

STENDIPIZZA

Sredlinghaus^{dal 1950}[®]

PIZZA 30 - PIZZA 40



PIZZA 40 RP



- 🇬🇧 Pizza dough rolling machine
- 🇫🇷 Formeuse à pizza
- 🇩🇪 Pizzateigausroller
- 🇪🇸 Laminadora de pizzas


PIZZA 30
PIZZA 40
PIZZA 40 RP





STENDIPIZZA


mod. PIZZA 30 INOX • mod. PIZZA 40 INOX • mod. PIZZA 40RP INOX

Macchina di facile utilizzo, ideale per la formatura di impasti per pizza, pane, focacce ecc. Particolarmente usata nelle pizzerie, ristoranti, tavole calde. Struttura in acciaio inox, rulli in polietilene alimentare, spessore del disco regolabile. Disponibile nella versione a rulli paralleli e a rullo superiore inclinato ideale per pizze tonde.

 Ideal machine to roll out cold dough for pizza and bread preparation, mainly used by restaurants and pizzerias. S/steel construction, polyethylene rollers, adjustable dough thickness. Available with parallel rollers or upper tilted roller, ideal for rounded pizzas.

 Maschine, einfach zu benutzen und ideal zum Formen von Pizzateigen, Brot, Fladen usw. Besonders in Pizzerien, Restaurants, Imbissstuben benutzt. Struktur aus Edelstahl, Teigrolle aus lebensmittelechtem Polyethylen, Dicke der Scheibe einstellbar. Erhältlich in der Version mit parallelen Rollen und mit oberer geneigter Rolle, ideal für runde Pizzen.

 Machine simple d'utilisation, idéale pour former et étendre la pâte à pain et la pâte à pizza; très utilisée dans toutes les pizzerias et restaurants. Construction en acier inox, rouleaux en polyéthylène alimentaire, épaisseur de la pâte à régler. Disponible avec rouleaux parallèles ou avec le rouleau supérieure incliné, idéale pour les pizzas ronds.

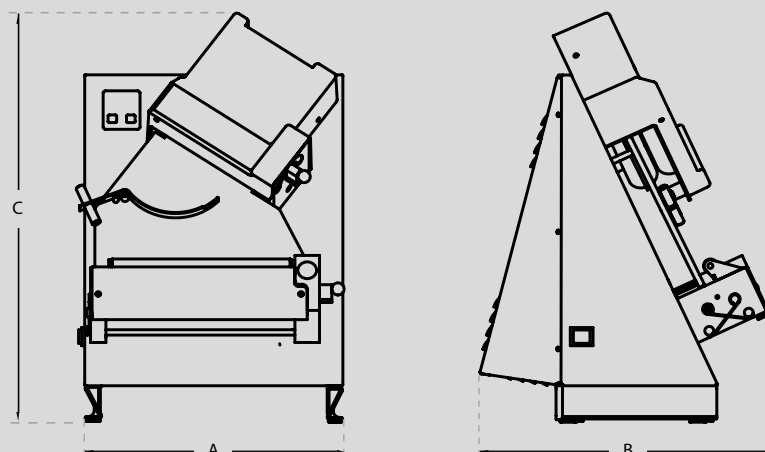
 Máquina de fácil uso ideal para la formación de masas para pizza, pan, focace, etc. Usada especialmente en las pizzerías, restaurantes, etc. Estructura en acero inoxidable, rodillos en polietileno alimentario, espesor del disco regulable. Disponible en la versión con rodillos paralelos y con rodillo superior inclinado ideal para pizzas redondas.

A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Length / Longueur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	PIZZA 30 INOX	PIZZA 40 INOX	PIZZA 40 RP INOX
A	470 mm	580 mm	580 mm
B	405 mm	465 mm	465 mm
C	650 mm	780 mm	715 mm



MODELLO	PIZZA 30 INOX	PIZZA 40 INOX	PIZZA 40 RP INOX
PESO PASTA Dough weight / Poids pâte / Teig Gewicht / Peso masa	80-210 gr	210-700 gr	220-1000 gr
DIAMETRO PIZZA Pizza diameter / Diamètre pizza Pizza Durchmesser / Diámetro pizza	14-30 cm	26-40 cm	26-40 cm
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	27 kg	38 kg	38 kg
POTENZA Power / Puissance / Spannung / Potencia	0,25 kw	0,25 kw	0,25 kw
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmas der Verpackung / Dimensiones embalaje	550x485x695 mm	660x545x825 mm	660x545x825 mm