



New

GRANDI NOVITÀ per le formatrici PizzaGroup. Oltre alle caratteristiche originarie: semplicità di regolazione e di utilizzo, disponibilità di piatti lisci o con bordo da 33 o 45 cm di diametro, facilità di pulizia, riscaldamento veloce e massima sicurezza, oggi le formatrici PizzaGroup sono ancora più competitive. Le nuove tecniche utilizzate rendono le nostre formatrici:

- **Affidabili e precise:** la regolazione del piatto inferiore diventa più precisa, anche nel lungo andare, grazie al nuovo sistema di automazione a motore auto-frenante. Precisione millimetrica, garantendo uno schiacciamento sicuro anche dopo migliaia di cicli.
- **Allacciamento elettrico semplificato:** il senso di marcia del motore non è più un problema.
- **Sostituzione rapida dei piatti teflonati:** i perni filettati al corpo riscaldante sono la nostra chiave per una semplice e rapida sostituzione dei piatti.

GREAT NEWS for PizzaGroup pizza presses. In addition to the original features, you'll also find: ease of adjustment and use, smooth plates or plates with a diameter of either 33 or 45 cm, easy cleaning, fast heating and maximum safety; today PizzaGroup machines are even more competitive.

The new techniques we use make our pizza presses:

- **Reliable and precise:** adjusting the lower plate becomes more precise, even in the long run, thanks to the new self-braking motor automation system. The utmost precision, which ensures safe crushing even after thousands of cycles.
- **Simplified electrical connection:** the motor's rotating direction is no longer a problem.
- **Quick replacement of the Teflon plates:** the threaded pins on the heating body are our key to a simple and quick replacement of the plates.

GROSSARTIGE NEUERUNGEN gibt es betreffend die Formmaschinen der PizzaGroup. Neben den bereits bestehenden Eigenschaften einfache Einstellung und Verwendung, Verfügbarkeit glatter Platten oder Platten mit einem Rand und einem Durchmesser von 33 oder 45 cm, einfache Reinigung, schnelles Aufheizen und maximale Sicherheit sind die Formmaschinen der PizzaGroup ab sofort noch konkurrenzfähiger. Die neuen Techniken verleihen unseren Formmaschinen folgende Eigenschaften:

- **Zuverlässigkeit und Genauigkeit:** Die Einstellung der unteren Platte wird dank des neuen Automatisierungssystems mit selbstbremsendem Motor genauer. Millimetergenaue Präzision, wodurch auch nach tausenden von Arbeitszyklen noch eine sichere Quetschung garantiert wird.
- **Vereinfachter elektrischer Anschluss:** Die Drehrichtung des Motors spielt keine Rolle mehr.
- **Schneller Austausch der mit Teflon beschichteten Platten:** Die Gewindestifte am Heizelement sind unser Schlüssel zum einfachen und schnellen Austauschen der Platten.



De **GRANDES NOUVEAUTÉS** sont disponibles pour les formuses PizzaGroup. En plus d'offrir les caractéristiques d'origine à savoir, un réglage et une utilisation faciles, la possibilité d'étaler des pâtes de 33 ou 45 cm de diamètre avec des bords relevés ou plats, un nettoyage facile, un chauffage rapide en toute sécurité, aujourd'hui les formuses PizzaGroup sont encore plus compétitives.

Les nouvelles techniques utilisées rendent nos formuses :

- **Fiables et précises :** le réglage du plateau inférieur devient plus précis, même après de nombreuses heures d'utilisation, grâce au nouveau système d'automatisation équipé d'un moteur frein. Une précision millimétrique qui garantit un fonctionnement sûr même après des milliers de cycles.
- **Branchement électrique simplifié :** le sens de marche du moteur n'est plus un problème.
- **Remplacement rapide des plateaux téflonisés :** les broches à trou fileté servant à fixer les plateaux au corps chauffant permettent un remplacement simple et rapide des plateaux.

GRANDES NOVEDADES para las formadoras PizzaGroup. Además de las características originales: sencillez de utilización y ajuste, disponibilidad de platos lisos o con borde de 33 o 45 cm de diámetro, limpieza sencilla, calentamiento rápido y seguridad máxima, hoy las formadoras PizzaGroup son aún más competitivas. Las nuevas técnicas empleadas vuelven nuestras formadoras:

- **Fiables y precisas:** el ajuste del plato inferior se vuelve más preciso, incluso con el paso del tiempo, gracias al nuevo sistema de automatización de motor autofrenante. Precisión milimétrica, garantizando el aplastado seguro incluso después de miles de ciclos.
- **Conexión eléctrica simplificada:** el sentido de marcha del motor deja de ser un problema.
- **Sustitución rápida de los platos teflonados:** los pernos roscados en el cuerpo calentador son nuestra clave para la sustitución sencilla y rápida de los platos.

