

**Stendipizza in inox con rulli inclinati in PEHD per pizze diam.
14/29 cm avviamento automatico**

Prezzo: 656,00 € + IVA



Riferimento: TWIN320T.GO

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Stendipizza a rulli inclinati

Descrizione breve

- Gli **stedipizza** di gastrodomus **MADE IN ITALY** e MARCHIATI CE, possono essere manuali o automatici, a singolo rullo o a doppio rullo parallelo o inclinato
 - Grazie allo stedipizza **potrai stendere impasti riducendo al minimo il lavoro manuale** e velocizzando i tempi di preparazione delle pizze. Un must per tutte le pizzerie e piadinerie che desiderano rispondere rapidamente alle ordinazioni della propria clientela
 - **La pasta non viene riscaldata** durante la fase di stesura. Lo **stedipizza a freddo** permette di mantenere inalterate le proprietà dell'impasto.
 - Il pizzaiolo potrà **regolare lo spessore** a seconda delle sue esigenze mediante appositi comandi.
 - La **macchina stendipizza** è costruita in solido acciaio AISI 304 di alta qualità.
 - La **pedaliera** può essere già **fornita in dotazione oppure come optional in altri modelli**
-

Descrizione

Stendipizza in acciaio inox con rulli inclinati in PEHD per pizze del diametro di 14/29 cm ad avviamento automatico.

La **dilaminatrice con doppio rullo** permette un risparmio di tempo, nonché un aiuto nella formazione di dischi per la preparazione di pizze, pane e focacce.

La macchina **lavora a freddo** e non altera le caratteristiche organolettiche della pasta.

La macchina permette, inoltre, di **regolare manualmente lo spessore e il diametro del disco** (da 0 a 4 mm) in base alle esigenze di utilizzo. Il regolamento dello spessore deve essere effettuato quando il macchinario è spento.

Lo stendipizza è costruito interamente in **acciaio INOX** ed è composto da **2 rulli uno di dimensione 170 mm e l'altro 320 mm**, in polietilene ad alta densità, **di cui uno inclinato, con apposita protezione**, i quali sono azionati tramite cinghie di trasmissione. E' presente inoltre un **bilancino** regolabile e questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta. Svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso e conseguentemente la sensibilità secondo il suo posizionamento nell'asola del bilancino.

L'**avviamento** del macchinario avviene in **automatico** attraverso il **metodo TOUCH AND GO**. È sufficiente, infatti, avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare.

È possibile **impostare il tempo di lavoro** da 10 a 35 secondi con il **tasto "TIME SET"**, e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato.

Ordine Cliente

Il sistema TOUCH AND GO prevede anche una **conta digitale delle pizze**.

Prima di essere inserita nell'apposita apertura, la pallina di pasta deve comunque essere adeguatamente lievitata, infarinata e poi schiacciata parzialmente sul bordo per favorirne l'ingresso nel rullo. In questo passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore, ma sono comunque necessari altri passaggi nel rullo per ottenere lo spessore desiderato. Al termine delle operazioni ne uscirà un disco la cui forma sarà buona ma necessiterà di qualche ritocco manuale.

Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici.

Si consiglia di pulire il macchinario con un panno inumidito o con prodotti specifici per l'acciaio che non devono essere abrasivi.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Bilancino

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 445 x P 445 x H 685 mm
Potenza	0,37 KW
Peso netto	26 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Dotazione di serie	Bilancino
Diametro pizza	Da Ø 140 mm a Ø 290 mm
Struttura esterna	In acciaio inox
Materiale di costruzione dei rulli	PEHD - polietilene ad alta densità
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Tipologia stendipizza	A rulli inclinati