

...schnell...schneller...

...PEFRA-Pizzaformer

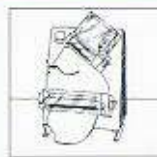
Bis zu 1200 Stck./Std.
= Schallgeschwindigkeit!



PEFRA L 30

PEFRA L 40

Die schnellen Pizzabäcker



▶ **Edelstahl rostfrei**

Ohne schädliches Erwärmen des Teiges – auch für Nudelteige (Lasagne u. a.) und Fladen in gleichmäßiger Qualität. Dicke und Durchmesser einstellbar. Mit Rollensicherheitssystem.



Typ	Für Portionen ... g	Ø ... cm	Maße ... x ... x ...mm	Gewicht kg	Volt	Watt
PEFRA L 30	100–250	10–30	420 x 420 x 700	34	230	375
PEFRA L 40	100–400	10–40	520 x 520 x 800	44	230	375

● **Zubehör:** Fußschalter – macht Ihre Hände frei!

◀ **PEFRA L 40 P • für rechteckige Teigstreifen**

PEFRA L 40 P	100–700	10–40	520 x 520 x 690	44	230	375
--------------	---------	-------	-----------------	----	-----	-----

● Serienmäßig mit Fußschalter – macht Ihre Hände frei!



Erfüllt alle internationalen Sicherheitsnormen: CE – TÜV – GS
Technische Änderungen vorbehalten.

PEFRA Peter Franken GmbH
Industriestraße 7
40822 Mettmann

Telefon: 02104-14 06 0
Telefax: 02104-14 06 10

e-mail: info@pefra.de
Internet: www.pefra.de



Wir liefern Qualität