

SKU: 2978895

Ristosubito

Stendipizza Dilaminatrice PF Modello OMEGA 310/1 Monorulli a pedale Dimensioni pizza cm.14/30 Apertura rulli min 0,5 mm/max 5



Descrizione

Stendipizza PF OMEGA 310/1: monorullo compatto per pizze fino a 30 cm

Lo stendipizza PF Modello OMEGA 310/1 è una dilaminatrice monorullo con comando a pedale studiata per pizzerie, panifici e focaccerie che vogliono velocizzare la formatura dei dischi di pasta mantenendo uno spessore uniforme. Il formato compatto la rende perfetta per banchi di lavoro con spazio limitato, senza rinunciare a una produttività adeguata per il lavoro quotidiano.

La macchina è pensata per lavorare in modo semplice e intuitivo: l'operatore posiziona il panetto e aziona il pedale, ottenendo in pochi istanti un disco di pasta regolare, pronto per essere condito. In questo modo si riduce la fatica manuale, si ottimizzano i tempi di preparazione e si mantiene uno standard costante tra una pizza e l'altra.

Lavorazione a freddo per pizze, pane e focacce

Lo stendipizza OMEGA 310/1 lavora la pasta a freddo, senza surriscaldarla e senza alterarne le caratteristiche organolettiche. Questo consente di preservare la struttura del glutine e la corretta lievitazione, con un risultato finale più omogeneo in cottura sia per pizze al piatto sia per focacce e basi per pane.

È ideale per la preparazione di dischi per pizze da 14 a 30 cm di diametro, ma può essere utilizzato

anche per tortine, basi per pane e diverse tipologie di impasti simili. Lo spessore regolabile permette di adattare la macchina alle ricette della pizzeria, dal cornicione più pronunciato alle basi più sottili per cotture rapide.

Caratteristiche tecniche principali

- Monorullo con azionamento a pedale elettrico per una gestione pratica e veloce.
- Lavorazione della pasta a freddo che non altera le caratteristiche dell'impasto.
- Ideale per la formatura di dischi per pizze, pane, focacce, tortine e altri prodotti simili.
- Spessore e diametro del disco regolabili per adattarsi alle ricette del locale.
- Peso pasta consigliato 80-210 g.
- Dimensioni pizza: da 14 a 30 cm di diametro.
- Apertura rulli: minima 0,5 mm, massima 5 mm.
- Potenza 0,25 kW.
- Alimentazione 230 V monofase.
- Dimensioni: lunghezza 48 cm, profondità 33,5 cm, altezza 43 cm.
- Peso 18 kg.
- Costruzione conforme alla Norma CE.

Struttura professionale e ingombro contenuto

La struttura compatta dello stendipizza PF OMEGA 310/1 permette di inserirlo facilmente su tavoli inox, banchi di preparazione pizza o piccoli laboratori di panificazione, senza stravolgere l'organizzazione degli spazi. I comandi semplici e il pedale elettrico contribuiscono a rendere il lavoro più fluido, riducendo la fatica dell'operatore nelle ore di punta.

La lavorazione a freddo e la regolazione precisa dell'apertura rulli aiutano a mantenere uno standard costante di spessore, migliorando la qualità e l'uniformità dei prodotti serviti. Questo si traduce in una migliore gestione della linea di produzione e in un servizio più regolare per il cliente finale.

Perché scegliere lo stendipizza PF OMEGA 310/1

- Monorullo a pedale, ideale per chi cerca una macchina compatta ma professionale.
- Lavorazione a freddo che preserva le caratteristiche dell'impasto e della lievitazione.
- Adatto a pizze da 14 a 30 cm, focacce, pane e tortine con spessore regolabile.
- Dimensioni e peso contenuti, perfetti per pizzerie e laboratori con spazio limitato.
- Alimentazione 230 V e potenza ridotta, con consumi energetici contenuti.

Se cerchi uno stendipizza professionale compatto per standardizzare la formatura dei dischi e velocizzare la preparazione di pizze, focacce e pane, il Modello PF OMEGA 310/1 è una soluzione pratica e affidabile per la tua pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43
Lunghezza (cm)	48
Profondità (cm)	33.5