

SKU: RM32A

Ristosubito

Stendipizza a due coppie di rulli(rulli superiori inclinati) Modello RM32A



Descrizione

Stendipizza RM32A: doppio rullo compatto per pizze fino a 31 cm

Lo stendipizza Modello RM32A è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, pensata per pizzerie, panifici e focaccerie che vogliono velocizzare la stesura degli impasti mantenendo uno spessore uniforme. La configurazione a doppio rullo aiuta a guidare meglio la pasta, centrando il panetto e riducendo la necessità di interventi manuali durante la formatura del disco.

La macchina è progettata per occupare poco spazio sul banco, risultando adatta anche a laboratori e cucine con metrature ridotte. L'operatore regola lo spessore desiderato, inserisce il panetto e lascia che le due coppie di rulli lo trasformino rapidamente in un disco regolare, pronto per essere condito e infornato.

Lavorazione per pizze, pane e focacce

Lo stendipizza RM32A 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 14 a 31 cm lo rende adatto per pizze al piatto di piccolo/medio formato,

focacce e basi per prodotti da forno di dimensioni contenute. È una soluzione pratica per chi vuole aumentare la produttività e standardizzare la formatura, mantenendo però un buon controllo sul risultato finale.

Caratteristiche tecniche principali

- Pensato per la stesura di impasti di pane, pizza e focacce.
- Due coppie di rulli con rulli superiori inclinati per guidare meglio la pasta.
- Regolazione dello spessore tramite variazione della distanza fra i rulli.
- Peso pasta consigliato 80-210 g.
- Spessore: minimo 0,4 mm, massimo 4 mm.
- Diametro pizza: da 14 a 31 cm.
- Potenza totale 0,37 kW.
- Voltaggio 230 V.
- Dimensioni imballo 51x67x53 cm.
- Peso netto 26 kg.
- Peso lordo 30 kg.
- Dimensioni macchina: lunghezza 42 cm, profondità 47 cm, altezza 65 cm.

Struttura professionale e ingombro contenuto

La struttura compatta dello stendipizza RM32A consente di installarlo facilmente su tavoli di lavoro in acciaio, banchi pizza o piccoli laboratori artigianali, senza stravolgere l'organizzazione degli spazi. Le due coppie di rulli con configurazione inclinata rendono più agevole la guida dell'impasto, migliorando la regolarità del disco e riducendo gli scarti.

Il peso e le dimensioni garantiscono una buona stabilità sul piano di lavoro, pur mantenendo una macchina relativamente semplice da posizionare o spostare 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 di piccolo e medio formato.

Perché scegliere lo stendipizza RM32A

- Doppio rullo con rulli superiori inclinati per una formatura più guidata e regolare dell'impasto.
- Adatto a pizze da 14 a 31 cm, focacce e impasti di pane con peso fino a 210 g.
- Spessore regolabile 0,4-4 mm per adattarsi a stili di pizza e focaccia diversi.
- Dimensioni compatte e struttura professionale, ideale per pizzerie e laboratori con spazio limitato.
- Potenza contenuta e alimentazione 230 V, facile da integrare negli impianti esistenti.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli compatto, pensato per standardizzare la stesura di pizze di piccolo e medio formato e ridurre la fatica dell'operatore, il Modello RM32A è una soluzione pratica e affidabile per la tua pizzeria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	65
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	47