



Stendipizza in inox con rulli paralleli in PEHD per pizza diam. 26/40 cm avviamento automatico

MODELLO: TWIN420RPT.GO

Dimensioni esterne

L 570 x P 515 x H 680 mm

597,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 570 mm x P 515 mm x H 680 mm
Peso netto	35 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Diametro pizza	Da Ø 260 mm a Ø 400 mm
Peso pasta	Da 210 gr a 700 gr

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Struttura esterna	In acciaio ino x
Potenza motore HP	0,37 KW
Materiale di costruzione dei rulli	PEHD - polietilene ad alta densità.
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Stendipizza in inox con rulli paralleli in PEHD per pizza diametro 26/40 cm avviamento automatico.

La **dilaminatrice con doppio rullo parallelo** 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 in **acciaio INOX** ed è composto da **2 rulli paralleli in polietilene ad alta densità, con apposita protezione**, i quali sono azionati tramite cinghie di trasmissione.

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.

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

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

La dilaminatrice può essere utilizzata sia per la **formazione di dischi** sia per la **formatura di rettangoli**.

Prima di essere inserita nell'apposita apertura, la pallina di pasta deve 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.

Se invece si desidera formare rettangoli, è necessario posizionare sotto la macchina una teglia di dimensioni compatibili con la larghezza dei piedini d'appoggio.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA