

# LINEA S30N/A, S40N/A, S40N/TA · PIADINA

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

**IT** Le stendipizza della serie PIADINA sono state progettate per stendere anche gli impasti più duri, con un notevole risparmio di tempo e senza bisogno di personale specializzato. 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). Standard di sicurezza elevati grazie al microinterruttore sullo sportello di inserimento.

**EN** The pizza dough rollers of the PIADINA series have been designed to roll out even the hardest doughs, with considerable time saving and without the need for specialized staff. 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). High safety standards due to the micro-switch on the oven door.

**FR** Les formeuses à pizza de la série Piadina ont été conçues pour étaler les pâtes les plus dures, en réalisant un gain de temps et sans avoir besoin de personnel spécialisé. 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). Normes de sécurité élevées grâce au micro-interrupteur situé sur la porte d'insertion.

**DE** Die Pizzateigausroller der PIADINA-Serie wurden entwickelt, damit selbst die zähesten Teige unter großer Zeitersparnis und ohne fachliche Expertise ausgerollt werden können. Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Komponenten sind aus lebensmittelzertifiziertem Material hergestellt. Erhältlich mit geneigten oder parallelen Rollen sowie zweifacher Dickeneinstellung (von 0 bis 5 mm). Hoher Sicherheitsstandard durch einen Mikroschalter dort, wo der Teig eingeführt wird.

**ES** Las máquinas extendedoras de la serie PIADINA se han diseñado para extender también las masas más duras, con un ahorro notable de tiempo y sin demandar personal especializado. 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). Estándares elevados de seguridad mediante el microinterruptor en la puerta de inserción.

**RU** Тестораскаточные машины для пиццы серии «PIADINA» разработаны, чтобы раскатывать в том числе тесто твердой консистенции. Они значительно экономят время, а работа с ними не требует специальной подготовки. Все составляющие части машины, находящиеся в непосредственном контакте с тестом, изготовлены из сертифицированных материалов. Возможны комплектации с косыми и параллельными валиками и двойной регулировкой толщины (от 0 до 5 мм). Микровыключатель, установленный на дверце машины, гарантирует высокий стандарт безопасности.



S30N/A

FINISHING

A



S40N/A

FINISHING

A

STENDIPIZZA

MOD.						
S30N/A	490x510x h.640 mm.	140/300 mm.	80:210 gr.	230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	36 ca. Kg.
S40N/A	590x510x h.760 mm.	260/400 mm.	210:700 gr.	230/1/50 V/Hz	0,37 Kw	44 ca. Kg.