

SKU: 2978906

Ristosubito

Stendipizza Dilaminatrice PF Modello OMEGA 500/1 Monorulli a pedale Dimensioni pizza cm.26/45 Apertura rulli min 0,5 mm/max 5



Descrizione

Stendipizza PF OMEGA 500/1: monorullo a pedale per pizze fino a 45 cm

Lo stendipizza PF Modello OMEGA 500/1 è una dilaminatrice monorullo con comando a pedale studiata per pizzerie, panifici e focaccerie che lavorano pizze di diametro maggiore e vogliono velocizzare la formatura dei dischi mantenendo uno spessore uniforme. Il formato consente di gestire impasti di dimensioni importanti, ideale per pizze famiglia, teglie rotonde e focacce di grande diametro.

La macchina è pensata per lavorare in modo semplice e intuitivo: l'operatore posiziona il panetto e aziona il pedale, ottenendo in pochi istanti un disco di pasta regolare, pronto per essere condito. In questo modo si riduce la fatica manuale, si ottimizzano i tempi di preparazione e si mantiene uno standard costante tra una pizza e l'altra, anche con personale meno esperto.

Lavorazione a freddo per pizze, pane e focacce

Lo stendipizza OMEGA 500/1 lavora la pasta a freddo, senza surriscaldarla e senza alterarne le caratteristiche organolettiche. Questo consente di preservare la struttura del glutine e la corretta lievitazione, con un risultato finale più omogeneo in cottura sia per pizze al piatto di grande formato sia per focacce e basi per pane.

È ideale per la preparazione di dischi per pizze da 26 a 45 cm di diametro, ma può essere utilizzato anche per tortine, basi per pane e diverse tipologie di impasti simili. Lo spessore regolabile permette di adattare la macchina alle ricette della pizzeria, da basi sottili per cotture rapide alle versioni più

spesse per pizze al taglio o focacce soffici.

Caratteristiche tecniche principali

- Monorullo con pedale elettrico per una gestione pratica, veloce e meno faticosa per l'operatore.
- Lavorazione pasta a freddo che non altera le caratteristiche dell'impasto.
- Ideata per risolvere i problemi di formatura di dischi per pizze, pane, focacce, tortine e prodotti simili.
- Spessore e diametro del disco regolabili in base alle esigenze del locale.
- Peso pasta consigliato 210-700 g.
- Dimensioni pizza: da 26 a 45 cm di diametro.
- Apertura rulli: minima 0,5 mm, massima 5 mm.
- Potenza 0,25 kW.
- Alimentazione 230 V monofase.
- Dimensioni: lunghezza 65 cm, profondità 34,5 cm, altezza 43 cm.
- Peso 27 kg.
- Costruzione conforme alla Norma CE.

Struttura professionale e ingombro ottimizzato

La struttura dello stendipizza PF OMEGA 500/1 è pensata per integrarsi facilmente su tavoli inox e banchi pizza, offrendo una capacità di lavorazione elevata senza richiedere spazi eccessivi. Il pedale elettrico libera le mani dell'operatore e rende più fluide le operazioni di carico e scarico, soprattutto nelle ore di punta.

La lavorazione a freddo e la regolazione precisa dell'apertura rulli aiutano a mantenere uno standard costante di spessore anche su diametri importanti, migliorando la qualità e l'uniformità dei prodotti serviti. Questo si traduce in una linea di produzione più organizzata e in un servizio più regolare per il cliente finale.

Perché scegliere lo stendipizza PF OMEGA 500/1

- Monorullo a pedale, ideale per pizze di grande diametro fino a 45 cm.
- Lavorazione a freddo che preserva impasto, lievitazione e struttura del prodotto.
- Adatto a pizze, focacce, pane e tortine con spessore regolabile 0,5-5 mm.
- Dimensioni e configurazione pensate per pizzerie che lavorano formati medio-grandi.
- Alimentazione 230 V e potenza contenuta, con consumi energetici moderati.

Se cerchi uno stendipizza monorullo professionale per standardizzare la formatura di pizze di grande diametro e velocizzare la preparazione di focacce e pane, il Modello PF OMEGA 500/1 è una soluzione pratica e affidabile per la tua pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	34.5