

SKU: 40074272W

Sirman

Stendipizza Modello P-roll 420/2 Rp Dimensione rullo mm 320/420 Potenza watt 250 - Hp 0,33



Descrizione

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

Lo stendipizza Sirman Modello P-roll 420/2 RP è una macchina professionale a due rulli sovrapposti, ideale per la stesura di pizze, focacce, piadine e altri impasti lievitati in pizzerie, panifici, gastronomie e laboratori artigianali. Il sistema a doppio rullo con dimensioni 320/420 mm consente 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. In questo modo lo stendipizza P-roll 420/2 RP 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 RP

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

- Stendipizza ideale per spianare pizze, focacce, pane e impasti simili, con utilizzo versatile in

pizzerie e laboratori.

- Lavorazione a freddo per non alterare le proprietà dell'impasto durante la stesura.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304, resistente, igienica e facile da pulire dopo l'uso quotidiano.
- Manopole di regolazione dello spessore dei rulli in plastica, per impostare velocemente l'apertura in base allo spessore desiderato.
- Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi metallici, studiato per garantire continuità di servizio e lunga durata nel tempo.
- Raschiatori del rullo inferiore facilmente smontabili, che agevolano le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- Potenza assorbita di 240 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.
- Dimensione rulli 320/420 mm, adatta per la produzione di dischi di impasto di medio-grande formato.
- Versione RP predisposta per l'utilizzo con pedale opzionale, così da migliorare ergonomia e controllo operativo.
- Dimensioni di imballo 750 x 580 x 1005 mm, utile riferimento per trasporto, movimentazione e stoccaggio.
- Peso netto 48,5 kg e peso lordo 60,5 kg, indicativi della solidità complessiva della struttura e della stabilità sul banco di lavoro.

Dimensioni e integrazione nel laboratorio

Lo stendipizza P-roll 420/2 RP è progettato per integrarsi facilmente su banchi di lavoro e piani dedicati, offrendo una superficie adeguata alla gestione dei panetti e al recupero del disco steso, pur mantenendo un ingombro compatibile con i 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 69 cm, che consente all'operatore di seguire con comodità il passaggio dell'impasto attraverso i due rulli.

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

Vantaggi per pizzerie, panifici e gastronomie

L'utilizzo quotidiano dello stendipizza Sirman P-roll 420/2 RP 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 sistema a 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 320/420 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 RP rappresenta una soluzione pratica, robusta e funzionale per pizzerie, panifici e gastronomie.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	69
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	46