

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

MODELL: ROLL425D

Außenmaße
B 600 x T 515 x H 680 mm

622,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 600 mm x T 515 mm x H 680 mm
Nettogewicht	35 Kg
Durchmesser der Pizza	von Ø 260 mm bis Ø 400 mm
Teiggewicht	von 210 gr bis 700 gr
Spannung	220 - 230V (1N) 50 HZ
Rollenabstand	0.5 - 5.5mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Standardausstattung	Cavo+presa; sensore sicurezza
Außenmaterial	Edelstahl
Motorleistung	0,45 Kw
Herstellungsmaterial der Walzen	Polyethylen
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

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, nonchè 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.