

SKU: 70301210501E

Ristosubito

Stendipizza RI Modello STENDI 50 UNO Rulli paralleli Peso pasta 210/700 gr. Diametro pizza 260/450 mm



Descrizione

Stendipizza RI Modello STENDI 50 UNO Rulli Paralleli

Lo stendipizza RI STENDI 50 UNO è una macchina professionale progettata per pizzerie, panifici e laboratori di pasticceria che richiedono un'impastatura uniforme e dischi perfetti. Grazie alla lavorazione a freddo, l'impasto mantiene intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche, garantendo risultati di qualità per pizze, focacce, piadine, pane e tortine.

La carcassa è realizzata completamente in acciaio inox, assicurando robustezza, igiene e facilità di pulizia. La regolazione dello spessore dell'impasto da 0 a 4 mm consente di adattarsi a diverse ricette e necessità produttive.

Caratteristiche principali

Questo modello gestisce impasti con peso compreso tra 210 e 700 grammi e produce pizze di diametro variabile da 260 a 450 mm. Il motore monofase da 0,25 kW funziona con alimentazione 230 V / 50 Hz, garantendo prestazioni affidabili anche in ambienti professionali ad alta produzione.

Con dimensioni compatte di L 650 x P 355 x H 355 mm e un peso di 27 kg, lo STENDI 50 UNO è facile da posizionare e spostare all'interno del laboratorio, mantenendo la massima praticità e funzionalità.

Specifiche tecniche

- Modello: RI STENDI 50 UNO

- Tipo: Stendipizza a rulli paralleli
- Peso pasta: 210-700 g
- Diametro pizza: 260-450 mm
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Potenza motore monofase: 0,25 kW
- Dimensioni macchina: L 650 x P 355 x H 355 mm
- Peso macchina: 27 kg
- Struttura completamente in acciaio inox
- Spessore impasto regolabile da 0 a 4 mm

Vantaggi e utilizzo

Lo stendipizza RI STENDI 50 UNO è ideale per laboratori e pizzerie professionali che necessitano di stendere impasti di diverse dimensioni in modo rapido e preciso. La regolazione dello spessore e la lavorazione a freddo assicurano dischi uniformi, mantenendo la qualità dell'impasto. La costruzione in acciaio inox garantisce durata, igiene e facilità di manutenzione, rendendo questo modello uno strumento indispensabile per la preparazione di pizze, focacce, piadine e prodotti da forno in generale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	35.5
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	35.5