

SKU: 40073212

Sirman

Stendipizza Modello P-roll 320/1 Plus Dimensione rullo mm 320 Potenza watt 240 - Hp 0,33



Descrizione

Stendipizza Sirman P-roll 320/1 Plus: compatto con rullo da 320 mm

Lo stendipizza Sirman Modello P-roll 320/1 Plus è una macchina compatta progettata per spianare pizze, focacce, pane e altri impasti lievitati in contesti professionali come pizzerie, panifici e gastronomie. La macchina guida il panetto lungo il rullo, aiutando a ottenere basi regolari in tempi ridotti rispetto alla stesura manuale.

La lavorazione avviene a freddo e non altera le proprietà dell'impasto, preservando struttura, idratazione e leggerezza del prodotto finale. In questo modo lo stendipizza P-roll 320/1 Plus consente di mantenere costante la qualità delle basi, supportando una produzione ordinata anche durante i picchi di lavoro.

Caratteristiche principali dello stendipizza P-roll 320/1 Plus

Il modello P-roll 320/1 Plus unisce dimensioni contenute e struttura robusta, risultando adatto a laboratori che necessitano di una macchina affidabile per la stesura di impasti di piccolo e medio formato.

- Ideale per spianare pizze, focacce, pane e prodotti simili, con un utilizzo versatile in pizzeria e laboratorio.

- Costruzione in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione, igienica e semplice da pulire dopo l'uso quotidiano.
- Raschiatori del rullo superiore facilmente smontabili, per una pulizia efficiente delle superfici a contatto con l'impasto.
- Protezione dei rulli superiori e inferiori smontabile con manopole, asservita a microinterruttore di sicurezza.
- Pulsanti in acciaio inox con grado di protezione IP67 e NVR, per un comando sicuro anche in ambienti di lavoro umidi.
- Manopole di regolazione dello spessore dei rulli in plastica, che permettono di impostare il livello di apertura in modo rapido e intuitivo.
- Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi metallici, studiato per garantire continuità di servizio e lunga durata della macchina.
- Raschiatori del rullo inferiore facilmente smontabili, per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- Potenza pari a 240 W (circa 0,33 hp), adeguata per un utilizzo professionale su impasti di piccolo e medio spessore.
- Alimentazione monofase (1ph), facilmente integrabile negli impianti elettrici standard dei laboratori e dei locali commerciali.
- Dimensione rullo di 320 mm, adatta per ottenere dischi di impasto per pizze e focacce di formato contenuto e medio.
- Dimensione A pari a 470 mm, indicativa dell'ingombro frontale della macchina sul banco di lavoro.
- Dimensione B pari a 460 mm, corrispondente alla profondità complessiva dell'attrezzatura.
- Dimensione C pari a 390 mm, relativa all'altezza della macchina.
- Peso netto di 29 kg, che garantisce una buona stabilità sul banco durante la stesura.
- Dimensioni di imballo pari a 750 x 400 x 510 mm, utile riferimento per trasporto, movimentazione e stoccaggio.
- Peso lordo di 32 kg, indicativo della solidità complessiva della macchina e della protezione in fase di spedizione.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

Lo stendipizza P-roll 320/1 Plus è pensato per occupare poco spazio sul banco, mantenendo comunque una superficie di lavoro sufficiente per la gestione dei panetti e il recupero del disco steso. Le sue misure si adattano bene ai layout di pizzerie e panifici con spazi contenuti.

- Lunghezza di 47 cm, con ingombro frontale compatto e facilmente posizionabile su banchi pizza e piani di lavoro professionali.
- Profondità di 46 cm, compatibile con la maggior parte dei piani di lavoro in ambito ristorazione.
- Altezza di 39 cm, che facilita l'inserimento e il recupero dei panetti senza affaticare l'operatore.

Queste dimensioni consentono di integrare il modello P-roll 320/1 Plus accanto ad altre attrezzature per pizzeria, come impastatrici, banchi refrigerati e forni, organizzando una linea produttiva ordinata anche in spazi ridotti.

Vantaggi per pizzerie, panifici e gastronomie

L'impiego quotidiano dello stendipizza Sirman P-roll 320/1 Plus permette di velocizzare la

preparazione delle basi, riducendo i tempi rispetto alla stesura manuale e rendendo più regolare lo spessore delle pizze e delle focacce. La struttura in acciaio inox, i dispositivi di sicurezza integrati e la trasmissione a ingranaggi metallici offrono affidabilità nel tempo in un contesto professionale.

- Standardizzazione dello spessore e della forma delle basi, con benefici sulla qualità percepita dal cliente e sulla ripetibilità del prodotto.
- Maggiore rapidità nella preparazione di pizza, focacce e pane, con un flusso di lavoro più fluido nei momenti di maggior richiesta.
- Riduzione dello sforzo fisico rispetto alla stesura manuale, particolarmente apprezzabile in produzioni prolungate.
- Materiali e componenti pensati per l'uso professionale, con attenzione a pulizia, manutenzione e durata nel tempo della macchina.

Se cerchi uno stendipizza compatto con rullo da 320 mm, dotato di soluzioni pensate per la pulizia e la sicurezza operativa, il Modello Sirman P-roll 320/1 Plus rappresenta una soluzione pratica, robusta e funzionale per pizzerie, panifici e gastronomie che desiderano ottimizzare i tempi di preparazione mantenendo una buona qualità di stesura dell'impasto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39
Lunghezza (cm)	47
Profondità (cm)	46