



BAR AND RESTAURANT
BAR Y RESTAURANTE

DOUGH OPENERS ABRIDORAS DE MASAS

Ideal for opening pizza dough, sfiha, flatbread and similar.
Various diameters and thicknesses.
Ídeal para abrir masa de pizza, esfiha, pan plano y similares. Varios diámetros y espesores.



AMP-400 / AMP-500

DOUGHBALL OPENER, FLATTNER AND FORMER
ABRIDORAS, APLASTADORAS Y FORMADORAS DE MASAS



A DOUGH OPENING REVOLUTION

LA REVOLUCIÓN PARA ABRIR MASA DE PIZZA Y SIMILARES

The only opening system, that keeps the air inside the dough. Also able to create a false crust. Greater productivity and convenience for your pizzeria.

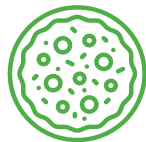
El único sistema de abrir masa, que mantiene el aire en el interior de la masa. Incluye discos para borde falso. Mayor productividad y comodidad para tu pizzería.

- ✓ To open doughs with up to 58% of humidity maximum
Abre el disco de masa con humedad de hasta el 58%
- ✓ Easy operation
Fácil operación
- ✓ Optimizes production
Optimiza la producción
- ✓ Standardizes pizza thickness
Estandariza el espesor de la masa
- ✓ Keeps the air inside the dough
Mantiene el aire dentro de la masa
- ✓ Includes 3 trays for opening
Flat pizzas and false crusts in 5 different diameters
Incluye 3 bandejas de abrir masas para diferentes diámetros de disco de pizza lisa y bordes falsos (sin relleno)



AWARD WINNER
HOST 2017
SMART LABEL

DOUGH OPEN IN APPROXIMATELY 10 SECONDS
Abre un disco de masa en hasta 10 segundos

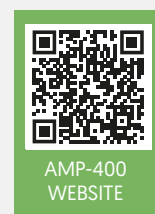


Up to Ø 40 cm
Hasta Ø 40 cm

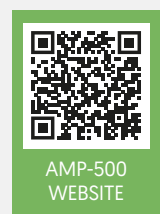


Up to Ø 50 cm
Hasta Ø 50 cm

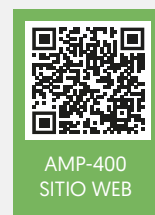
MODEL - MODELO	AMP-400	AMP-500
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Dimensions [HxWxL] Dimensiones [Al x An x L]	760 x 705 x 590 mm	835 x 780 x 650 mm
Package size [HxWxL] Dimensiones del embalaje [Al x An x L]	950 x 800 x 710 mm	1.010 x 880 x 800 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	68,30 kg / 89,50 kg	100,00 kg / 132,00 kg
Max. aperture size Diámetro máximo de apertura	40 cm	50 cm
HS code Partida arancelaria	84381000	84381000



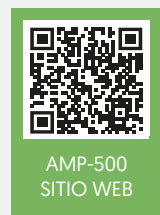
AMP-400
WEBSITE



AMP-500
WEBSITE



AMP-400
SITIO WEB



AMP-500
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.
Si es Skymssen, puedes confiar.









www.skymssen.com



/SkymssenGlobal/ SkymssenGlobal/ Skymssen /skymssenglobal

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.

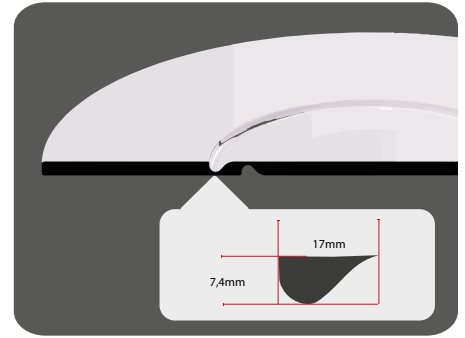
EDGE SHAPING GROOVE TRAYS
BANDEJAS COM RAÑURA QUE FORMA EL BORDE

INCLUDED INCLUIDO	4BL AMP-400	
INCLUDED INCLUIDO	4BB25/35 AMP-400	
INCLUDED INCLUIDO	4BB30/40 AMP-400	
INCLUDED INCLUIDO	5BLB40 AMP-500	
INCLUDED INCLUIDO	5BB30/45 AMP-500	
INCLUDED INCLUIDO	5BB35/50 AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL	5BLB37 AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL	5BB20/25 AMP-500	

EDGE SHAPING GROOVE TRAYS
BANDEJAS COM RAÑURA QUE FORMA EL BORDE

The trays with false edges help to make the edge of the pizza higher, with a traditional appearance, preventing the pizza filling from leaking during baking.

