

## Pedido del cliente

**Extendedora pizzas en acero inoxidable con rodillos de pom  
para diám. 10/30 cm**

**Precio: 616,00 € + IVA**



**Referencia:** ROLL345D

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Extendedoras masas de pizza con rodillos oblicuos

---

### Breve descripción

Las **extendedoras** de pizza Gastrodomus pueden ser manuales o automáticas, de un solo rodillo o doble rodillo paralelo o inclinado

Gracias a la extendedora **se puede extender la masa reduciendo al mínimo el trabajo manual** y agilizando los tiempos de preparación de la pizza. Imprescindible para todas las pizzerías y piadinerías que desean responder rápidamente a los pedidos de sus clientes

**La masa no se calienta** durante la fase de laminado. **La extendedora al trabajar en frío** permite mantener las propiedades de la masa.

El pizzero puede **regular el espesor** según sus necesidades gracias a unos controles especiales.

La **máquina extendedora** de pizza está fabricada en acero AISI 304 resistente y de alta calidad.

---

### Descripción

**Extendedora de pizzas mecánica de acero inoxidable con rodillos inclinados de POM para pizzas de 10/30 cm de diámetro.**

La **laminadora de pizza con doble rodillo** 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 , accionados por correas de transmisión. También tiene un balancín 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 en función de su posicionamiento en la ranura del balancín

**DIMENSIONES DEL RODILLO SUPERIOR: L215**

**DIMENSIÓN DEL RODILLO INFERIOR: L 345 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.

## Pedido del cliente

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

Antes de introducir la bola en la abertura, esta 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, 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

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 480 mm x P 500 mm x A 630 mm
<b>Peso neto</b>	35 Kg
<b>Equipamiento de serie</b>	Cavo+presa; sensore sicurezza
<b>Diámetro de la pizza</b>	Da Ø 100 mm a Ø 300 mm
<b>Peso de la masa</b>	Da 50 gr a 500 gr
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Potencia del motor</b>	0,45 Kw
<b>Estructura de rodillos</b>	POM
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 - 230V (1N) 50 HZ
<b>Apertura de los rodillos</b>	0.7 - 5.4 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Tipología stendipizza</b>	2 Rodillos inclinado
<b>Disponibilidad</b>	En Stock