



Formadora de masa pizza Sammic DF-40 profesional 40 cm con rodillo inclinado. En EquipoH la recomendamos por su capacidad para pizzas grandes, rapidez y uniformidad en producción.

Ideal para pizzerías, restaurantes y negocios con alto volumen.

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

La formadora de pizza Sammic DF-40 está diseñada para negocios que trabajan con pizzas de mayor tamaño y necesitan rapidez, precisión y consistencia.

Permite formar bases de entre 260 y 400 mm, con potencia de 240 W y sistema de doble rodillo con inclinación superior para un resultado homogéneo.

Su estructura robusta y dimensiones profesionales la hacen ideal para entornos de alta producción.

→ **Características técnicas del DF-40 230/50-60/1**

- Diámetro pizza: 260 - 400 mm
- Potencia: 240 W
- Dimensiones: 590 x 440 x 790 mm
- Peso: 37 kg
- Sistema: doble rodillo
- Rodillo superior: inclinado
- Espesor regulable: 0 - 5 mm
- Transmisión: por engranajes
- Material: acero inoxidable

 **¿Necesitas trabajar pizzas grandes sin perder tiempo?**

Cuando subes de nivel en pizzería pasa esto:

- Pizzas más grandes
- Más demanda
- Más presión en servicio
- Más necesidad de rapidez

Y hacerlo a mano... no escala.

 **Sammic DF-40: productividad para pizzas grandes**

Aquí está la diferencia.

Este modelo está pensado para volumen real:

Pizzas hasta 40 cm
Producción continua
Resultado uniforme

Resultado:

- Más rapidez
- Más consistencia
- Mejor organización

 **¿Crees que con el DF-30 tienes suficiente?**

Solo si trabajas pizzas pequeñas.

Si haces pizzas grandes:
Necesitas este modelo

Evitarás cuellos de botella
Ganarás tiempo real



¿Qué debes tener en cuenta para elegir la formadora de pizza que realmente necesitas?

- Tamaño de pizza (clave: 30 cm vs 40 cm)
 - Volumen de producción
 - Tipo de masa
 - Espacio disponible
 - Nivel de automatización
 - Ritmo de servicio
- Debes analizarlo como responsable de cocina o pizzero.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una máquina de rendimiento real.

- ✓ Ideal para pizzas grandes
- ✓ Mejora tiempos
- ✓ Estandariza producto
- ✓ Aumenta producción

Es imprescindible en pizzerías con volumen.

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): 590 x 440 x 790 mm