

pizza-roller
formeuse à pizza
formadora de pizza



R 40-P



R 30M
R 40M



R 30-R40

Lo stendipizza o dilaminatrice, è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE" sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Alimentazione monofase 230 Volt.

The pizza roller is a designed machine for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc. It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics. The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends directly on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped by two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped by an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. The power supply is single phase 230 Volt.

La formeuse à pizza est une machine réalisée e pour l'étalement de la pâte de pizza, pain, gâteaux, etc. Cette machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte. L'épaisseur du disque est réglable selon les nécessités. Le diamètre du disque dépend directement de la longueur des rouleaux. La série "R" et la série "RE" sont équipées de deux paires de rouleaux, la première a en plus en dotation standard la pédale électrique d'allumage. Le modèle RM a une seule paire de rouleaux. Alimentation 230 volts monophasé.

La formadora de pizza, es una máquina diseñada para trabajar la masa de pizza, pan, piada, pasteles, tartas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El espesor del disco es ajustable libremente. El diámetro del disco es directamente dependiente de la longitud de los rodillos. La serie "R" y la serie "RE" están equipadas con dos parejas de rodillos, la primera serie tiene dotación estándar el pedal eléctrico de encendido. El modelo RM sólo tiene una pareja de rodillos. Alimentación monofásicos 230 Voltios.

MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

peso pasta
dough weight
poids pâte
peso mezzila

diametro pizza
pizza diameter
diamètre pizza
diámetro pizza

potenza motore monofase 230V 50Hz
single-phase power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

misura esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

peso netto
net weight
poids net
peso neto

peso lordo
gross weight
poids lourd
peso bruto

	g	cm	W	mm	$\frac{C}{A \ B}$	kg	kg
R 30 - R 30E	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 700		31	33
R 40 - R 40E	210 ÷ 700	26 ÷ 40	370	A 520 B 520 C 800		38	42
R 40P - R 40PE	220 ÷ 1400	26 ÷ 40	370	A 420 B 520 C 800		39	43
R 30M	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 370		22	24
R 40M	50 ÷ 1000	10 ÷ 40	370	A 520 B 420 C 370		25	27

