

SKU: 40074242W

Sirman

Stendipizza Modello P-roll 420/2 Dimensione rullo mm 220/420 Potenza watt 250 - Hp 0,33



Descrizione

Stendipizza Sirman P-roll 420/2: doppio rullo per pizze, focacce e piadine

Lo stendipizza Sirman Modello P-roll 420/2 è una macchina professionale a due rulli sovrapposti progettata per la stesura di pizze, focacce, piadine e altri impasti lievitati in pizzerie, panifici, gastronomie e laboratori artigianali. Il sistema a doppio rullo permette di accompagnare progressivamente il panetto, facilitando l'ottenimento di 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. Questo contribuisce a mantenere costante la qualità delle basi, supportando una produzione ordinata anche durante i picchi di lavoro.

Caratteristiche principali dello stendipizza P-roll 420/2

Il modello P-roll 420/2 combina la versatilità del doppio rullo con una struttura robusta in acciaio inox e componenti pensati per un utilizzo intensivo in ambiente professionale.

- Doppio rullo con dimensioni 220/420 mm, ideale per la stesura progressiva di pizze, focacce, piadine e impasti simili.
- Lavorazione a freddo dell'impasto, per non comprometterne le caratteristiche durante la

stesura.

- Costruzione in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione, igienica e facile da pulire dopo l'uso quotidiano.
- Manopole di regolazione dello spessore dei rulli in plastica, che permettono di impostare l'apertura in modo rapido e preciso.
- Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi metallici, progettato per garantire continuità di servizio e lunga durata.
- Raschiatori del rullo inferiore facilmente smontabili, studiati per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- Potenza assorbita di 250 W (circa 0,33 hp), adeguata a un utilizzo professionale con impasti di piccolo e medio spessore.
- Alimentazione monofase (1ph), compatibile con gli impianti elettrici standard di laboratori e locali commerciali.
- Struttura compatta che rende la macchina adatta anche a laboratori con spazio limitato.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

Lo stendipizza P-roll 420/2 è pensato per occupare uno spazio contenuto sul banco, pur offrendo una superficie di lavoro adeguata alla gestione dei panetti e al recupero del disco steso. Le sue dimensioni si integrano facilmente nei layout tipici di pizzerie e panifici.

- Lunghezza 57 cm, con ingombro frontale adatto ai banchi pizza e ai piani di lavoro professionali.
- Profondità 46 cm, compatibile con la maggior parte dei piani di lavoro in ambito ristorazione.
- Altezza 80 cm, che consente all'operatore di gestire con comodità il passaggio dell'impasto attraverso i due rulli.

Queste caratteristiche rendono il modello P-roll 420/2 facilmente integrabile accanto a impastatrici, banchi refrigerati e forni, contribuendo a creare una linea produttiva ordinata e funzionale anche in spazi ridotti.

Vantaggi per pizzerie, panifici e gastronomie

L'utilizzo quotidiano dello stendipizza Sirman P-roll 420/2 permette di velocizzare la preparazione delle basi, ridurre la variabilità di spessore e diametro e diminuire la fatica dell'operatore rispetto alla stesura manuale. Il doppio rullo offre un controllo maggiore sulla stesura e una migliore gestione dei passaggi successivi.

- Standardizzazione dello spessore e della forma delle basi, con effetti positivi sulla qualità percepita e sulla ripetibilità del prodotto.
- Maggiore rapidità nella preparazione di pizze, focacce e piadine, con un flusso di lavoro più fluido nei momenti di picco.
- Riduzione dello sforzo fisico dell'operatore, grazie alla meccanizzazione della fase di stesura dell'impasto.
- Materiali e componenti progettati per l'uso professionale, con attenzione a durata, manutenzione e facilità di pulizia.

Se cerchi uno stendipizza a doppio rullo con rulli 220/420 mm, pensato per la stesura di pizze, focacce e piadine con buona qualità di stesura e tempi ridotti, il Modello Sirman P-roll 420/2 rappresenta una soluzione pratica, robusta e funzionale per pizzerie, panifici e gastronomie.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	80
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	46