

SKU: 7030121040E

Ristosubito

Stendipizza RI Modello STENDI 40 2 Coppie di rulli (rullo superiore inclinato) Peso pasta 210/700 gr. Diametro pizza 260/400 mm



Descrizione

Stendipizza RI Modello STENDI 40 - 2 Coppie di Rulli (Rullo Superiore Inclinato)

Lo stendipizza RI STENDI 40 con due coppie di rulli, di cui il rullo superiore inclinato, è una macchina professionale progettata per pizzerie, laboratori di pasticceria e panifici che necessitano di formare dischi di impasto uniformi e perfetti. La lavorazione a freddo preserva tutte le caratteristiche dell'impasto, garantendo prodotti finali di qualità superiore.

La carcassa è realizzata interamente in acciaio inox, assicurando robustezza, igiene e facilità di pulizia. Questo modello è ideale per stendere impasti per pizze, focacce, piadine, pane e tortine, con regolazione dello spessore dell'impasto da 0,5 a 4 mm per adattarsi a diverse ricette e necessità produttive.

Caratteristiche principali

Lo STENDI 40 gestisce impasti con peso compreso tra 210 e 700 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, garantendo prestazioni costanti e affidabili anche in ambienti professionali ad alta produzione.

Le dimensioni compatte della macchina (L 550 x P 365 x H 750 mm) e il peso di 37 kg rendono lo stendipizza facile da collocare in qualsiasi laboratorio o cucina professionale, ottimizzando lo spazio di lavoro.

Specifiche tecniche

- Modello: RI STENDI 40
- Tipo: Stendipizza a 2 coppie di rulli (rullo superiore inclinato)
- Peso pasta: 210-700 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
- Peso macchina: 37 kg
- Struttura completamente in acciaio inox
- Spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm

Vantaggi e utilizzo

Lo stendipizza RI STENDI 40 è ideale per professionisti della pizza e laboratori artigianali che richiedono uniformità e precisione nella formatura dell’impasto. Il rullo superiore inclinato e le due coppie di rulli garantiscono una lavorazione ottimale per prodotti di qualità. La struttura in acciaio inox assicura lunga durata e facilità di pulizia, mentre la regolazione dello spessore da 0,5 a 4 mm permette di adattare la macchina a qualsiasi esigenza produttiva.

Scheda Tecnica

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