

SKU: 40074212

Sirman

Stendipizza Modello P-roll 420/1 Plus Dimensione rullo mm 320 Potenza watt 240 - Hp 0,33



Descrizione

Stendipizza Sirman P-roll 420/1 Plus: stendipizza e stendipiadina a rullo singolo

Lo stendipizza Sirman Modello P-roll 420/1 Plus è una macchina professionale a rullo singolo progettata per la stesura di pizze, piadine, focacce e altri impasti lievitati in pizzerie, piadinerie, panifici e gastronomie. La conformazione del rullo e dello scivolo di uscita consente di guidare il panetto durante il passaggio, aiutando a ottenere basi regolari in tempi ridotti rispetto alla lavorazione manuale.

La lavorazione si svolge a freddo e non altera le proprietà dell'impasto, preservando struttura, idratazione e leggerezza del prodotto finito. In questo modo lo stendipizza P-roll 420/1 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 420/1 Plus

Il modello P-roll 420/1 Plus unisce struttura robusta, componenti progettati per uso intensivo e soluzioni pensate per facilitare regolazione, pulizia e sicurezza operativa.

- Stendipizza e stendipiadina a rullo singolo, adatto per pizze, piadine e focacce.
- Lavorazione a freddo per non alterare le proprietà dell'impasto durante la stesura.
- Spessore e diametro della pasta facilmente regolabili in base alle esigenze dell'utilizzatore.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304, resistente, igienica e semplice da pulire.

- Perni di trascinamento in acciaio inox AISI 304 per una conduzione affidabile del panetto.
- Protezione salvamano in acciaio inox AISI 304 con bordo arrotondato per agevolare la seconda e terza passata.
- Manopole di regolazione dello spessore rulli in plastica, per un settaggio rapido e intuitivo.
- Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi in acciaio temperato a lunga durata.
- Sistema di fissaggio motore ammortizzato per ridurre rumorosità e vibrazioni.
- Ventilazione forzata aggiuntiva, indicata per un uso intenso e prolungato.
- Riduttori ermetici a bagno d'olio, per una trasmissione fluida e protetta.
- Raschiatori del rullo inferiore in alluminio anodizzato, facilmente smontabili per una pulizia efficiente.
- Versione Plus con raschiatori del rullo superiore in alluminio anodizzato, anch'essi smontabili per una pulizia accurata.
- Protezione rulli superiori e inferiori smontabile con manopoline, asservita a microinterruttore di sicurezza.
- Scivolo ceramicato facilmente rimovibile per una veloce e perfetta pulizia anche sul retro.
- Pulsanti in acciaio inox IP67 con NVR, per comandi protetti anche in ambienti umidi.
- Potenza 240 W (circa 0,33 hp), adeguata a un impiego professionale con impasti di piccolo e medio spessore.
- Alimentazione monofase (1ph), compatibile con gli impianti elettrici standard di laboratori e locali commerciali.
- Dimensione rullo 320 mm, adatta per dischi di impasto per pizze, piadine e focacce di formato contenuto e medio.
- Quote A 320 mm, B 510 mm, C 315 mm, D 460 mm, E 390 mm, utili per valutare gli ingombri operativi.
- Peso netto 29 kg, che assicura una buona stabilità sul piano di lavoro.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

Lo stendipizza P-roll 420/1 Plus è pensato per integrarsi facilmente su banchi di lavoro e piani dedicati, mantenendo un ingombro contenuto ma sufficiente per la gestione dei panetti e il recupero del disco steso.

- Lunghezza indicativa 61,1 cm, con ingombro frontale adatto ai banchi pizza e ai piani di lavoro professionali.
- Profondità di 46 cm, compatibile con la maggior parte dei piani in ambito ristorazione.
- Altezza di 39 cm, che consente un accesso agevole al rullo e allo scivolo di uscita.

Queste dimensioni permettono di posizionare il modello P-roll 420/1 Plus accanto a impastatrici, banchi refrigerati e forni, organizzando una linea produttiva ordinata e funzionale anche in laboratori con spazio limitato.

Vantaggi per pizzerie, piadinerie e gastronomie

L'utilizzo quotidiano dello stendipizza Sirman P-roll 420/1 Plus consente di velocizzare la preparazione delle basi, ridurre la variabilità di spessore e diametro e diminuire la fatica dell'operatore rispetto alla stesura manuale. Le soluzioni adottate per sicurezza, trasmissione e pulizia rendono la macchina adatta a un uso professionale continuativo.

- Standardizzazione di spessore e forma delle basi, con benefici sulla qualità percepita dal cliente e sulla ripetibilità del prodotto.

- Maggiore rapidità nella preparazione di pizze, piadine e focacce, con flusso di lavoro più fluido nei momenti di picco.
- Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore, particolarmente apprezzabile in produzioni prolungate.
- Materiali e componenti progettati per l'uso professionale, con attenzione a durata, manutenzione e facilità di pulizia.

Se cerchi uno stendipizza e stendipiadina a rullo singolo, compatto ma completo di soluzioni avanzate per sicurezza e pulizia, il Modello Sirman P-roll 420/1 Plus rappresenta una scelta pratica, robusta e funzionale per pizzerie, piadinerie, panifici e gastronomie che vogliono ottimizzare tempi e qualità della stesura dell'impasto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39
Lunghezza (cm)	61.1
Profondità (cm)	46