

## Stendipizza Pizza moulders Laminadora de pizza



Corpo interamente in acciaio (alberi porta rulli compresi).

Due rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato, per ottenere un impasto tondo.

Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle.

Predisposto per comando a pedale.

Protezione rulli separati per un lavoro facile e sicuro.

Su richiesta:

Pedale elettrico

All steel body (including roller shafts).

Two adjustable rollers, for high accuracy of the thickness, to obtain a round dough.

Ready for foot pedal.

On request:

Electrical pedal

Cuerpo enteramente de acero inox (ejes porta rodillos incluidos).

Dos rodillos regulables, para una precisión milimétrica del espesor querido, para obtener una masa redonda.

Sistema de entrada de la masa sobre los rodillos inferiores simplificado.

Preparado para mando de pedal.

Protección rodillos separados para un trabajo fácil y seguro.

Bajo Peticion:

Pedal eléctrico

Modello Model / Modelo		SP30	SP50
Peso produzione d'impasto Weight of dough production / Peso producción de masa	kg	50/700	50/1000
Diametro pizza Pizza diameter / Diámetro pizza	cm	10/30	10/40
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	42x42x70	52x52x80
Peso Weight / Peso	kg	34	44