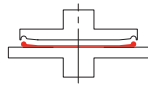
НОВИНКИ В АССОРТИМЕНТЕ тестоформовочных машин PizzaGroup. Кроме своих оригинальных характеристик — простоты регулировки и использования, наличия плоских тарелок и тарелок с бортиком от 33 до 45 см диаметром, легкости очистки, быстрого нагрева и максимальной надежности — сегодня тестоформовочные машины PizzaGroup получили еще больше конкурентных преимуществ.

Благодаря использованным новым технологиям наши печи:

- **Надежные и точные:** регуляция нижней тарелки стала более точно, в т.ч. в долгосрочной перспективе, благодаря новой системе автоматизации с самотормозящимся мотором. Точность до миллиметра, гарантированное надежное закрытие даже после тысячи циклов.
- **Упрощенное электрическое подключение:** направление вращения мотора теперь не проблема.
- **Быстрая замена тефлоновых тарелок:** винты, прикрученные к нагревательной поверхности — наше решение для простой и быстрой замены тарелок.

ROUVIERE SLICING SA
SWISS SLICING
TEL. 0848 666 081
www.rouviereslicing.ch

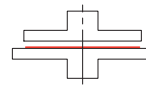




Versione per pizza con bordo

Version for pizza with edge.
Ausführung für Pizza mit Rand.
Version pour la pizza avec bord.
Maquinas para pizza con borde.
Исполнение с пиццей с кромкой.





PF 33/45



Versione per pizza senza bordo

Version for pizza without edge.
Ausführung für Pizza ohne Rand.
Version pour la pizza sans bord.
Maquinas para pizza sin borde.
Модель для пиццы без границ.

PF 33L/45L

Codice Code Kode Code Código Код	Modello Model Modell Modèle Modelo Модель	Peso pasta Dough weight Teig Gewicht Poids pâte Peso masa Вес теста	Ø piatto Plate ø Platte ø Ø plateau Ø plato Ø диск	Potenza/Volt Power/Volts Leistung/Volts Puissance/Volts Potencia/Voltaje Мощность/Вольт	Dimensioni macchina Machine dimensions Machine Abmessungen Dimensions machine Dimensiones máquina Размеры машины	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Prezzo Price Preis Prix Precio Цена
		gr / г	cm / см	KW / кВт HP / л.с. / V / В	lxpxh cm / см	kg / кг	CHF
P06PF02018	PF33	130 ÷ 250	 33	4,75 6,37 / 400	47x65x83	96	5760
P06PF02021	PF45	250 ÷ 500	 45	6,1 8,2 / 400	63x73x89	127	7560
P06PF02027	PF33 L	130 ÷ 250	 33	4,75 6,37 / 400	47x65x83	96	5620
P06PF02028	PF45 L	250 ÷ 500	 45	6,1 8,2 / 400	63x73x89	127	7100

Options

F06PF60001	33-33L	Alimentazione monofase Single-phase / Einphasige / Alimentation monophasée / Alimentación monofásica / Однофазное питание	699
F06PF60002	45-45L		

Piatti in alluminio rivestiti di materiale antiaderente

Aluminium, adhesiveproof plates / Antihafbeschichtete Platten aus Aluminium / Plateaux en aluminium antiadhesifs / Platos en aluminio antiadherentes / люминиевые диски, облицованные антипригарным покрытием

Alimentare la macchina su impianto dotato di differenziale in classe A (differenziale super immunizzato)

The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A
Die Elektroanlage muß einen sehr geschützten Differenzialschalter in der Klasse A montiert werden
Alimenter la machine sur une installation avec différentiel en classe A (Différentiel super-immunisé)
Alimentar la máquina sobre una instalación con diferencial en classe A (diferencial super immunizado)
Подключить питание машины к установке, оснащенной дифференциальным выключателем класса А (дифференциальный автомат с повышенной помехоустойчивостью)

Accessori

Accessories / Zubehöre / Accessoires / Accesorios
Дополнительное оборудование

dimensioni
dimension
Abmessungen
dimensions
dimensiones
размеры

con ruote
with wheels
mit Räder
roues comprises
con ruedas
с колесами

P11SP23002 SPFA



Supporto in acciaio inox
Stand in stainless steel
Untergestell aus Edelstahl
Support en acier inox
Soporte en acero inoxidable
Опора из нержавеющей стали

62x66x73

62x66x84

14

749

Options

S66RU65002



Set di 4 ruote
4 wheels set / 4 Rädersatz / Jeu de 4 roulettes / Juego de 4 ruedas / Комплект из 4 колес

270