



## Stendipizza in inox con rulli inclinati in PEHD per pizze diam. 26/40 cm avviamento automatico

MODELLO: TWIN420T.GO

### Dimensioni esterne

L 570 x P 515 x H 780 mm

**703,00 € + IVA**



Prodotto in 10/15 gg



|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Dimensioni esterne | L 570 mm x P 515 mm x H 780 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             |

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Dotazione di serie                 | Bilancino                          |
| 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 acciaio inox con rulli inclinati in PEHD per pizze del diametro di 26/40 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** 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.

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.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**