

STENDIPIZZA

PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSROLLMASCHINEN

LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



LINEA PIZZA

>>> pg. 96



STENDIPIZZA

LINEA S32, S42, S42RP, S42MR · PIZZA

STENDIPIZZA / PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ

IT La serie PIZZA è dedicata alla preparazione di pizze, pane e focacce grazie a macchine che, lavorando a freddo, non alterano le caratteristiche della pasta.
Tutti i componenti a contatto con la pasta sono in materiale certificato per alimenti. Disponibili con coppia di rulli inclinati o paralleli e doppia regolazione di spessore (a piacere da 0 a 5mm).
Tutti i modelli sono dotati di pedale di serie.

FR La série Pizza est destinée à la préparation de pizzas, de pains et de fougasses, grâce à des machines qui, en travaillant à froid, n'altèrent pas les caractéristiques de la pâte.
Tous les composants en contact avec la pâte sont réalisés à l'aide d'un matériau apte aux aliments. Disponibles avec une paire de rouleaux inclinés ou parallèles et un double réglage de l'épaisseur (de 0 à 5 mm).
Tous les modèles sont équipés d'une pédale de série.

ES La serie PIZZA está dedicada a la preparación de pizzas, pan y bollos mediante máquinas que, al trabajar en frío, no alteran las características de la masa.
Todos los componentes en contacto con la masa son de material certificado para alimentos. Disponibles con par de rodillos inclinados o paralelos y regulación doble de grosor (a medida de 0 a 5 mm).
Todos los modelos presentan un pedal de serie.

EN The PIZZA series is dedicated to the preparation of pizza, bread and focaccia thanks to machines that do not alter the characteristics of the dough when cold working.
All the components that are in contact with the dough are made of certified material for food. Available with a pair of inclined or parallel rollers and double thickness adjustment (from 0 to 5mm).
All models are equipped with a standard pedal.

DE Die PIZZA-Serie ist dadurch, dass die Geräte die Eigenschaften des Teigs bei Kaltverarbeitung nicht verändern, perfekt auf die Zubereitung von Pizzen, Broten und Focaccias zugeschnitten.
Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Komponenten sind aus lebensmittelzertifiziertem Material hergestellt. Erhältlich mit geneigten oder parallelen Rollen und zweifacher Dickeneinstellung (von 0 bis 5 mm).
Sämtliche Modelle sind mit einem Standardpedal ausgestattet.

RU Машины серии «PIZZA» созданы для раскатки теста для пиццы, хлеба и лепешек. В результате холодной обработки свойства теста не меняется. Все составляющие части машины, находящиеся в непосредственном контакте с тестом, изготовлены из сертифицированных материалов. Возможны комплектации с косыми и параллельными валиками и двойной регуляцией толщины (от 0 до 5 мм). Все модели данной серии оснащены ножным приводом.



PEDALE DI SERIE

Tutte le macchine sono dotate di pedale di serie / All sheeters have a standard pedal / Toutes les machines sont équipées d'un pédale standard / Alle Maschinen sind mit Standardpedal ausgerüstet / Todas las máquinas disponen de pedal serial / Все машины оборудованы педалями управления



S32

FINISHING
A



S42

FINISHING
A

MOD.						
S32	440x340x h.640 mm.	140/310 mm.	80:210 gr.	230 V/Hz	0,37 Kw	27 ca. Kg.
S42	540x390x h.740 mm.	260/400 mm.	210:600 gr.	230 V/Hz	0,37 Kw	33 ca. Kg.

LINEA S32, S42, S42RP, S42MR · PIZZA

STENDIPIZZA / PIZZA DOUGH ROLLERS / FORMEUSES / TEIGAUSROLLMASCHINEN
LAMINADORAS POR PIZZA / МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



S42RP

FINISHING
A



S42MR

FINISHING
A

MOD.						
S42RP	540x390x h.720 mm.	260/400 mm.	210:600 gr.	230 V/Hz	0,37 Kw	34 ca. Kg.
S42MR	540x340x h.370 mm.	260/400 mm.	210:600 gr.	230 V/Hz	0,37 Kw	31 ca. Kg.



STENDIPIZZA