

SKU: 2978900

Ristosubito

Stendipizza Dilaminatrice a due coppie di rulli(rulli superiori inclinati) PF Modello SIGMA 310 Dimensioni pizza cm.14/30



Descrizione

Stendipizza PF SIGMA 310: doppio rullo compatto per pizze fino a 30 cm

Lo stendipizza PF Modello SIGMA 310 è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, pensata per pizzerie, panifici e focaccerie che vogliono velocizzare la formatura dei dischi di pasta mantenendo uno spessore uniforme. La configurazione a doppio rullo facilita la centratura dell'impasto e riduce gli scarti, rendendo la macchina adatta anche a personale con poca esperienza nella stesura manuale.

Il formato compatto la rende ideale per banchi di lavoro con spazio limitato, pur garantendo una produttività adeguata per pizze di piccolo e medio diametro. L'operatore inserisce il panetto e lascia che le due coppie di rulli lo trasformino rapidamente in un disco regolare, pronto per essere condito e infornato.

Lavorazione per pizze, pane e focacce

Lo stendipizza SIGMA 310 è studiato per aiutare nella formatura di dischi per pizze, pane, focacce, tortine e prodotti simili, offrendo una buona flessibilità d'uso in diversi tipi di locali. La doppia coppia di rulli con parte superiore inclinata favorisce una migliore distribuzione della pasta e una forma più regolare del disco.

È ideale per la preparazione di pizze con diametro da 14 a 30 cm, tipiche di pizzerie al piatto, snack bar e laboratori che producono focacce e basi pronte. La possibilità di regolare lo spessore permette di adattare la macchina alle diverse ricette, dalle basi più sottili a impasti leggermente più corposi.

Caratteristiche tecniche principali

- Stendipizza a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati.
- 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 47 cm, profondità 40,5 cm, altezza 65 cm.
- Peso 27 kg.
- Costruzione conforme alla Norma CE.

Struttura professionale e ingombro contenuto

La struttura compatta dello stendipizza PF SIGMA 310 consente di installarlo facilmente su tavoli inox, banchi pizza o piccoli laboratori artigianali, senza stravolgere l'organizzazione degli spazi. Le due coppie di rulli con configurazione inclinata rendono più agevole la guida dell'impasto, riducendo la necessità di interventi manuali durante la stesura.

Il peso e le dimensioni garantiscono una buona stabilità sul piano di lavoro, mentre la potenza contenuta e l'alimentazione 230 V lo rendono semplice da integrare negli impianti esistenti. È uno strumento pensato per chi vuole coniugare praticità, produttività e qualità del risultato nella preparazione quotidiana di pizze e altri lievitati di piccolo e medio formato.

Perché scegliere lo stendipizza PF SIGMA 310

- Doppio rullo con rulli superiori inclinati per una formatura più regolare e guidata dell'impasto.
- Adatto a pizze da 14 a 30 cm, focacce e impasti di pane con peso fino a 210 g.
- Spessore regolabile 0,5-5 mm per adattarsi a stili di pizza e focaccia diversi.
- Dimensioni compatte e struttura professionale, ideale per pizzerie e laboratori con spazio limitato.
- Potenza contenuta e alimentazione 230 V, con consumi energetici moderati.

Se cerchi uno stendipizza a doppio rullo compatto che aiuti a standardizzare la formatura dei dischi e a velocizzare la preparazione di pizze, focacce e pane, il Modello PF SIGMA 310 è una soluzione pratica e affidabile per la tua pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	65
Lunghezza (cm)	47
Profondità (cm)	40.5