

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

MODELO: ROLL425DP

Dim. externas
L 560 x P 550 x H 630 mm

698,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 560 mm x P 550 mm x H 630 mm
Peso neto	42 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Diámetro de la pizza	Da Ø 100 mm a Ø 400 mm
Peso de la masa	De 50 gr a 500 gr
Apertura de los rodillos	0.7 - 5.4 mm
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	Cinghia di ricambio
Estructura externa	De acero ino x idable
Potencia del motor	0,45 Kw
Estructura de rodillos	POM
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

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 f**ormar 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