

STENDIPIZZA

PIZZA ROLLER
FORMEUSE À PIZZA



modello **R**

modello R30M





modello R30-R40





modello R40-P



DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES						
MODELLO		R 30	R 40	R 40P	R 30M	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso pasta • <i>Dough weight</i> • <i>Poids pâte</i> 	g	80 ÷ 210	210 ÷ 700	220 ÷ 1400	80 ÷ 210	
<ul style="list-style-type: none"> • Diametro pizza • <i>Pizza diametre</i> • <i>Diametre pizza</i> 	cm	14 ÷ 29	26 ÷ 40	26 ÷ 40	14 ÷ 29	
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza motore monofase 230V 50Hz • <i>Single-phase motor power</i> • <i>Puissance moteur monophasé</i> 	W	370	370	370	370	
<ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • <i>Outside dimensions</i> • <i>Dimensions exterieures</i> 	mm	A 420 B 420 C 700	A 520 B 520 C 800	A 420 B 520 C 800	A 420 B 420 C 370	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto • <i>Net weight</i> • <i>Net poids</i> 	Kg	31	38	39	22	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso lordo • <i>Gross weight</i> • <i>Poids brut</i> 	Kg	33	42	43	24	

 Lo stendipizza è stato realizzato per formare dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere.

 The pizza-roller has been realized for the shaping of the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. The machine works without warming the dough and keeps unaltered its characteristics. The thickness and diameter of the disc are adjustable.

 La formeuse à pizza est une machine réalisée pour l'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. et assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte; épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer.