

SKU: RM42A

Ristosubito

Stendipizza a due coppie di rulli(rulli superiori inclinati) Modello RM42A



Descrizione

Stendipizza RM42A: doppio rullo per pizze fino a 40 cm

Lo stendipizza Modello RM42A è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, progettata per velocizzare la stesura di impasti di pane, pizza e focacce mantenendo uno spessore uniforme. La configurazione a doppio rullo guida il panetto durante il passaggio, migliorando la centratura e riducendo la necessità di correzioni manuali sul disco di pasta.

La regolazione della distanza tra i rulli consente di impostare con precisione lo spessore dell'impasto in base allo stile di prodotto desiderato, dalla pizza più sottile alle focacce leggermente più alte.

Grazie al diametro gestibile fino a 40 cm, la macchina è indicata per pizze al piatto di grande formato e basi per focacce adatte a locali con volumi di lavoro medio-alti.

Per impasti di pane, pizza e focacce

Lo stendipizza RM42A è pensato per aiutare nella stesura di impasti destinati a pane, pizza e focacce, offrendo una buona versatilità in pizzerie, panifici e laboratori artigianali. La dilaminazione a rulli permette di lavorare la pasta a freddo, senza stressarla eccessivamente, così da preservarne la struttura e le caratteristiche organolettiche.

Il range di peso pasta da 210 a 600 g copre le esigenze più comuni di pizze al piatto e focacce di medio formato. L'operatore può regolare rapidamente lo spessore tramite le manopole dedicate e

ottenere dischi regolari, pronti per la farcitura e la cottura, con un sensibile risparmio di tempo rispetto alla stesura manuale.

Caratteristiche tecniche principali

- Pensato per la stesura di impasti di pane, pizza e focacce.
- Due coppie di rulli con rulli superiori inclinati per una guida più agevole dell'impasto.
- Regolazione dello spessore tramite variazione della distanza fra i rulli.
- Peso pasta consigliato 210-600 g.
- Spessore impasto: minimo 0,4 mm, massimo 4 mm.
- Diametro pizza: da 26 a 40 cm.
- Potenza totale 0,37 kW.
- Alimentazione 230 V.
- Dimensioni macchina: lunghezza 53 cm, profondità 47 cm, altezza 79 cm.
- Dimensioni imballo 61x78x68 cm.
- Peso netto 35 kg, peso lordo 39 kg.

Struttura professionale e stabilità sul banco

Grazie alla struttura robusta e al peso di 35 kg, lo stendipizza RM42A garantisce una buona stabilità sul piano di lavoro anche durante un utilizzo intensivo. Le dimensioni sono studiate per integrarsi facilmente su tavoli inox e banchi pizza di pizzerie e laboratori, senza occupare uno spazio eccessivo sul banco.

Le due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, abbinate alla regolazione di spessore, aiutano a migliorare la regolarità del disco e a ridurre gli scarti di impasto. La potenza contenuta e l'alimentazione 230 V rendono semplice l'installazione della macchina in impianti elettrici esistenti, senza particolari adeguamenti.

Perché scegliere lo stendipizza RM42A

- Doppia coppia di rulli con rulli superiori inclinati per una stesura più guidata e uniforme.
- Adatto a pizze da 26 a 40 cm e impasti di peso fino a 600 g, ideale per pizzerie e focaccerie.
- Spessore regolabile 0,4-4 mm per adattarsi a diversi stili di pizza e prodotti da forno.
- Struttura compatta e professionale con peso adeguato per una buona stabilità sul banco di lavoro.
- Soluzione pratica per velocizzare la stesura e standardizzare la formatura dei dischi, riducendo la fatica dell'operatore.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, capace di lavorare pizze fino a 40 cm mantenendo qualità e uniformità di spessore, il Modello RM42A è una scelta affidabile e funzionale per la tua pizzeria o il tuo laboratorio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	79
Lunghezza (cm)	53
Profondità (cm)	47