

SKU: 2978905

## Ristosubito

# Stendipizza a due coppie di rulli(rulli paralleli) PF Modello SIGMA 500 RP Pedale elettrico



## Descrizione

### **Stendipizza PF SIGMA 500 RP: doppio rullo con pedale elettrico per pizze fino a 45 cm**

Lo stendipizza PF Modello SIGMA 500 RP è una dilaminatrice professionale a due coppie di rulli paralleli, progettata per velocizzare e standardizzare la formatura dei dischi di impasto per pizza, pane, focacce, tortine e prodotti affini in laboratori artigianali e pizzerie ad alto volume di lavoro. Grazie al pedale elettrico in dotazione, l'operatore può gestire la macchina in modo pratico e sicuro, mantenendo le mani libere per guidare l'impasto e lavorare in totale controllo.

La lavorazione della pasta avviene rigorosamente a freddo e non altera le caratteristiche dell'impasto, preservando la struttura interna, l'idratazione e la leggerezza del prodotto finale. In questo modo si ottiene un disco uniforme, pronto per la farcitura, senza compromettere la qualità della lievitazione né la fragranza in cottura.

### **Caratteristiche principali dello stendipizza PF SIGMA 500 RP**

Questo modello è pensato per chi deve gestire impasti di medio-grande formato, mantenendo costanza di risultato e riducendo al minimo lo sforzo fisico dell'operatore.

- Pedale elettrico in dotazione che permette di avviare e arrestare la macchina con il piede, migliorando ergonomia e sicurezza durante il lavoro.
- Due coppie di rulli paralleli studiate per accompagnare l'impasto in modo regolare, riducendo strappi e deformazioni del disco.
- Spessore e diametro del disco regolabili, così da adattare la stesura alle diverse ricette (pizza tonda, focacce, basi per pane o tortine).
- Capacità di lavorazione con peso pasta compreso indicativamente tra 220 g e 1400 g, ideale per pizze e impasti di grande diametro.
- Dimensioni pizza indicativa da circa 26 a 45 cm, adatta a pizzerie che propongono formati medio-grandi e pizze famiglia.
- Potenza assorbita di circa 0,25 kW, con consumi contenuti in rapporto alla produttività offerta.
- Alimentazione 230 V monofase, facilmente integrabile negli impianti elettrici standard di laboratori e locali commerciali.
- Apertura rulli regolabile con intervallo indicativo da 0,5 mm fino a circa 5 mm, per impostare lo spessore desiderato in base al tipo di impasto.
- Struttura con peso di circa 41 kg che garantisce buona stabilità sul banco di lavoro durante le fasi di stesura.
- Conformità alle normative CE, a tutela della sicurezza dell'operatore e della rispondenza ai requisiti richiesti per le attrezzature professionali.

## **Dimensioni e integrazione nel laboratorio**

Lo stendipizza PF SIGMA 500 RP è dimensionato per trovare posto agevolmente sul banco di lavoro o su appositi supporti in pizzeria e laboratorio. Le sue misure lo rendono adatto sia a spazi strutturati sia a banchi con profondità standard.

- Lunghezza indicativa di circa 66,5 cm, per un ingombro frontale contenuto ma sufficiente a ospitare le due coppie di rulli.
- Profondità di circa 43,5 cm, compatibile con la maggior parte dei banchi pizza e delle superfici di lavoro professionali.
- Altezza di circa 71,5 cm, studiata per facilitare il passaggio e il recupero dei dischi d'impasto senza affaticare l'operatore.

Queste dimensioni permettono di inserire lo stendipizza in linea con altre attrezzature per pizzeria (banchi pizza refrigerati, impastatrici, porzionatrici) mantenendo un flusso di lavoro ordinato ed efficiente.

## **Vantaggi per pizzerie, panifici e laboratori**

L'uso quotidiano dello stendipizza PF SIGMA 500 RP consente di standardizzare la formatura dei dischi, ridurre i tempi di preparazione e rendere più fluido il lavoro in produzione, soprattutto nei momenti di picco del servizio. Il pedale elettrico semplifica la gestione della macchina e riduce movimenti ripetitivi delle mani, migliorando comfort e sicurezza.

- Maggiore velocità nella preparazione delle basi, con dischi pronti da farcire in pochi secondi.
- Uniformità di spessore e diametro da un servizio all'altro, con impatti positivi sulla qualità percepita dal cliente.
- Riduzione della fatica dell'operatore rispetto alla stesura manuale, soprattutto con impasti più consistenti o formati di grande diametro.
- Lavorazione a freddo che preserva le caratteristiche dell'impasto e supporta una cottura

regolare e omogenea.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli paralleli con controllo a pedale, capace di lavorare impasti fino a grandi formati mantenendo qualità, costanza di risultato e tempi di lavoro ridotti, il Modello PF SIGMA 500 RP è una soluzione solida e funzionale per la tua pizzeria, il tuo panificio o il tuo laboratorio professionale.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	71.5
Lunghezza (cm)	66.5
Profondità (cm)	43.5