

Extendedora de pizza de acero inoxidable con rodillos inclinados de POM para pizzas de Ø 10/30 cm

MODELO: ROLL345D

Dim. externas
L 480 x P 500 x A 630 mm

616,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 480 mm x P 500 mm x A 630 mm
Peso neto	35 Kg
Diámetro de la pizza	Da Ø 100 mm a Ø 300 mm
Peso de la masa	Da 50 gr a 500 gr
Alimentación eléctrica	220 - 230V (1N) 50 HZ
Apertura de los rodillos	0.7 - 5.4 mm
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	Cavo+presa; sensore sicurezza
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 pizza de acero inoxidable con rodillos inclinados de POM para pizzas de Ø 10/30 cm.

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 r**egular 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.

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