Las bandejas de falso borde regular, mantienen el relleno en el medio de la pizza, y alrededor crea lo que se llama el "comicione" un borde de crosta crujiente y muy sabrosa.



PRODUCT PRODUCTO	A-SIDE LADO A	B-SIDE LADO B	MODEL MODELO
AMP-400	FLAT LISO	FLAT LISO	4BL
	25 cm [10"] EDGE 25 cm [10"] BORDE	35 cm [14"] EDGE 35 cm [14"] BORDE	4BB25/35
	30 cm [12"] EDGE 30 cm [12"] BORDE	40 cm [16"] EDGE 40 cm [16"] BORDE	4BB30/40
AMP-500	FLAT LISO	40 cm [16"] EDGE 40 cm [16"] BORDE	5BLB40
	30 cm [12"] EDGE 30 cm [12"] BORDE	45 cm [18"] EDGE 45 cm [18"] BORDE	5BB30/45
	35 cm [14"] EDGE 35 cm [14"] BORDE	50 cm [20"] EDGE 50 cm [20"] BORDE	5BB35/50
	FLAT LISO	37 cm [15"] EDGE 37 cm [15"] BORDE	5BLB37
	20 cm [8"] EDGE 20 cm [8"] BORDE	25 cm [10"] EDGE 25 cm [10"] BORDE	5BB20/25

Sold separately - Vendida por separado

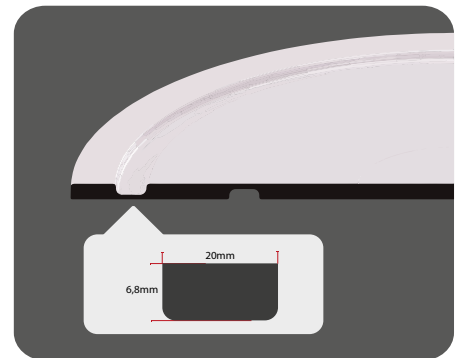
NEAPOLITAN STYLE EDGE SHAPING GROOVE TRAYS
BANDEJAS CON BORDE TIPO NAPOLITANO

OPTIONAL OPCIONAL	4BBN25/35 AMP-400	
OPTIONAL OPCIONAL	4BBN30/40 AMP-400	
OPTIONAL OPCIONAL	5BLBN40 AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL	5BBN30/45 AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL	5BBN35/50 AMP-500	

NEAPOLITAN STYLE EDGE SHAPING GROOVE TRAYS
BANDEJAS CON BORDE TIPO NAPOLITANO

Napolytan-style edge trays feature the characteristics of the famous Naples pizza, with higher and wider edges.

Las bandejas de borde tipo napolitano, ofrecen un borde con las características de la pizza típica de Nápoles, con el "comicione" un poco más ancho y alto.



PRODUCT PRODUCTO	A-SIDE LADO A	B-SIDE LADO B	MODEL MODELO
AMP-400	25 cm [10"] NAPOLITAN EDGE 25 cm [10"] BORDE NAPOLITANO	35 cm [14"] NAPOLITAN EDGE 35 cm [14"] BORDE NAPOLITANO	4BBN25/35*
	30 cm [12"] NAPOLITAN EDGE 30 cm [12"] BORDE NAPOLITANO	40 cm [16"] NAPOLITAN EDGE 40 cm [16"] BORDE NAPOLITANO	4BBN30/40*
AMP-500	FLAT LISO	40 cm [16"] NAPOLITAN EDGE 40 cm [16"] BORDE NAPOLITANO	5BLBN40*
	30 cm [12"] NAPOLITAN EDGE 30 cm [12"] BORDE NAPOLITANO	45 cm [18"] NAPOLITAN EDGE 45 cm [18"] BORDE NAPOLITANO	5BBN30/45*
	35 cm [14"] NAPOLITAN EDGE 35 cm [14"] BORDE NAPOLITANO	50 cm [20"] NAPOLITAN EDGE 50 cm [20"] BORDE NAPOLITANO	5BBN35/50*

Sold separately - Vendida por separado

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.