



Formadora de masa pizza Sammic DF-30 profesional 30 cm con rodillo inclinado. En EquipoH la recomendamos por su rapidez, precisión y capacidad para estandarizar bases de pizza sin esfuerzo.

Ideal para pizzerías, restaurantes y negocios con volumen medio.

*** Catálogo de formadoras de masa para pizza**

La formadora de pizza Sammic DF-30 está diseñada para negocios que necesitan rapidez y uniformidad en la preparación de bases de pizza.

Con capacidad para diámetros de 140 a 290 mm, potencia de 240 W y sistema de doble rodillo con inclinación superior, permite estirar la masa de forma homogénea y constante.

Su diseño compacto la hace perfecta para integrar en cualquier zona de preparación.

→ **Características técnicas del DF-30 230/50-60/1**

- Diámetro pizza: 140 - 290 mm
- Potencia: 240 W
- Dimensiones: 480 x 380 x 660 mm
- Peso: 28 kg
- Sistema: doble rodillo
- Rodillo superior: inclinado
- Espesor regulable: 0 - 5 mm
- Transmisión: por engranajes
- Material: acero inoxidable

❓ ¿Necesitas rapidez y uniformidad en cada pizza?

En una pizzería pasa esto:

- Picos de pedidos
- Presión en cocina
- Diferencias entre pizzeros
- Tiempos de preparación altos

Y eso afecta directamente al servicio.

 **Sammic DF-30: pensada para producción real**

Este equipo está diseñado para trabajar sin parar:

- Sistema de inicio automático temporizado
- Funcionamiento continuo
- Mínimo desgaste de componentes
- Transmisión robusta

Además:

- Rodillo superior inclinado → mejora el formado
- Balancín central → ideal para pizza redonda
- Protección en plexiglás → seguridad sin perder visibilidad

 **¿Prefieres hacer la masa a mano?**

Perfecto... si tienes tiempo.

Pero en servicio real:
Necesitas velocidad
Necesitas consistencia
Necesitas volumen

Y esta máquina te lo da.

 **¿Qué debes tener en cuenta para elegir el cocedor sous-vide que realmente necesitas?**

- Diámetro de pizza habitual

-
- Volumen de producción
 - Tipo de masa (hidratación, elasticidad)
 - Espacio en cocina
 - Nivel de automatización
 - Necesidad de estandarización

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque impacta directamente en rentabilidad.

- ✓ Reduce tiempos
- ✓ Mejora consistencia
- ✓ Facilita trabajo
- ✓ Aumenta producción

Es un básico en cualquier pizzería profesional.

Sobre el fabricante

Sammic es una marca nacional con décadas de trayectoria fabricando maquinaria para cocinas profesionales. Su foco está en la **preparación dinámica y el procesado**, con calidad contrastada y diseño técnico preciso. En **EquipoH** la prescribimos porque sabemos que responde: si hay algún problema, **hay soporte, recambios y servicio técnico garantizado**.

¿No sabes si este sous-vide es el que necesitas? Escríbenos al chat. En **EquipoH** no vendemos por vender. Solo prescribimos lo que sabemos que funciona. Si encaja con tu cocina, **te lo diremos. Y si no, también**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 480 x 380 x 660 mm