

SKU: SI320

Fimar

Stendipizza Sfogliatrice Modello SI320 a una coppia di rulli(Lunghezza rulli 320 mm)



Descrizione

Stendipizza sfogliatrice Fimar SI320: una coppia di rulli da 320 mm

Lo stendipizza sfogliatrice Fimar Modello SI320 è una macchina professionale a una coppia di rulli progettata per stendere impasti all'uovo, pizza e piada in contesti come laboratori di pasta fresca, pizzerie, panifici e gastronomie. La lunghezza rulli di 320 mm consente di lavorare porzioni di impasto di dimensioni contenute e medie, rendendo la macchina adatta sia a produzioni artigianali sia a piccoli laboratori con spazi ridotti.

La struttura completamente in acciaio inox e i rulli in acciaio inox lucidati a specchio garantiscono robustezza, igiene e scorrimento regolare dell'impasto durante la lavorazione. La sfogliatrice lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta, preservando consistenza, idratazione e qualità del prodotto finito, sia che si tratti di sfoglia all'uovo, basi per pizza sottile o piade.

Caratteristiche principali della sfogliatrice Fimar SI320

Il modello SI320 è pensato per un utilizzo professionale continuativo, con regolazioni semplici e componenti studiati per facilitare l'uso quotidiano e la manutenzione ordinaria.

- Adatta per stendere impasti all'uovo, pizza e piada, con utilizzo versatile in laboratori di pasta fresca, pizzerie e gastronomie.
- Struttura completamente in acciaio inox, resistente, igienica e facile da pulire dopo l'utilizzo.
- Rulli in acciaio inox lucidati a specchio per un contatto regolare con l'impasto e una sfoglia uniforme.

- Una coppia di rulli con lunghezza 320 mm, adatta a gestire porzioni di impasto per sfoglie e basi di formato medio.
- Pomello di regolazione dello spessore per l'ultimo passaggio, che permette di definire con precisione lo spessore finale della sfoglia.
- Apertura rulli regolabile da 0 a 10 mm, per passare da sfoglie sottili a spessori più importanti in funzione della preparazione.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio di protezione rulli, per interrompere il funzionamento in caso di apertura.
- Potenza motore 0,5 hp, adeguata a un utilizzo professionale nella stesura di impasti per pasta fresca, pizza e piada.
- Assorbimento elettrico di circa 370 W con alimentazioni disponibili 230/400 V trifase 50 Hz o 220 V monofase 1ph, per una facile integrazione negli impianti esistenti.
- Dimensioni imballo 770 x 520 x 580 mm, utile riferimento per trasporto, movimentazione e stoccaggio.
- Peso di circa 52 kg, che garantisce stabilità sul banco di lavoro durante la stesura.
- Accessori opzionali: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio (2 mm, 4 mm, 6 mm, 12 mm) per ampliare le lavorazioni su pasta fresca.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

La sfogliatrice Fimar SI320 è dimensionata per essere inserita facilmente su banchi di lavoro e piani dedicati in laboratori di pasta fresca, pizzerie e panifici, mantenendo un ingombro contenuto ma sufficiente per la gestione dei panetti in ingresso e della sfoglia in uscita.

- Lunghezza 58 cm, con ingombro frontale adatto ai piani di lavoro professionali e ai banchi di laboratorio.
- Profondità 48 cm, compatibile con la maggior parte dei banchi e tavoli da lavoro in ambito ristorazione.
- Altezza 40 cm, che consente un accesso agevole ai rulli e alla zona di uscita della sfoglia.

Le dimensioni complessive permettono di collocare il modello SI320 accanto a impastatrici, tagliasfogle, banchi refrigerati e altre attrezzature, creando un flusso di lavoro ordinato e funzionale in laboratorio o in pizzeria.

Vantaggi per laboratori di pasta fresca, pizzerie e gastronomie

L'utilizzo quotidiano della sfogliatrice Fimar SI320 consente di velocizzare la preparazione di sfoglie per pasta all'uovo, basi per pizza e piade, rendendo più uniforme lo spessore e riducendo la fatica dell'operatore rispetto alla stesura manuale. La combinazione tra struttura inox, rulli lucidati e regolazione precisa dello spessore offre un buon controllo sul risultato finale.

- Standardizzazione dello spessore della sfoglia e delle basi, con effetti positivi sulla qualità percepita e sulla ripetibilità del prodotto.
- Maggiore rapidità nella preparazione di pasta fresca, pizza e piada, con flussi di lavoro più ordinati nei momenti di maggiore richiesta.
- Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore, grazie alla meccanizzazione della fase di stesura.
- Materiali e componenti progettati per uso professionale, con attenzione a igiene, facilità di pulizia e durata nel tempo della macchina.

Se cerchi una sfogliatrice compatta a una coppia di rulli per lavorare impasti all'uovo, pizza e piada con buona qualità di stesura e tempi ridotti, il Modello Fimar SI320 rappresenta una soluzione

pratica, robusta e funzionale per laboratori di pasta fresca, pizzerie e gastronomie.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	58
Profondità (cm)	48