

SKU: 70301210301E

Ristosubito

Stendipizza RI Modello STENDI 30 UNO Peso pasta 80/210 gr. Diametro pizza 140/300 mm



Descrizione

Stendipizza RI Modello STENDI 30 UNO

Lo stendipizza RI STENDI 30 UNO è un macchinario professionale progettato per pizzerie, panifici e laboratori di pasticceria che desiderano formare dischi di impasto perfetti senza alterarne le caratteristiche. La macchina lavora a freddo e consente di ottenere forme uniformi e precise per pizze, piadine, focacce, tortine e altri prodotti da forno.

La carcassa è realizzata completamente in acciaio inox, garantendo resistenza, igiene e facilità di pulizia. Grazie alla regolazione dello spessore dell'impasto da 0,5 a 4 mm, lo STENDI 30 UNO permette di adattarsi a diversi tipi di ricette e necessità di produzione.

Caratteristiche principali

Questo modello è pensato per gestire impasti con peso compreso tra 80 e 210 grammi e per ottenere pizze di diametro variabile da 140 a 300 mm. Il motore monofase da 0,25 kW funziona con alimentazione 230 V e 50 Hz, garantendo prestazioni affidabili e costanti anche in laboratori professionali con produzione continuativa.

Le dimensioni compatte (L 440 x P 355 x H 355 mm) e il peso contenuto di 21 kg rendono l'unità facilmente trasportabile e installabile in qualsiasi area di lavoro.

Specifiche tecniche

- Modello: RI STENDI 30 UNO
- Peso pasta: 80-210 g

- Diametro pizza: 140-300 mm
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Potenza motore monofase: 0,25 kW
- Dimensioni: L 440 x P 355 x H 355 mm
- Peso macchina: 21 kg
- Struttura completamente in acciaio inox
- Spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm

Vantaggi e utilizzo

Lo stendipizza RI STENDI 30 UNO è ideale per laboratori professionali che vogliono velocizzare la produzione senza compromettere la qualità dell'impasto. Permette di ottenere pizze e prodotti da forno dalla forma sempre perfetta, con un controllo preciso dello spessore. La costruzione in acciaio inox garantisce durata e igiene, mentre il motore monofase assicura un funzionamento affidabile e silenzioso. Compatto e leggero, questo stendipizza si adatta facilmente a qualsiasi spazio di lavoro, rendendolo uno strumento indispensabile per pizzaioli e panettieri professionisti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	35.5
Lunghezza (cm)	44
Profondità (cm)	35.5