

SKU: M42A

## Ristosubito

# Stendipizza a una coppia di rulli Modello M42A



## Descrizione

### Stendipizza M42A: monorullo compatto per pizze fino a 40 cm

Lo stendipizza Modello M42A è una dilaminatrice a una coppia di rulli pensata per pizzerie, panifici e focaccerie che vogliono semplificare la stesura degli impasti di pane, pizza e focacce mantenendo uno spessore uniforme. La macchina è progettata per occupare poco spazio sul banco, risultando adatta anche a laboratori e cucine con metrature ridotte.

L'utilizzo è semplice: l'operatore regola lo spessore desiderato, inserisce il panetto e lascia che i rulli lo trasformino in un disco regolare, pronto per essere condito. Questo consente di ridurre la fatica manuale, velocizzare i tempi di preparazione e mantenere uno standard costante tra una pizza e l'altra, indipendentemente dall'operatore.

### Lavorazione per pizze, pane e focacce

Lo stendipizza M42A è studiato per aiutare nella stesura di impasti di pane, pizza e focacce, offrendo una buona flessibilità d'uso in diversi tipi di locali. La regolazione dello spessore tramite la distanza fra i rulli permette di adattare la macchina alle ricette e agli stili di lavorazione, da basi più sottili a impasti leggermente più corposi.

Il diametro pizza gestibile da 26 a 40 cm lo rende adatto sia per pizze al piatto di media/grande dimensione sia per focacce e basi per teglie più generose. È una soluzione pratica per chi vuole aumentare la produttività senza dover ricorrere esclusivamente alla stesura manuale, mantenendo comunque un buon controllo sul risultato finale.

## Caratteristiche tecniche principali

- Pensato per la stesura di impasti di pane, pizza e focacce.
- Regolazione dello spessore tramite variazione della distanza fra i rulli.
- Peso pasta consigliato 210-600 g.
- Diametro pizza: da 26 a 40 cm.
- Potenza totale 0,37 kW.
- Voltaggio 230 V.
- Dimensioni imballo 68x51x53 cm.
- Peso netto 26 kg.
- Peso lordo 30 kg.
- Dimensioni macchina: lunghezza 59 cm, profondità 44 cm, altezza 39 cm.

## Struttura professionale e ingombro contenuto

La struttura compatta dello stendipizza M42A consente di installarlo facilmente su tavoli di lavoro in acciaio, banchi pizza o piccoli laboratori artigianali, senza stravolgere l'organizzazione degli spazi. La regolazione rapida dello spessore fra i rulli rende la macchina flessibile e veloce da impostare, anche quando si alternano impasti diversi durante il servizio.

Il peso e le dimensioni garantiscono una buona stabilità sul piano di lavoro, pur mantenendo una macchina facilmente posizionabile o spostabile in caso di necessità. È uno strumento pensato per chi vuole coniugare praticità, produttività e qualità del risultato nella preparazione quotidiana di pizze e altri lievitati.

## Perché scegliere lo stendipizza M42A

- Monorullo compatto, ideale per pizzerie e laboratori con spazio limitato.
- Adatto a pizze da 26 a 40 cm, focacce e impasti di pane con peso fino a 600 g.
- Spessore regolabile tramite distanza fra rulli per adattarsi a stili di pizza e focaccia diversi.
- Potenza contenuta e alimentazione 230 V, facile da integrare negli impianti esistenti.
- Soluzione pratica per standardizzare la stesura e ridurre la fatica dell'operatore.

Se cerchi uno stendipizza monorullo semplice, compatto e versatile per la stesura di impasti di pizza, pane e focacce, il Modello M42A è una scelta efficace per migliorare l'organizzazione del lavoro e la costanza del risultato nella tua pizzeria.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39
Lunghezza (cm)	59
Profondità (cm)	44