



Ver producto y PDF <https://webb.mx/mep18m-migsa>

Formadora de pizzas

ME-P18M

La formadora **ME-P18M** de MIGSA es una solución profesional con controles digitales que ajustan temperatura, tiempo y conteo. Su construcción en acero esmaltado y cabezal inoxidable garantizan durabilidad. Procesa pizzas de 6" a 18" de diámetro, produciendo hasta 800 unidades en 8 horas, optimizando tiempos y manteniendo consistencia en cada pizza.

Especificaciones técnicas

- Voltaje: 120V/60Hz
- Corriente: 10 Amperios
- Potencia: 1200 Watts
- Capacidad: Hasta 800 pizzas en 8 horas (dependiendo del diámetro)
- Temperatura del plato superior: 0 a 93°C (200°F)
- Diámetro de prensa: Hasta 18" (45.7 cm)
- Control: Digital de temperatura, tiempo y contador
- Gabinete: Lámina de acero esmaltado color blanco
- Modo de acción: Semiautomático
- Cabezal: Acero inoxidable y aluminio

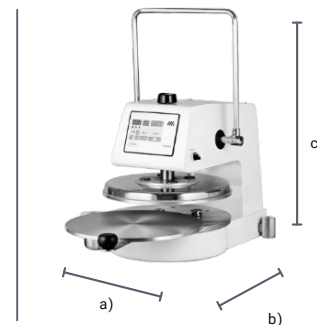
Dimensiones

- Ancho: 18 3/4" (476 mm)
- Profundidad: 30 1/4" (768 mm)
- Altura: 22 1/4" (565 mm)



Beneficios

- Control digital preciso para temperatura en plato superior, tiempo y conteo de piezas
- Ajuste de grosor para diferentes tipos de masa y tamaños de pizza
- Construcción robusta con gabinete de acero esmaltado color blanco
- Cabezal de acero inoxidable y aluminio para mayor durabilidad
- Alta capacidad de producción (hasta 800 pizzas en 8 horas)
- Sistema de ajuste para pizzas desde 6" hasta 18" de diámetro
- Ideal para pizzas y tortillas de harina



Dimensiones

a) Ancho: (476 mm)
b) Profundidad: (768 mm)
c) Altura: (565 mm)