TechnoFood
panadería

MOLDEADORA DE PIZZA | ROLLER



PIZZA RECTANGULAR

PIZZA REDONDA

POSIBILIDAD DE REGULAR EL GROSOR DE LA MASA

TRABAJA EN FRÍO

zanolli 1952 · ITALY

MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

EQUIPOS IMPORTADOS

FICHA
TÉCNICA

MOLDEADORA
DE PIZZA | **ROLLER**

MODELO ROLLER

- La familia de máquinas moldeadoras de pizza Roller está diseñada para facilitar el trabajo del pizzero menos experimentado; rápida y precisa, esta máquina es el aliado perfecto para optimizar su trabajo.

- Las moldeadoras Roller están disponibles en diferentes modelos para satisfacer las necesidades de los maestros pizzeros que desean cocinar una pizza rectangular en bandeja o la tradicional pizza redonda. La moldeadora Roller con rodillos obliquos está diseñada para obtener la clásica forma redondeada de la pizza. El brazo móvil acompaña y hace girar la masa hacia el segundo rodillo.

- Las Roller con rodillos paralelos y con un solo rodillo están diseñadas para extender la masa de pizza en bandeja o molde. Te garantizan ahorro de tiempo y excelentes resultados.





www.technofood.com.co

@ gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood