

SKU: 7030121050E

**Ristosubito**

## **Stendipizza RI Modello STENDI 50 PA Rulli paralleli Peso pasta 220/900 gr. Diametro pizza 260/450 mm**



### **Descrizione**

#### **Stendipizza RI Modello STENDI 50 PA - Rulli Paralleli**

Lo stendipizza RI STENDI 50 PA con rulli paralleli è una macchina professionale studiata per garantire una formatura uniforme e precisa dei dischi di impasto, ideale per pizzerie, laboratori di panificazione e pasticceria. La lavorazione a freddo preserva le caratteristiche organolettiche dell'impasto, assicurando prodotti finali di qualità superiore.

La carcassa interamente in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia. La macchina consente di regolare lo spessore dell'impasto da 0,5 a 4 mm, permettendo di realizzare pizze, focacce, piadine, pane e tortine con dimensioni costanti e professionali.

#### **Caratteristiche principali**

Il modello STENDI 50 PA gestisce impasti con peso compreso tra 220 e 900 grammi, per pizze di diametro da 260 a 450 mm. Il motore monofase da 0,37 kW funziona con alimentazione 230 V / 50 Hz, garantendo prestazioni affidabili anche in contesti professionali ad alta produzione.

Le dimensioni della macchina (L 650 x P 500 x H 700 mm) e il peso di 54 kg la rendono facilmente collocabile nel laboratorio o nella cucina professionale, ottimizzando lo spazio operativo.

## Specifiche tecniche

- Modello: RI STENDI 50 PA
- Tipo: Stendipizza a rulli paralleli
- Peso pasta: 220-900 g
- Diametro pizza: 260-450 mm
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Potenza motore monofase: 0,37 kW
- Dimensioni macchina: L 650 x P 500 x H 700 mm
- Peso macchina: 54 kg
- Struttura completamente in acciaio inox
- Spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm

## Vantaggi e utilizzo

Lo stendipizza RI STENDI 50 PA è perfetto per professionisti che vogliono ottenere impasti uniformi e perfettamente formati, con precisione e rapidità. La struttura in acciaio inox garantisce durata e igiene, mentre la regolazione dello spessore da 0,5 a 4 mm permette di adattare la macchina a diversi formati di pizza e prodotti da forno. Ideale per laboratori e pizzerie ad alta produzione.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	50