

SKU: RM45

Ristosubito

Stendipizza a due coppie di rulli(rulli superiori inclinati) Modello RM45A



Descrizione

Stendipizza RM45A: doppio rullo per pizze fino a 43 cm

Lo stendipizza Modello RM45A è una dilaminatrice a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, pensata per agevolare la stesura di impasti di pane, pizza e focacce in pizzerie, panifici e laboratori artigianali. La macchina accompagna il panetto durante il passaggio tra i rulli, aiutando a ottenere dischi regolari e pronti per la farcitura con tempi ridotti rispetto alla lavorazione manuale.

La lavorazione avviene a freddo e non altera le caratteristiche dell'impasto, preservando struttura, idratazione e leggerezza del prodotto finale. In questo modo lo stendipizza RM45A supporta una produzione costante, mantenendo una buona qualità di stesura anche nei momenti di maggiore carico di lavoro.

Caratteristiche principali dello stendipizza RM45A

Il modello RM45A è progettato per gestire pesi pasta medio-grandi e diametri di pizza fino a circa 43 cm, con regolazione precisa dello spessore in funzione della tipologia di prodotto da realizzare.

- Indicato per la stesura di impasti di pane, pizza e focacce, con utilizzo versatile in pizzeria e laboratorio.
- Due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, per facilitare l'ingresso del panetto e accompagnarne la forma durante la stesura.

- Possibilità di regolare lo spessore dell'impasto tramite la regolazione della distanza tra i rulli, così da adattare la macchina alle diverse ricette.
- Peso pasta indicativo da 210 g a 700 g, adatto per pizze e basi di medio-grande formato.
- Spessore regolabile con valori indicativi da un minimo di 0,4 mm a un massimo di 4 mm, per passare da impasti sottili a basi più consistenti.
- Diametro pizza indicativo da 26 cm fino a circa 43 cm, ideale per pizzerie che lavorano formati classici e di dimensioni superiori.
- Potenza totale assorbita pari a circa 0,37 kW, con consumi contenuti rispetto alla produttività offerta.
- Alimentazione 230 V, compatibile con gli impianti elettrici standard dei locali commerciali.
- Dimensioni di imballo pari a circa 70 x 87 x 68 cm, indicazione utile per trasporto, movimentazione e stoccaggio.
- Peso netto pari a circa 38 kg e peso lordo di circa 43 kg, per una buona stabilità sul banco di lavoro durante la stesura.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

Lo stendipizza RM45A è dimensionato per essere inserito facilmente sul banco di lavoro o su appositi supporti in pizzerie, panifici e laboratori che necessitano di una macchina compatta ma in grado di lavorare dischi fino a oltre 40 cm di diametro. Le misure favoriscono un'installazione ordinata accanto ad altre attrezzature per la preparazione dell'impasto.

- Lunghezza indicativa di 57 cm, con ingombro frontale adatto ai banchi pizza e ai piani di lavoro professionali.
- Profondità di circa 55 cm, compatibile con le principali configurazioni di banco in ambito pizzeria e panificazione.
- Altezza di circa 77 cm, che permette all'operatore di seguire comodamente il passaggio dell'impasto attraverso i rulli.

Queste dimensioni consentono di integrare il modello RM45A in linea con impastatrici, spezzatrici, banchi refrigerati e altre attrezzature, creando un flusso di lavoro razionale e funzionale nel laboratorio.

Vantaggi per pizzerie, panifici e laboratori

L'adozione dello stendipizza RM45A nella produzione quotidiana permette di velocizzare la preparazione delle basi, standardizzare lo spessore dei dischi e ridurre la fatica dell'operatore rispetto alla stesura manuale. La possibilità di regolare velocemente lo spessore e di lavorare un ampio range di pesi pasta rende questa macchina adatta a locali con volumi di lavoro variabili.

- Maggiore rapidità nella preparazione di dischi per pizza, pane e focacce, con un flusso di lavoro più fluido nei momenti di picco.
- Uniformità di spessore e diametro, a beneficio della qualità del prodotto finale e della ripetibilità del risultato.
- Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore, particolarmente utile in produzioni prolungate o con impasti più consistenti.
- Dimensioni e peso studiati per garantire stabilità sul banco e una collocazione agevole nel layout del laboratorio.

Se cerchi uno stendipizza a due coppie di rulli con rulli superiori inclinati, capace di lavorare impasti per pizze di medio-grande diametro con buona qualità di stesura e tempi ridotti, il Modello RM45A è una soluzione pratica e affidabile per la tua pizzeria, il tuo panificio o il tuo laboratorio professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	77
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	55