

SKU: 70301210401E

Ristosubito

Stendipizza Rulli paralleli Peso RI Modello STENDI 40 PA pasta 220/900 gr. Diametro pizza 260/400 mm



Descrizione

Stendipizza Rulli Paralleli RI Modello STENDI 40 PA

Lo stendipizza a rulli paralleli RI STENDI 40 PA è una macchina professionale progettata per pizzerie, laboratori di pasticceria e panifici che necessitano di stendere impasti di peso variabile e ottenere dischi di forma uniforme. Grazie alla lavorazione a freddo, l'impasto mantiene tutte le sue caratteristiche organolettiche, garantendo prodotti finali di alta qualità.

La struttura è realizzata completamente in acciaio inox, assicurando robustezza, igiene e facilità di pulizia. Questo modello permette di stendere impasti per pizze, focacce, piadine, pane e tortine, con una regolazione dello spessore compresa tra 0,5 e 4 mm, per adattarsi a tutte le esigenze di produzione.

Caratteristiche principali

Lo STENDI 40 PA gestisce impasti con peso compreso tra 220 e 900 grammi, consentendo di ottenere pizze di diametro variabile da 260 a 400 mm. Il motore monofase da 0,37 kW funziona con

alimentazione 230 V / 50 Hz, offrendo affidabilità e costanza anche nelle produzioni più intense. Le dimensioni compatte della macchina (L 550 x P 365 x H 750 mm) permettono di posizionarla facilmente in qualsiasi laboratorio o cucina professionale, mantenendo una gestione ergonomica dello spazio.

Specifiche tecniche

- Modello: RI STENDI 40 PA
- Tipo: Stendipizza a rulli paralleli
- Peso pasta: 220-900 g
- Diametro pizza: 260-400 mm
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Potenza motore monofase: 0,37 kW
- Dimensioni macchina: L 550 x P 365 x H 750 mm
- Struttura completamente in acciaio inox
- Spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm

Vantaggi e utilizzo

Lo stendipizza RI STENDI 40 PA è ideale per laboratori e pizzerie professionali che necessitano di stendere grandi quantità di impasto con precisione e rapidità. La regolazione dello spessore e la lavorazione a freddo garantiscono prodotti uniformi e di qualità, mentre la costruzione in acciaio inox offre robustezza, igiene e lunga durata. Compatto e facile da posizionare, è uno strumento essenziale per professionisti del settore che vogliono ottimizzare tempi e risultati nella preparazione di pizze e altri prodotti da forno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75
Lunghezza (cm)	55
Profondità (cm)	36.5