



## Extendedora de pizzas mecánica de acero inoxidable monorodillo de POM para pizzas de 10/30 cm de diámetro y pedal eléctrico

**MODELO: ROLL345**

**Dimensiones externas**

L 460 x P 355 x H 360 mm

**441,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 460 mm x P 355 mm x H 360 mm
<b>Peso neto</b>	26,5 Kg
<b>Diámetro de la pizza</b>	De Ø 100 mm a Ø 300 mm
<b>Peso de la masa</b>	DE 50 gr a 500 gr
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 - 230V (1N) 50 HZ
<b>Apertura de los rodillos</b>	0.7 - 5.4 mm

<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Pedal eléctrico; cable + toma
<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 monorodillo de POM para pizzas de 10/30 cm de diámetro y pedal eléctrico.**

La laminadora de pizza monorodillo 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 ajustar 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 **un rodillo de POM** con una protección especial.

**DIMENSIÓN DEL RODILLO SUPERIOR: 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 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**