

SKU: 2978902

Ristosubito

Stendipizza Dilaminatrice a due coppie di rulli(rulli superiori inclinati) PF Modello SIGMA 420 Peso pasta 210/700 Dimensioni pizza cm.26/4



Descrizione

Stendipizza PF SIGMA 420: doppio rullo per pizze fino a 40 cm

Lo stendipizza PF Modello SIGMA 420 è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, pensata per pizzerie, panifici e focaccerie che lavorano impasti di dimensioni importanti e vogliono standardizzare la formatura dei dischi mantenendo uno spessore uniforme. La configurazione a doppio rullo aiuta a guidare meglio la pasta, centrando il panetto e riducendo la necessità di interventi manuali durante la stesura.

La macchina è progettata per gestire pesi pasta da 210 a 700 g, risultando ideale per pizze famiglia, formati extra, focacce e basi di grande diametro. Nonostante la capacità elevata, l'ingombro rimane adatto ai banchi di lavoro di pizzerie e laboratori che vogliono aumentare la produttività senza stravolgere l'organizzazione degli spazi.

Lavorazione per pizze, pane e focacce di grande formato

Lo stendipizza SIGMA 420 è studiato per la formatura di dischi per pizze, pane, focacce e prodotti simili di diametro compreso fra 26 e 40 cm, coprendo la fascia dei formati medio-grandi. La doppia coppia di rulli con parte superiore inclinata favorisce una distribuzione più regolare dell'impasto,

aiutando a ottenere dischi uniformi e ben centrati.

La possibilità di regolare lo spessore tramite l'apertura dei rulli, da 0,5 a 5 mm, permette di adattare la macchina alle diverse ricette del locale: dalle basi più sottili per pizze croccanti alle altezze maggiori per focacce soffici o pizze al taglio. In questo modo è possibile mantenere una buona flessibilità produttiva con un unico stendipizza.

Caratteristiche tecniche principali

- Stendipizza a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati.
- Peso pasta consigliato 210-700 g.
- Dimensioni pizza: da 26 a 40 cm di diametro.
- Potenza 0,25 kW.
- Apertura rulli: minima 0,5 mm, massima 5 mm.
- Alimentazione 230 V monofase.
- Dimensioni: lunghezza 58 cm, profondità 46,5 cm, altezza 78 cm.
- Peso 38 kg.
- Costruzione conforme alla Norma CE.

Struttura professionale e stabilità sul banco

La struttura dello stendipizza PF SIGMA 420 è pensata per l'utilizzo professionale quotidiano, con un peso di 38 kg che garantisce stabilità sul piano di lavoro anche durante l'uso intensivo. Le dimensioni lo rendono adatto ai banchi pizza e ai tavoli inox dei laboratori che lavorano su volumi medio-alti, mantenendo comunque un ingombro gestibile.

Le due coppie di rulli con configurazione inclinata rendono più agevole la guida dell'impasto e migliorano la regolarità del disco, riducendo gli scarti e la necessità di correzioni manuali. L'alimentazione 230 V monofase e la potenza contenuta semplificano l'installazione, senza richiedere adeguamenti significativi dell'impianto elettrico.

Perché scegliere lo stendipizza PF SIGMA 420

- Doppio rullo con rulli superiori inclinati per una formatura guidata e uniforme di pizze di grande diametro.
- Adatto a pizze da 26 a 40 cm, focacce e impasti di pane con peso fino a 700 g.
- Spessore regolabile 0,5-5 mm per adattarsi a diversi stili di pizza e focaccia.
- Struttura professionale e peso importante per una stabilità elevata sul piano di lavoro.
- Alimentazione 230 V e potenza 0,25 kW, con consumi energetici moderati.

Se cerchi uno stendipizza a doppio rullo progettato per pizze e focacce di medio-grande diametro, capace di migliorare la costanza del risultato e ridurre la fatica dell'operatore, il Modello PF SIGMA 420 è una soluzione solida e affidabile per la tua pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	78
Lunghezza (cm)	58
Profondità (cm)	46.5