

SKU: FI42N

Fimar

Stendipizza a due coppie di rulli(rulli superiori inclinati) Modello FI42N Lunghezza rulli inferiori 420 mm



Descrizione

Stendipizza Fimar FI42N: doppio rullo con rulli da 420 mm

Lo stendipizza Fimar Modello FI42N è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, progettata per la stesura di impasti di pizza, pane, piada, focacce e prodotti simili in pizzerie, panifici e laboratori artigianali. La conformazione dei rulli permette di accompagnare il panetto durante la lavorazione, aiutando a ottenere dischi regolari e pronti per la farcitura con tempi ridotti rispetto alla stesura manuale.

La macchina lavora l'impasto a freddo e non ne altera le caratteristiche, preservando la struttura interna, l'idratazione e la leggerezza, elementi fondamentali per una buona lievitazione e una cottura uniforme. In questo modo lo stendipizza FI42N supporta una produzione costante, migliorando l'organizzazione del lavoro nei momenti di maggiore affluenza.

Caratteristiche principali dello stendipizza Fimar FI42N

Questo modello è pensato per utilizzi professionali continuativi, grazie alla struttura robusta e ai rulli di lunghezza 420 mm che consentono di lavorare impasti adatti a diverse forme e dimensioni.

- Adatto per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce e preparazioni affini, con un utilizzo versatile in laboratorio.
- Struttura completamente in acciaio inox, resistente, igienica e semplice da pulire dopo l'utilizzo quotidiano.
- Rulli in resina alimentare studiati per non danneggiare l'impasto e garantire un contatto idoneo all'uso professionale nel settore alimentare.
- Lunghezza rulli inferiori pari a 420 mm, ideale per ottenere dischi di impasto di media-larga dimensione.
- Rulli superiori inclinati per facilitare l'ingresso del panetto e permettere la realizzazione di diverse forme e formati.
- Leva di regolazione dello spessore rulli su entrambi i gruppi, per impostare con precisione lo spessore desiderato in base alla ricetta.
- Apertura rulli regolabile con intervallo indicativo da 0,3 mm a 5,5 mm, così da passare da impasti sottili a basi più corpose.
- Motore con potenza di circa 0,5 hp, adeguata a un utilizzo professionale continuativo.
- Assorbimento elettrico di 370 W con alimentazione 230 V monofase 50 Hz, compatibile con gli impianti standard di laboratori e locali commerciali.
- Dimensioni di imballo pari a circa 680 x 610 x 760(h) mm, indicazione utile per valutare trasporto, movimentazione e stoccaggio.
- Peso di circa 53 kg che conferisce stabilità alla macchina durante la stesura, riducendo vibrazioni e spostamenti sul banco.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

Lo stendipizza Fimar FI42N è dimensionato per una facile integrazione in pizzeria e laboratorio, sia su banchi di lavoro dedicati sia in abbinamento ad altre attrezzature per la preparazione dell'impasto. Le sue misure sono studiate per sfruttare al meglio la superficie disponibile senza rinunciare alla stabilità.

- Lunghezza indicativa di 59 cm, con ingombro frontale adatto ai banchi pizza e ai piani di lavoro professionali.
- Profondità di circa 54 cm, compatibile con le principali configurazioni di banco in pizzerie, panifici e gastronomie.
- Altezza compresa tra circa 76 e 82 cm, che permette all'operatore di seguire comodamente il passaggio dell'impasto attraverso i rulli.

Le dimensioni complessive rendono il modello FI42N adatto a essere inserito in linea con impastatrici, spezzatrici, banchi refrigerati e altre attrezzature, contribuendo a creare un flusso di lavoro ordinato e funzionale.

Vantaggi per pizzerie, panifici e laboratori

L'utilizzo quotidiano dello stendipizza Fimar FI42N consente di ridurre i tempi di preparazione, uniformare lo spessore delle basi e diminuire la fatica dell'operatore rispetto alla stesura a mano, soprattutto nelle ore di punta. La combinazione tra struttura in acciaio inox e rulli in resina alimentare garantisce robustezza e affidabilità nel tempo.

- Standardizzazione delle basi con spessore e forma più costanti, a beneficio della qualità del prodotto finito.
- Maggiore rapidità nella preparazione di pizza, pane, piada e focacce, con un flusso di lavoro più fluido in produzione.

- Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore, particolarmente apprezzabile nei locali con volumi di produzione elevati.
- Materiali e componenti progettati per un utilizzo professionale, con manutenzione semplificata e pulizia quotidiana agevolata.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, robusto, versatile e adatto alla gestione di impasti per pizza, pane, piada e focacce, il Modello Fimar FI42N rappresenta una soluzione affidabile e funzionale per la tua pizzeria o il tuo laboratorio artigianale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	76/82
Lunghezza (cm)	59
Profondità (cm)	54