

Pedido del cliente

Extendedora de pizzas mecánica de acero inoxidable con monorodillo de POM para pizzas de 10/40 cm de diámetro y pedal eléctrico

Precio: 500,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Stendipizza monorulli

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 **podrás extender la masa reduciendo al mínimo el trabajo manual** y agilizar 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 grosor** según sus necesidades con mandos para ello.

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

Descripción

Extendedora de pizzas mecánica de acero inoxidable monorodillo de POM para pizzas de 10/40 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. Dcho ajuste del espesor 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.

DIMENSIÓN DEL RODILLO SUPERIOR: L 425 mm

La máquina **se pone en marcha** mediante un **interruptor de encendido /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.

Pedido del cliente

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 550 mm x P 355 mm x H 680 mm
Peso neto	28,5 Kg
Equipamiento de serie	Pedal eléctrico; cable+toma
Diámetro de la pizza	Da Ø 100 mm a Ø 400 mm
Peso de la masa	De 50 gr a 500 gr
Estructura externa	De acero inoxidable
Potencia del motor	0,45 Kw
Estructura de rodillos	POM
Alimentación eléctrica	220 - 230V (1N) 50 HZ
Apertura de los rodillos	0.7 - 5.4 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Tipología stendipizza	1 Rodillo
Disponibilidad	En Stock