



Stendipizza in acciaio inox meccanico con monorullo in POM L 345 mm e pedale elettrico

MODELLO: ROLL345

Dimensioni esterne

L 460 x P 355 x H 360 mm

394,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 460 x P 355 x H 360 mm
Peso netto	26,5 Kg
Diametro pizza	Da Ø 100 mm a Ø 300 mm
Peso pasta	Da 50 gr a 500 gr
Alimentazione	220 - 230V (1N) 50 HZ
Apertura rulli	0.7 - 5.4 mm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Pedale elettrico; cavo+presa; Cinghia di ricambio
Struttura esterna	In acciaio inox
Potenza motore HP	0,45 Kw
Materiale di costruzione dei rulli	POM
Materiale di costruzione	Acciaio INOX

Descrizione

Stendipizza in acciaio inox meccanico con monorullo in POM L 345 mm e pedale elettrico.

La dilaminatrice monorullo 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 interamente in **acciaio INOX** ed è composto da un **rullo in POM**, con apposita protezione.

DIMENSIONE RULLO SUPERIORE: L 345 mm

L'**avviamento** del macchinario avviene attraverso un **interruttore di accensione/spengimento** (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 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. La macchina è dotata di pedale elettrico.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA