

Pedido del cliente

Extendedora de pizza de rodillos oblicuos de HDPE de 14/29 cm de diámetro, arranque automático.

Precio: 708,00 € + IVA



Referencia: TWIN320T.GO

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Extendedoras masas de pizza con rodillos oblicuos

Breve descripción

- Las extendedoras **de masa** para pizza de Gastrodomus **MADE IN ITALY y MERCADO CE**, pueden ser manuales o automáticas, con rodillos simples o dobles paralelos o inclinados.
- Gracias al equipo **podrá extender la masa reduciendo al mínimo el trabajo manual** y agilizando los tiempos de preparación de la pizza. Imprescindible para todas las pizzerías que quieran responder rápidamente a los pedidos de sus clientes.
- **La masa no se calienta** durante la fase de amasado permitiendo así que se **mantengan sus propiedades**.
- El operador puede **ajustar el espesor** según sus necesidades mediante controles especiales.
- La máquina está **fabricada en acero AISI 304** de alta calidad.
- El **reposapiés puede ser incluido en el equipamiento o como opcional**.

Descripción

Extendedora de pizza de rodillos oblicuos de HDPE de 14/29 cm de diámetro, arranque automático.

La **extendedora de masa de pizza de doble rodillo** ahorra tiempo y ayuda a la formación de discos para la preparación de pizzas y pan.

La máquina **trabaja en frío** y no altera las características organolépticas de la masa.

La máquina también permite **ajustar manualmente el grosor y el diámetro del disco** (de 0 a 4 mm) según sus necesidades. La regulación del espesor debe realizarse con la máquina apagada.

La formadora de masa de para pizzas está fabricada íntegramente **en acero inoxidable y consta de 2 rodillos** de polietileno de alta densidad, **uno de ellos inclinado, con protección especial**, que se accionan mediante correas de transmisión. También hay un equilibrio ajustable y este ajuste permite variar la velocidad de rotación de la masa. Desenroscando el tornillo de bloqueo es posible modificar la posición del contrapeso y, en consecuencia, la sensibilidad según su posicionamiento en la ranura de la balanza.

La máquina se pone en marcha automáticamente con el método TOUCH AND GO. De hecho, basta con acercar una bola de masa a la canaleta superior y, gracias a los sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la máquina comenzará a funcionar.

Puede ajustar el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al final del tiempo previamente ajustado.

El sistema TOUCH AND GO también incluye **un contador de pizza digital**.

Antes de introducirla en la abertura especial, la bola de masa debe estar en todo caso adecuadamente leudada, enharinada y luego parcialmente aplastada en el borde para facilitar su entrada en el rodillo. En esta fase, la masa sufre una primera reducción de grosor, pero son necesarias más pasadas por el rodillo para obtener el grosor deseado. Al final de la operación, el resultado es un disco con una buena forma pero que requiere algunos retoques manuales.

Este innovador método ahorra energía eléctrica, tiempo del operario y reduce el desgaste de los componentes mecánicos.

Se aconseja limpiar la máquina con un paño húmedo o con productos específicos para el acero que no deben ser abrasivos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 445 x P 445 x A 685 mm
Potencia	0,37 KW
Peso neto	28 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	Balancín
Diámetro de la pizza	Da Ø 140 mm a Ø 290 mm
Estructura externa	De acero inoxidable
Estructura de rodillos	PEHD - polietilene ad alta densità
Carrocería	Acero inoxidable
Tipología stendipizza	2 Rodillos inclinado