

SKU: FIP42N

Fimar

Stendipizza a due coppie di rulli(rulli superiori paralleli) Modello FIP42N Lunghezza rulli inferiori 420 mm



Descrizione

Stendipizza Fimar FIP42N: doppio rullo con rulli da 420 mm e rulli superiori paralleli

Lo stendipizza Fimar Modello FIP42N è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori paralleli, progettata per la stesura di impasti di pizza, pane, piada, focacce e prodotti affini in ambienti professionali come pizzerie, panifici e laboratori artigianali. La configurazione dei rulli facilita l'ingresso del panetto e consente di ottenere dischi regolari in tempi ridotti rispetto alla lavorazione manuale.

La lavorazione dell'impasto avviene a freddo e non ne altera le caratteristiche, preservando struttura interna, idratazione e leggerezza, elementi essenziali per una buona lievitazione e una cottura uniforme. In questo modo lo stendipizza FIP42N contribuisce a mantenere costante la qualità del prodotto finito, anche in presenza di volumi di lavoro elevati.

Caratteristiche principali dello stendipizza Fimar FIP42N

Questo modello è indicato per un utilizzo intensivo e continuativo, grazie alla struttura robusta, ai

rulli di lunghezza 420 mm e alla possibilità di regolare con precisione lo spessore dell'impasto in funzione della preparazione da realizzare.

- Ideale per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce e altre preparazioni simili, con ampia versatilità d'uso in laboratorio.
- Struttura completamente in acciaio inox, robusta, igienica e facile da pulire dopo l'utilizzo quotidiano.
- Rulli in resina alimentare idonei al contatto con gli impasti, progettati per non danneggiare la pasta durante il passaggio.
- Rulli superiori paralleli per realizzare diverse forme e facilitare la conduzione dell'impasto lungo il percorso di stesura.
- Lunghezza rulli inferiori pari a 420 mm, adatta alla produzione di dischi di impasto di media-larga dimensione.
- 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 ottenere basi sottili o più corpose a seconda delle esigenze.
- 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 850 x 650 x 690(h) mm, dato utile per organizzare trasporto, movimentazione e stoccaggio.
- Peso di circa 45 kg, che assicura buona stabilità della macchina sul banco di lavoro durante le fasi di stesura.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

Lo stendipizza Fimar FIP42N è progettato per integrarsi con facilità nei layout di pizzerie, panifici e laboratori, grazie a dimensioni adatte ai principali piani di lavoro e banchi pizza. La macchina può essere collocata sia su banchi dedicati sia in linea con altre attrezzature per l'impasto.

- Lunghezza indicativa di 59 cm, con ingombro frontale adatto ai banchi professionali per pizzeria e panificazione.
- Profondità di circa 51,5 cm, compatibile con le configurazioni più diffuse dei piani di lavoro.
- Altezza compresa tra circa 70 e 77 cm, che permette all'operatore di seguire comodamente il passaggio dell'impasto attraverso i rulli.

Queste dimensioni consentono di inserire il modello FIP42N in prossimità di impastatrici, spezzatrici, banchi refrigerati e altre attrezzature, contribuendo a creare una linea di lavoro ordinata, funzionale e coerente con le esigenze produttive del laboratorio.

Vantaggi per pizzerie, panifici e laboratori

L'utilizzo quotidiano dello stendipizza Fimar FIP42N permette di velocizzare la preparazione delle basi, standardizzare lo spessore dei dischi e ridurre la fatica dell'operatore rispetto alla stesura manuale, soprattutto in presenza di volumi di produzione significativi. I materiali impiegati e la configurazione dei rulli garantiscono prestazioni affidabili nel tempo.

- Standardizzazione delle basi con spessore e forma più uniformi, a beneficio della qualità e della ripetibilità del prodotto finito.
- Maggiore rapidità nella preparazione di pizza, pane, piada e focacce, con flusso di lavoro più scorrevole nei momenti di picco.

- Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore, grazie alla meccanizzazione della fase di stesura dell'impasto.
- Materiali e componenti progettati per l'uso professionale, con attenzione a pulizia, manutenzione e durata nel tempo della macchina.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli con rulli superiori paralleli, robusto, versatile e adatto alla gestione di impasti per pizza, pane, piada e focacce, il Modello Fimar FIP42N rappresenta una soluzione affidabile e funzionale per la tua pizzeria o il tuo laboratorio artigianale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70/77
Lunghezza (cm)	59
Profondità (cm)	51.5