

SKU: 2978896

Ristosubito

Stendipizza Dilaminatrice PF Modello OMEGA 310/2 Monorulli a pedale elettrico Dimensioni pizza cm.14/30 Apertura rulli min 0,5 mm/max 5



Descrizione

Stendipizza PF OMEGA 310/2: monorullo a pedale elettrico per pizze fino a 30 cm

Lo stendipizza PF Modello OMEGA 310/2 è una dilaminatrice monorullo con comando a pedale elettrico 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, offrendo comunque una produttività adeguata alle esigenze quotidiane del locale.

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, anche con personale non altamente specializzato.

Lavorazione a freddo per pizze, pane e focacce

Lo stendipizza OMEGA 310/2 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 sottili per cotture rapide in forno.

Caratteristiche tecniche principali

- Monorullo con pedale elettrico per una gestione pratica, veloce e meno faticosa per l'operatore.
- Lavorazione della pasta a freddo che non altera le caratteristiche dell'impasto.
- Progettata per risolvere i problemi di formatura di dischi per pizze, pane, focacce, tortine e altri prodotti simili.
- Spessore e diametro del disco regolabili secondo le esigenze 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 65 cm, profondità 32 cm, altezza 41 cm.
- Peso 22 kg.
- Costruzione conforme alla Norma CE.

Struttura professionale e ingombro contenuto

La struttura compatta dello stendipizza PF OMEGA 310/2 permette di inserirlo facilmente su tavoli inox, banchi di preparazione pizza o piccoli laboratori di panificazione, senza stravolgere l'organizzazione degli spazi. Il pedale elettrico e i comandi semplici 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 e prevedibile per il cliente finale.

Perché scegliere lo stendipizza PF OMEGA 310/2

- Monorullo a pedale elettrico, 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 con comando a pedale elettrico, pensato per standardizzare la formatura dei dischi e velocizzare la preparazione di pizze, focacce e pane, il Modello PF OMEGA 310/2 è una soluzione pratica e affidabile per la tua pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	32