

SKU: SI520

Fimar

Stendipizza Sfogliatrice Modello SI520 a una coppia di rulli(Lunghezza rulli 520 mm)



Descrizione

Stendipizza sfogliatrice Fimar SI520: una coppia di rulli da 520 mm

Lo stendipizza sfogliatrice Fimar Modello SI520 è una macchina professionale a una coppia di rulli pensata per stendere impasti all'uovo, pizza e piada in laboratori di pasta fresca, pizzerie, panifici e gastronomie. La lunghezza rulli di 520 mm consente di lavorare sfoglie e basi di formato più ampio rispetto ai modelli compatti, rendendo questa sfogliatrice adatta anche a produzioni di maggiore dimensione.

La struttura è realizzata interamente in acciaio inox, mentre i rulli sono in acciaio inox lucidati a specchio per garantire scorrimento regolare dell'impasto e un elevato livello di igiene. La lavorazione avviene a freddo e non altera le caratteristiche della pasta, preservando consistenza, idratazione e qualità del prodotto finito, sia per sfoglia all'uovo sia per basi di pizza e piade.

Caratteristiche principali della sfogliatrice Fimar SI520

Il modello SI520 è progettato per un utilizzo professionale continuativo, con comandi semplici e dotazioni pensate per facilitare l'uso quotidiano e la manutenzione.

- Indicata per stendere impasti all'uovo, pizza e piada, con utilizzo versatile in laboratori di pasta fresca, pizzerie e gastronomie.
- Struttura completamente in acciaio inox, robusta, 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 520 mm, adatta a gestire porzioni di impasto e sfoglie di

formato medio-grande.

- Pomello di regolazione dello spessore per l'ultimo passaggio, per definire con precisione lo spessore finale della sfoglia.
- Apertura rulli regolabile da 0 a 10 mm, per ottenere sfoglie molto sottili oppure più spesse in funzione della preparazione.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio di protezione rulli, che interrompe il funzionamento in caso di apertura.
- Potenza motore 0,5 hp, dimensionata per la stesura professionale di impasti per pasta fresca, pizza e piada.
- Assorbimento elettrico di circa 370 W con alimentazioni disponibili 220 V monofase, 220 V trifase o 380 V trifase, per adattarsi ai diversi impianti elettrici del laboratorio.
- Dimensioni imballo 800 x 520 x 580 mm, dato utile per organizzare trasporto, movimentazione e stoccaggio.
- Peso di circa 70 kg, che assicura stabilità sul banco di lavoro durante la stesura dell'impasto.
- Accessori non inclusi: 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 SI520 è dimensionata per essere inserita su banchi di lavoro e piani dedicati in laboratori di pasta fresca, pizzerie e panifici, offrendo una superficie ampia per la gestione dei panetti e della sfoglia in uscita.

- Lunghezza 78 cm, con ingombro frontale adatto a piani di lavoro professionali e 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 SI520 accanto a impastatrici, tagliasfogle, banchi refrigerati e altre attrezzature, contribuendo a creare 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 SI520 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 apertura regolabile offre un buon controllo sul risultato finale anche su formati più ampi.

- 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 a una coppia di rulli da 520 mm per lavorare impasti all'uovo, pizza e piada con buona qualità di stesura e tempi ridotti, il Modello Fimar SI520 rappresenta una soluzione pratica, robusta e funzionale per laboratori di pasta fresca, pizzerie e gastronomie.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-----------------|--------|
| Altezza (cm) | 40 |
| Lunghezza (cm) | 78 |
| Profondità (cm) | 48 |