

# Dutchess

*Bakers' Machinery Company, Inc.*

*A subsidiary of Superior-Lidgerwood-Mundy Corp.  
A United States of America Manufacturer Since 1886*

N°.d'article

**DUT/DM-18**

PRESSE DE PÂTE À PIZZA DE  
COMMANDE MANUELLE (Conception en  
forme de Coquille de palourde)

## Presse de Pâte à pizza de commande Manuelle

### Caractéristiques incluses:

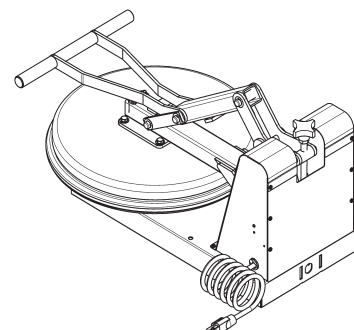
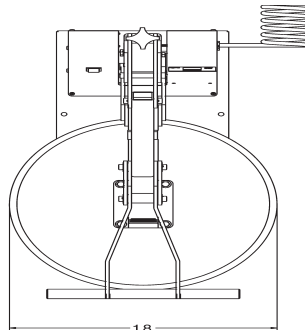
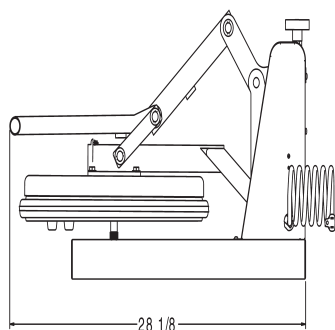
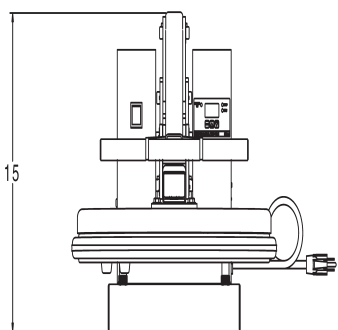
- o Les platines rondes peuvent presser la pâte à pizza de toute dimension jusqu'à 18" de diamètre en quelques secondes.
- o Les platines supérieures chauffent jusqu'à 200°F
- o Les platines chauffées aplatit la pâte plus rapidement ou peut être utilisées sans chaleur pour le pressage à froid.
- o La minuterie De contrôle pour la température numérique affiche la lecture et commence automatiquement lorsque la poignée est abaissée et se remet en place lorsque soulevée.
- o Réglage de gamme complète d'épaisseur ajustement jusqu'à to 7/8".
- o Le voyant lumineux de la chaleur s'éteint lorsque la température requise est atteinte.
- o Option revêtement antiadhésif pour les platines supérieures et inférieures.
- o Interrupteur lumineux marche/arrêt.
- o 18" de large x 15" de hauteur x 28-1/8" de profondeur.
- o ETL & ETL pour la sanitation listé selon les exigences NSF.
- o Machine fini en blanc.
- o Aucun désordre avec la farine et pas besoin de main-d'oeuvre qualifiée. Rapide, économique, efficace et durable.



**Dimensions:** 18" (45.7 cm) x 15" (38.1 cm) x 28-1/8" (71.5 cm)

**Poids: Presse seulement:** 92 lbs., (41.73 kg)

**Electrique:** 220 Volts / 60 Hz / 1-Phase, 3100 Watts, 4.9 Amps, 15-6P Prise de courant NEMA sur 220v  
120 Volts / 60 Hz / 1-Phase, 1200 Watts, 9.8 Amps, Standard Prise de courant NEMA mise à la terre.



ASSOCIATE MEMBER  
**MAFSI**  
Manufacturers' Agents for  
the Food Service Industry

**Dutchess Bakers' Machinery Co.**  
302 Grand Avenue, PO Box 39  
Superior, WI 54880

**ISO 9000:2001 COMPLIANT**

Toll Free: 800-777-4498  
Phone: 715-394-4444  
Fax: 715-394-2406  
sales@dutchessbakers.com  
www.dutchessbakers.com

© 2013 Dutchess Bakers Machinery Company