

SKU: 2978904

Ristosubito

Stendipizza a due coppie di rulli(rulli paralleli) PF Modello SIGMA 420 RP Pedale elettrico



Descrizione

Stendipizza PF SIGMA 420 RP: doppio rullo con pedale elettrico per pizze fino a 40 cm

Lo stendipizza PF Modello SIGMA 420 RP è una dilaminatrice a due coppie di rulli paralleli, progettata per risolvere in modo rapido e uniforme la formatura di dischi per pizza, pane, focacce, tortine e prodotti simili tramite lavorazione a freddo che non altera le caratteristiche dell'impasto.

L'azionamento tramite pedale elettrico in dotazione lascia le mani libere all'operatore, rendendo più comode e veloci le operazioni di carico e scarico della pasta.

La macchina è pensata per gestire pesi pasta da 220 a 1000 g e diametri pizza compresi fra 26 e 40 cm, risultando ideale per pizze al piatto di grande formato, pizze famiglia e focacce di dimensioni generose. È una soluzione adatta a pizzerie e laboratori che vogliono aumentare la produttività standardizzando lo spessore e il diametro dei dischi, riducendo al contempo la fatica della stesura manuale.

Stesura a freddo per pizza, pane, focacce e tortine

Lo stendipizza SIGMA 420 RP lavora la pasta a freddo, preservandone struttura e caratteristiche organolettiche, così da ottenere un prodotto finale più omogeneo e di qualità. La regolazione di spessore e diametro del disco consente di adattare la macchina a diverse ricette: dalla pizza più sottile alle focacce e ai prodotti lievitati più corposi, sempre con risultati regolari e ripetibili.

Le due coppie di rulli paralleli permettono una stesura progressiva e controllata, guidando il panetto fino al raggiungimento del diametro desiderato. Il pedale elettrico agevola la gestione dei cicli di lavoro, poiché l'operatore può avviare o arrestare la macchina senza togliere le mani dall'impasto o dal piano di lavoro, migliorando la praticità operativa in fase di servizio.

Caratteristiche tecniche principali

- Lavorazione della pasta a freddo che non altera le caratteristiche dell'impasto.
- Spessore e diametro del disco regolabili in funzione del prodotto da realizzare.
- Peso pasta consigliato 220-1000 g.
- Pedale elettrico in dotazione per l'azionamento della macchina a mani libere.
- Due coppie di rulli paralleli per una stesura progressiva e uniforme.
- Dimensioni pizza: da 26 a 40 cm di diametro.
- Potenza 0,25 kW.
- Alimentazione 230 V monofase.
- Apertura rulli: minima 0,5 mm, massima 5 mm.
- Peso 38 kg.
- Costruzione conforme alla Norma CE.

Struttura professionale e ingombro studiato per il banco pizza

Lo stendipizza PF SIGMA 420 RP offre una struttura professionale con un peso di 38 kg che assicura buona stabilità durante l'utilizzo, anche con impasti di peso elevato. Le dimensioni (lunghezza 58,5 cm, profondità 43,5 cm, altezza 71,5 cm) sono pensate per integrarsi facilmente su banchi pizza e tavoli inox di pizzerie e laboratori, senza occupare spazio eccessivo sul piano di lavoro.

La combinazione di rulli paralleli, regolazione di spessore e diametro, pedale elettrico e lavorazione a freddo rende questa macchina una scelta funzionale per chi desidera ottimizzare i tempi di produzione mantenendo costante la qualità dei dischi. L'alimentazione 230 V monofase e la potenza contenuta ne facilitano l'inserimento in impianti elettrici esistenti, senza richiedere particolari adeguamenti.

Perché scegliere lo stendipizza PF SIGMA 420 RP

- Doppia coppia di rulli paralleli per una stesura progressiva, uniforme e ripetibile.
- Pedale elettrico incluso per lavorare con le mani libere e velocizzare il servizio.
- Peso pasta fino a 1000 g e diametro 26-40 cm, ideale per pizze grandi e focacce.
- Lavorazione a freddo che preserva le caratteristiche dell'impasto.
- Struttura professionale stabile e dimensioni adatte al banco pizza di pizzerie e panifici.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli paralleli con controllo a pedale, capace di lavorare impasti di medio-grande formato mantenendo qualità e uniformità di stesura, il Modello PF SIGMA 420 RP è una soluzione pratica e affidabile per la tua pizzeria o il tuo laboratorio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	71.5
Lunghezza (cm)	58.5
Profondità (cm)	43.5