



ピザ成形機



# ピザスプリント

## M-33

### ピザのノシがこんなに簡単に！

ピザづくりで一番手間のかかる生地のノシ作業を自動化したのが「ピザスプリント」です。ノシて反転して、またノスという段階的な成形なので、ピザ生地の組織を傷めずにスピーディに仕上がります。プロのピザ職人が手のばしたのと変わらぬ本格ピザができあがり。

専門店はもちろん、本格ピザでお店の特色を出したいとお考えの方にはまさに最適な一品です。



本体は衛生・安全に最適なオールステンレス。従来のピザスプリントよりロール幅が長くなって（従来機種のロール幅は290mm）、設置面が省スペース化され、本体下部の清掃もしやすくなりました。また、安全カバーは上下独立し、簡略化されたため、清掃がさらに楽になりました。

### 仕様

外形寸法	440×490×720mm
電源	三相 200V 接地型3極プラグ 20A 250V コード1.5m付
モーター	0.37kW 2.2A 50/60Hz
生地寸法	180～330mm (丸型・直径)
本体重量	約 39kg



**AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS**  
**株式会社 愛工舎製作所**

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1  
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。  
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991  
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900  
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455  
◎工場: 蕨・春日部・浦和

■このカタログは2018年1月12日現在のものです。 2013.09.06