

SKU: 7030121030E

Ristosubito

Stendipizza RI Modello STENDI 30 2 Coppie di rulli (rullo superiore inclinato) Peso pasta 80/210 gr. Diametro pizza 140/300 mm



Descrizione

Stendipizza RI Modello STENDI 30 - 2 Coppie di Rulli (Rullo Superiore Inclinato)

Lo stendipizza RI STENDI 30 con due coppie di rulli, di cui il rullo superiore inclinato, è progettato per garantire la massima precisione nella formatura dei dischi di impasto, ideale per pizzerie, laboratori di panificazione e pasticceria. La macchina lavora a freddo, preservando tutte le caratteristiche organolettiche dell'impasto, garantendo prodotti uniformi e di qualità.

La carcassa completamente in acciaio inox offre robustezza, igiene e facilità di pulizia. Grazie alla regolazione dello spessore dell'impasto da 0,5 a 4 mm, è possibile ottenere dischi di pizza, focacce, piadine, pane e tortine con dimensioni e consistenza costanti.

Caratteristiche principali

Il modello STENDI 30 è adatto per impasti con peso compreso tra 80 e 210 grammi, permettendo di ottenere pizze di diametro variabile da 140 a 300 mm. Il motore monofase da 0,25 kW funziona con alimentazione 230 V / 50 Hz, garantendo affidabilità e prestazioni costanti anche in contesti

professionali.

Le dimensioni compatte (L 440 x P 365 x H 640 mm) e il peso di 27 kg rendono lo stendipizza facile da collocare nel laboratorio o nella cucina professionale, ottimizzando lo spazio di lavoro.

Specifiche tecniche

- Modello: RI STENDI 30
- Tipo: Stendipizza a 2 coppie di rulli (rullo superiore inclinato)
- Peso pasta: 80-210 g
- Diametro pizza: 140-300 mm
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Potenza motore monofase: 0,25 kW
- Dimensioni macchina: L 440 x P 365 x H 640 mm
- Peso macchina: 27 kg
- Struttura completamente in acciaio inox
- Spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm

Vantaggi e utilizzo

Lo stendipizza RI STENDI 30 è perfetto per professionisti che desiderano ottenere impasti uniformi in modo rapido e preciso. Il rullo superiore inclinato e le due coppie di rulli assicurano una formatura ottimale, mentre la struttura in acciaio inox garantisce durata, igiene e facilità di manutenzione. La regolazione dello spessore dell’impasto consente di adattare la macchina a diversi formati di pizza, focacce e altri prodotti da forno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	64
Lunghezza (cm)	44
Profondità (cm)	36.5