

Stendipizza in inox con rulli inclinati in POM L 345 mm

Prezzo: 550,00 € + IVA



Riferimento: ROLL345D

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Stendipizza a rulli inclinati

Descrizione breve

- Gli **stedipizza** di gastrodomus 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 **stendipizza 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.

Descrizione

Stendipizza in inox con rulli inclinati in POM L 345 mm.

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 0.7 a 5.4 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 in POM, 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.

DIMENSIONE RULLO SUPERIORE: L 215 mm

DIMENSIONE RULLO INFERIORE: L 345 mm

L'**avviamento** del macchinario avviene attraverso un **interruttore di accensione/spegnimento** (rispettivamente posizione 1 e posizione 0).

Ai comandi frontali di avviamento e spegnimento.

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

Ordine Cliente

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

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 480 x P 500 x H 630 mm
Peso netto	35 Kg
Dotazione di serie	Cavo+presa; sensore sicurezza; Cinghia di ricambio
Diametro pizza	Da Ø 100 mm a Ø 300 mm
Peso pasta	Da 50 gr a 500 gr
Struttura esterna	In acciaio inox
Potenza motore	0,45 Kw
Materiale di costruzione dei rulli	POM
Alimentazione	220 - 230V (1N) 50 HZ
Apertura rulli	0.7 - 5.4 mm
Materiale di costruzione	Acciaio INOX
Tipologia stendipizza	A rulli inclinati