

**copy of Stendipizza in inox con rulli paralleli in PEHD per  
pizza diam. 26/40 cm e pedale elettrico**

**Preis: 622,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** ROLL425D

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Teigausrollmaschine mit 2 Walzen (1x schräg, 1x gerade)

---

## Beschreibung

**Stendipizza in inox con rulli paralleli in PEHD per pizza diametro 26/40 cm e pedale elettrico.**

La **dilaminatrice con doppio rullo parallelo** della linea DUALE 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 attraverso un **interruttore di accensione/ spegnimento** ( rispettivamente posizione 1 e posizione 0 ).

Ai comandi frontali di avviamento e spegnimento è possibile integrare la funzione del **comando a pedale elettrico ( di serie )**. Lo stendipizza si avvia dunque ogni volta che si esercita una pressione sulla leva del pedale; il rilascio della leva provoca l'arresto della macchina.

La dilaminatrice DUALE 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.

---

## Eigenschaften

Merkmal

Wert

---

## Kundenauftrag

<b>Außenmaße</b>	B 600 mm x T 515 mm x H 680 mm
<b>Nettogewicht</b>	35 Kg
<b>Standardausstattung</b>	Cavo+presa; sensore sicurezza
<b>Durchmesser der Pizza</b>	von Ø 260 mm bis Ø 400 mm
<b>Teiggewicht</b>	von 210 gr bis 700 gr
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Motorleistung</b>	0,45 Kw
<b>Herstellungsmaterial der Walzen</b>	Polyethylen
<b>Spannung</b>	220 - 230V (1N) 50 HZ
<b>Rollenabstand</b>	0.5 - 5.5mm
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Tipologia stendipizza</b>	Schräge Walze
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 25/05/2026