro, con giro automático. Incluye de serie pedal de funcionamiento.

Formadora laminadora para pizza de alta calidad fabricada completamente en Italia. Diseñada para la preparación de bases pizzas, pan, bollos, etc...Sistema de transmisión muy robusto y duradero con engranajes fabricados en metal.Estructura enteramente construida en acero inoxidable.La máquina trabaj...

Precio: 800.08 EUR * IVA no inc.

Referencia: GS32 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de pizza de rodillos S42



Laminadora de rodillos para pizzas de hasta 40 cm de diámetro, con giro automático. Incluye de serie pedal de funcionamiento.

Formadora laminadora para pizza de alta calidad fabricada completamente en Italia. Diseñada para la preparación de bases pizzas, pan, bollos, etc...Sistema de transmisión muy robusto y duradero con engranajes fabricados en metal.Estructura enteramente construida en acero inoxidable.La máquina trabaj...

Precio: 850.51 EUR * IVA no inc.

Referencia: GS42 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de pizza de rodillos S42RP



Laminadora de rodillos paralelos para pizzas de hasta 40 cm de diámetro. Especial para pizzas rectangulares (pizzas al corte). Incluye de serie pedal de funcionamiento.

Formadora laminadora para pizza de alta calidad fabricada completamente en Italia. Diseñada para la preparación de bases pizzas, pan, bollos, etc...Sistema de transmisión muy robusto y duradero con engranajes fabricados en metal.Estructura enteramente construida en acero inoxidable.La máquina trabaj...

Precio: 887.53 EUR * IVA no inc.

Referencia: GS42RP **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de pizza de rodillos S42MR

Laminadora de un rodillo para pizzas de hasta 40 cm. Incluye de serie pedal de funcionamiento.



Formadora laminadora para pizza de alta calidad fabricada completamente en Italia. Diseñada para la preparación de bases pizzas, pan, bollos, etc... Sistema de transmisión muy robusto y duradero con engranajes fabricados en metal. Estructura enteramente construida en acero inoxidable. La máquina trabaja...

Precio: 579.48 EUR * IVA no inc.

Referencia: GS42MR **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF33MT o PF35MT platos lisos - Pizzaf...



¡las formadoras de masa de pizza en caliente nº1 en el mundo! Con más de 30 años de experiencia las Pressform PF33MT y PF35MT de OEM son las formadoras de bases de pizza redondas en caliente para pizza más reconocidas con miles de clientes satisfechos en el mundo. Construidas con la mejor calidad, son muy robustas y fiables. El rápido calentamiento de la masa mientras se extiende no la precuece y ti...

El trabajo manual para extender la base de la pizza requiere mucho tiempo, fatiga y mucha experiencia. Oem simplifica esta fase con sus formadoras en caliente, que modelan uniforme y velozmente la masa de la pizza. Las formadoras en caliente son potentes y fáciles de usar, eliminando el trabajo de ex...

Precio: 4095.33 EUR * IVA no inc.

Referencia: PF33MT **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF46MT - Pizzaform Profesional



*** PRODUCTO DESCATALOGADO *** ¡las formadoras de masa de pizza en caliente nº1 en el mundo! Con más de 30 años de experiencia las Pressform PF-46MT de OEM son las formadoras en caliente de bases redondas para pizza más reconocidas, con miles de clientes satisfechos en el mundo. Construidas con la mejor calidad, son muy robustas y fiables. El rápido calentamiento de la masa mientras se extiende no la...

*** PRODUCTO DESCATALOGADO *** El trabajo manual para extender la base de la pizza requiere mucho tiempo, fatiga y mucha experiencia. Oem simplifica esta fase con sus formadoras en caliente, que modelan uniforme y velozmente la masa de la pizza. Las formadoras en caliente son potentes y fáciles de usa...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: PF46 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF50MT - Pizzaform Profesional



¡Las formadoras de masa de pizza en caliente nº1 en el mundo! Con más de 30 años de experiencia las Pressform PF-50MT de OEM son las formadoras en caliente de bases redondas para pizza más reconocidas, con miles de clientes satisfechos en el mundo. Construidas con la mejor calidad, son muy robustas y fiables. El rápido calentamiento de la masa mientras se extiende no la precuece y tiene las ventajas...

El trabajo manual para extender la base de la pizza requiere mucho tiempo, fatiga y mucha experiencia. OEM simplifica esta fase con sus formadoras en caliente, que modelan uniforme y velozmente la masa de la pizza. Las formadoras en caliente son potentes y fáciles de usar, eliminando el trabajo de ex...

Precio: 6029.63 EUR * IVA no inc.

Referencia: PF50 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF45MTE - Pizzaform Industrial



¡La mejor formadora de bases del mercado para altas producciones! Con más de 30 años de experiencia las Pressform PF-45MTE de OEM son las formadoras en caliente de bases redondas para pizza más reconocidas, con miles de clientes satisfechos en el mundo. Construidas con la mejor calidad, son muy robustas y fiables. El rápido calentamiento de la masa mientras se extiende no la precuece y tiene las ven...

El trabajo manual para extender la base de la pizza requiere tiempo, fatiga y mucha experiencia. OEM simplifica esta fase con sus formadoras en caliente, que modelan uniforme y velozmente la masa de la pizza. Las formadoras en caliente son potentes y fáciles de usar, te quitan la fatiga de extender ...

Precio: 7765.81 EUR * IVA no inc.

Referencia: PF45MTE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de bases de pizza OEM Pressform PF50MTE - Pizzaform Industrial



¡La mejor formadora de bases del mercado para altas producciones! Con más de 30 años de experiencia las Pressform PF-50MTE de OEM son las formadoras en caliente de bases redondas para pizza más reconocidas, con miles de clientes satisfechos en el mundo. Construidas con la mejor calidad, son muy robustas y fiables. El rápido calentamiento de la masa mientras se extiende no la precuece y tiene las ven...

El trabajo manual para extender la base de la pizza requiere tiempo, fatiga y mucha experiencia. OEM simplifica esta fase con sus formadoras en caliente, que modelan uniforme y velozmente la masa de la pizza. Las formadoras en caliente son potentes y fáciles de usar, te quitan la fatiga de extender ...

Precio: 8120.50 EUR * IVA no inc.

Referencia: PF50MTE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de bases de pizza MPF33



La moldeadora PF es la máquina ideal para el modelado rápido de discos para pizza. Características técnicas
Platos cromados
Ajuste rápido del espesor del disco de masa
Control separado de la temperatura de los platos
Control electrónico del tiempo de presión
Datos técnicos
Peso de la masa: 100-270 gr
Plato: 33 cm
Consumo: 3,6 Kw
Alimentación 400/3/50 Hz
Dimensiones: 560x430x750 mm
Peso: 100 Kg

Precio: 3312.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: PF33 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Formadora de bases de pizza MPF45



La moldeadora PF es la máquina ideal para el modelado rápido de discos para pizza. Características técnicas
Platos cromados
Ajuste rápido del espesor del disco de masa
Control separado de la temperatura de los platos
Control electrónico del tiempo de presión
Datos técnicos
Peso de la masa: 100-500 gr
Plato: 45 cm
Consumo: 5,6 Kw
Alimentación 400/3/50 Hz
Dimensiones: 670x550x860 mm
Peso: 130 Kg

Precio: 4110.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: PF45 **Enlace web:** [Ver producto](#)



www.lacasadelchef.net

942 68 35 22
info@lacasadelchef.net