

Formadora de masa pizza Sammic DF-40P profesional 40 cm rodillos paralelos rectangular



Formadora de masa pizza Sammic DF-40P profesional 40 cm rodillos paralelos rectangular. En EquipoH la recomendamos por su capacidad para trabajar pizzas rectangulares y producción en bandejas con máxima uniformidad.

Ideal para pizzerías, panaderías y negocios de pizza al corte.

* Catálogo de formadoras de masa para pizza

La formadora de pizza Sammic DF-40P está diseñada para negocios que trabajan con formatos rectangulares o producción en bandejas.

Permite formar bases de entre 260 y 400 mm con potencia de 240 W y sistema de rodillos paralelos, ideal para pizzas tipo romana o al corte.

Su diseño profesional la convierte en una herramienta clave para producción continua.

→ **Características técnicas del DF-40P**

- Diámetro pizza: 260 - 400 mm
- Potencia: 240 W
- Dimensiones: 590 x 440 x 720 mm
- Peso: 38 kg
- Sistema: rodillos paralelos
- Espesor regulable: 0 - 5 mm
- Transmisión: por engranajes
- Material: acero inoxidable

❓ ¿Trabajas pizza al corte o en bandeja?

Aquí está la gran diferencia.

Si haces:

- Pizza romana
- Pizza al corte
- Producción en bandejas
- Formatos rectangulares

Una formadora tradicional no es suficiente.

✅ Sammic DF-40P: productividad adaptada al negocio

Este equipo está pensado para:

- Producción continua
- Alta rotación
- Formatos variados

Además:

- Inicio automático temporizado
- Funcionamiento continuo
- Mínimo desgaste
- Estructura robusta

Y con seguridad total:

- Protección en plexiglás
- Visibilidad completa
- Uso cómodo

Formadora de masa pizza Sammic DF-40P profesional 40 cm rodillos paralelos rectangular

¿Crees que con la DF-40 será suficiente?

Depende del producto.

Pizza redonda → DF-40

Pizza rectangular → DF-40P

Aquí está la decisión clave.

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

- Tipo de pizza (redonda vs rectangular)
- Volumen de producción
- Formato de venta (individual vs bandeja)
- Espacio disponible
- Nivel de automatización
- Tipo de masa

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque abre nuevas posibilidades.

- ✓ Permite trabajar pizza rectangular
- ✓ Optimiza producción
- ✓ Mejora eficiencia
- ✓ Amplía oferta de producto

Es clave para negocios que quieren diferenciarse.

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**.

**Formadora de masa pizza Sammic DF-40P
profesional 40 cm rodillos paralelos
rectangular**



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 590 x 440 x 720 mm