

SKU: FI32N

Fimar

Stendipizza a due coppie di rulli (rulli superiori inclinati) Modello FI32N Lunghezza rulli inferiori 320 mm



Descrizione

Stendipizza Fimar FI32N: doppio rullo compatto con rulli da 320 mm

Lo stendipizza Fimar Modello FI32N è progettato per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce e prodotti simili in modo rapido e uniforme, riducendo al minimo la fatica della stesura manuale. Le due coppie di rulli con rulli superiori inclinati aiutano a guidare l'impasto, facilitando la centratura del panetto e migliorando la regolarità del disco.

La struttura in acciaio inox e i rulli in resina alimentare rendono la macchina robusta, igienica e adatta a un utilizzo quotidiano in pizzerie, panifici e laboratori artigianali. È una soluzione compatta pensata per chi vuole aumentare la produttività senza occupare troppo spazio sul banco di lavoro.

Lavorazione per pizza, pane, piada e focacce

Lo stendipizza FI32N è ideale per la stesura di impasti destinati a pizza, pane, piadine e focacce, offrendo ampia versatilità in diversi contesti di ristorazione. La leva di regolazione dello spessore su entrambi i gruppi di rulli permette di impostare con precisione la distanza tra i rulli, adattando lo spessore dell'impasto allo stile di prodotto che si desidera ottenere.

I rulli superiori inclinati consentono di realizzare diverse forme e di accompagnare meglio l'impasto durante il passaggio, riducendo gli scarti e la necessità di correzioni manuali. In questo modo è possibile standardizzare la formatura, mantenendo un buon livello di qualità e uniformità tra un pezzo e l'altro.

Caratteristiche tecniche principali

- Ideale per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce e prodotti similari.
- Struttura in acciaio inox e rulli in resina alimentare.
- Due coppie di rulli con rulli superiori inclinati per realizzare diverse forme.
- Lunghezza rulli inferiori 320 mm.
- Leva di regolazione spessore rulli su entrambi i gruppi.
- Apertura rulli: minima 0,3 mm, massima 5,5 mm.
- Potenza 0,5 hp (circa 370 W).
- Alimentazione 230 V monofase 50 Hz.
- Dimensioni macchina: lunghezza 46 cm, profondità 51 cm, altezza 63/70 cm.
- Dimensioni imballo 850x650x690 mm.
- Peso 36 kg.

Struttura professionale e stabilità sul banco

La struttura dello stendipizza Fimar FI32N è pensata per l'uso professionale quotidiano, con un peso di 36 kg che assicura una buona stabilità sul piano di lavoro anche durante l'utilizzo intensivo. Le dimensioni lo rendono adatto ai banchi pizza e ai tavoli inox di pizzerie e laboratori che vogliono gestire in modo ordinato la fase di stesura.

L'abbinamento tra rulli in resina alimentare, regolazione precisa dello spessore e rulli superiori inclinati contribuisce a migliorare la qualità del prodotto finale e a ridurre gli scarti. L'alimentazione 230 V monofase e la potenza contenuta ne facilitano l'inserimento in impianti elettrici già esistenti, senza particolari adeguamenti.

Perché scegliere lo stendipizza Fimar FI32N

- Doppia coppia di rulli con rulli superiori inclinati per una stesura guidata e uniforme.
- Struttura in acciaio inox e rulli in resina alimentare, adatti a un uso professionale quotidiano.
- Lunghezza rulli 320 mm per lavorare impasti di buona larghezza.
- Spessore regolabile 0,3-5,5 mm per adattarsi a diversi stili di pizza, piada e focaccia.
- Dimensioni compatte e peso adeguato per una buona stabilità e una facile integrazione sul banco di lavoro.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli robusto, compatto e versatile per la stesura di impasti di pizza, pane, piada e focacce, il Modello Fimar FI32N è una soluzione affidabile e pratica per la tua pizzeria o il tuo laboratorio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	63/70
Lunghezza (cm)	46
Profondità (cm)	51