



## Extendedora de pizzas en inox con rodillos paralelos en POM para pizzas diámetro 10/40 cm

**MODELO: ROLL425DP**

**Dimensiones externas**  
L 560 x P 550 x H 630 mm

**698,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 560 mm x P 550 mm x H 630 mm
<b>Peso neto</b>	42 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Diámetro de la pizza</b>	Da Ø 100 mm a Ø 400 mm
<b>Peso de la masa</b>	De 50 gr a 500 gr
<b>Apertura de los rodillos</b>	0.7 - 5.4 mm

<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Cinghia di ricambio
<b>Estructura externa</b>	De acero ino x idable
<b>Potencia del motor</b>	0,45 Kw
<b>Estructura de rodillos</b>	POM
<b>Carrocería</b>	Acero ino x idable

### Descripción

Extendedora de pizzas mecánica de acero inoxidable con rodillos paralelos de POM para pizzas de 10/40 cm de diámetro.

La laminadora de pizza con doble rodillo paralelo ahorra tiempo y ayuda en la formación de discos para la preparación de pizzas, pan y focaccia.

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

La extendedora también permite **regular manualmente el espesor y el diámetro del disco** (de 0,7 a 5,4 mm) en función de las necesidades de uso. El ajuste del grosor debe realizarse con la máquina apagada.

La extendedora de pizza está fabricada íntegramente en **acero inoxidable** y consta de **2 rodillos paralelos de POM con una protección especial**, accionados por correas de transmisión.

**DIMENSIÓN DEL RODILLO SUPERIOR: L 300 mm**

**DIMENSIÓN DEL RODILLO INFERIOR: L 425 mm**

La máquina **se pone en marcha** mediante un **interruptor de encendido y apagado** (posición 1 y posición 0 respectivamente).

Dispone de mandos frontales de arranque y parada.

La máquina extendedora puede utilizarse tanto para **formar discos** como **rectángulos**.

Antes de introducirla en la abertura, la bola de masa debe estar debidamente fermentada, enharinada y, a continuación, parcialmente aplanada en el borde para facilitar su entrada en el rodillo. En este paso, la masa experimenta una reducción inicial de su grosor, pero aún son necesarias más pasadas por el rodillo para obtener el grosor deseado. Al final de las operaciones, saldrá un disco, cuya forma será buena pero necesitará algunos retoques manuales.

Si, por el contrario, desea formar rectángulos, deberá colocar bajo la máquina una bandeja de tamaño compatible con la anchura de las patas de apoyo.

Es aconsejable limpiar la máquina con un paño húmedo o con productos específicos para acero, que no deben ser abrasivos. La máquina está equipada con un pedal eléctrico.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**