

SKU: 2978901

## Ristosubito

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



## Descrizione

### Stendipizza PF SIGMA 310 T.GO: doppio rullo Touch and Go per pizze fino a 30 cm

Lo stendipizza PF Modello SIGMA 310 T.GO è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati e sistema Touch and Go, pensata per pizzerie, panifici e focaccerie che vogliono automatizzare la formatura dei dischi di pasta mantenendo uno spessore uniforme. Il sistema a sensori avvia automaticamente i rulli quando la pallina di pasta viene avvicinata allo scivolo, riducendo le operazioni manuali e velocizzando il lavoro.

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 deve solo impostare il tempo di lavoro e accompagnare la pasta allo scivolo: la macchina si avvia e si ferma in autonomia, contribuendo a standardizzare il processo e a ridurre la fatica dell'operatore.

## **Touch and Go per pizze, pane e focacce**

Lo stendipizza SIGMA 310 T.GO è studiato per aiutare nella formatura di dischi per pizze, pane, focacce, tortine e prodotti simili, offrendo una gestione ancora più semplice grazie all'avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare la pallina di pasta allo scivolo superiore perché i rulli si mettano in movimento e la dilaminatrice inizi a funzionare.

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 impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi e di regolare lo spessore consente di adattare la macchina alle diverse ricette, dalle basi sottili agli impasti più corposi, con un occhio al risparmio energetico e all'usura ridotta dei componenti.

### **Caratteristiche tecniche principali**

- Sistema TOUCH AND GO con avviamento automatico tramite sensori quando la pasta viene avvicinata allo scivolo.
- Possibilità di impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", con arresto automatico a fine ciclo.
- Stendipizza a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati per una distribuzione più regolare dell'impasto.
- Peso pasta consigliato 80-210 g.
- Dimensioni pizza: da 14 a 30 cm di diametro.
- Potenza 0,25 kW.
- Apertura rulli: minima 0,5 mm, massima 5 mm.
- 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 risparmio di tempo ed energia**

La struttura compatta dello stendipizza PF SIGMA 310 T.GO consente di installarlo facilmente su tavoli inox, banchi pizza o piccoli laboratori artigianali, senza stravolgere l'organizzazione degli spazi. Il sistema Touch and Go riduce i tempi morti e limita l'uso continuo dei rulli, contribuendo al risparmio energetico e a una minore usura dei componenti meccanici.

Le due coppie di rulli con configurazione inclinata guidano meglio la pasta durante la stesura, migliorando la regolarità del disco e riducendo gli scarti. L'impostazione automatica del tempo di lavoro e l'avvio a sensori rendono la macchina particolarmente adatta anche per personale meno esperto, mantenendo uno standard di qualità costante.

### **Perché scegliere lo stendipizza PF SIGMA 310 T.GO**

- Doppio rullo con rulli superiori inclinati e sistema Touch and Go per un utilizzo ancora più semplice e veloce.
- 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 e tempo di lavoro programmabile per adattarsi alle esigenze del locale.
- Dimensioni compatte e struttura professionale, ideale per pizzerie e laboratori con spazio limitato.
- Risparmio di energia e riduzione dell'usura grazie all'avviamento automatico solo quando

serve.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli con avviamento automatico a sensori, pensato per standardizzare la formatura dei dischi e ridurre tempi e consumi, il Modello PF SIGMA 310 T.GO è una soluzione avanzata e affidabile per la tua pizzeria.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	65
Lunghezza (cm)	47
Profondità (cm)	40.5