



PizzaGroup

# Dilaminatrici



ROLLING MACHINES  
AUSROLLMASCHINEN  
FAÇONNEUSES  
LAMINADORAS  
ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

# DILAMINATRICI

## RM32A RM42A RM35A RM45A

**ITA** Le dilaminatrici Pizza Group hanno la struttura in acciaio e sono state progettate per stendere pasta per pizza, pane, focacce, piadine, tortine, ecc. con un notevole risparmio di tempo e senza bisogno di personale specializzato. I modelli disponibili permettono di lavorare diametri da 14 a 43 cm. Lo spessore del disco può essere regolato secondo le proprie esigenze grazie alle manopole laterali ai rulli superiori ed inferiori. Lo spessore minimo della pasta è di circa 1 mm mentre quello massimo è di circa 4 mm. Tutti i componenti che vengono a contatto con la pasta sono costruiti in materiale certificato per gli alimenti.

**UK** The Pizza Group rolling machines have a steel structure and were designed to roll out dough for pizzas, flat bread, pies, etc. with considerable time savings and without the need for specialised personnel. The available models make it possible to prepare dough with a diameter between 14 and 43 cm. The thickness of the base can be adjusted based on your needs thanks to handles to the sides of the upper and lower rollers. The minimum dough thickness is approx. 1 mm whereas the maximum is approx. 4 mm. All components that come into contact with the dough are made of food-grade certified material.

**DE** Die Ausrollmaschinen von Pizza Group besitzen eine Stahlstruktur und wurden entwickelt, um Teig für Pizza, Brot, Kuchen, Fladenbrot, Törtchen, usw. mit großer Zeitersparnis und ohne Fachpersonal auszurollen. Mit den erhältlichen Modellen können Durchmesser von 14 bis 43 cm verarbeitet werden. Die Dicke des Bodens kann über die seitlichen Drehknöpfe für die obere und untere Walzen nach Bedarf eingestellt werden. Die Mindestdicke des Teigs beträgt zirka 1 mm, die Höchstdicke zirka 4 mm. Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Material, das für Lebensmittel zugelassen ist.

**FR** Ces deux versions ont le groupe de rouleaux supérieur parallèle à celui inférieur pour la production de bases circulaires ou rectangulaires. Les commandes sont digitales. La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et automatiquement sera produite une base qui en intervenant manuellement atteindra la forme rectangulaire, parfaite pour la cuisson dans une plaque à four. Si à la sortie du groupe de rouleaux supérieur, la pâte est manuellement tournée d'un demi tour par l'opérateur, on obtiendra un disque de pâte. Il s'agit donc d'une machine extrêmement versatile et fonctionnelle grâce aussi à la pédale électrique de série.

**ES** Estas dos versiones presentan el grupo de rodillos superior paralelo al inferior, para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales. El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y se produce automáticamente una base que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular, ideal para la cocción en bandeja. Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente media vuelta, se obtendrá un disco de masa. Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

**RU** У этих двух версий верхний узел валков находится параллельно нижнему для изготовления круглых или прямоугольных тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется вручную между валками через патрубок верхнего защитного устройства и автоматически будет изготовлена тестовая основа, которая в результате ручной доработки обретет прямоугольную форму, идеально подходящую для выпечки на противне. Если на выходе из верхнего узла валков тесто поворачивается на пол-оборота оператором вручную, получается круг из теста. Поэтому речь идет об исключительно многоцелевом и функциональном агрегате, который является таковым также благодаря электрической педали, входящей в комплект стандартной поставки.



**ITA** Sono macchine con il gruppo rulli superiore inclinato e concepite per la produzione di basi circolari. I comandi sono digitali. La pallina lievemente infarinata viene inserita manualmente tra i rulli attraverso la bocchetta della protezione superiore e tramite il bilanciamento prima di passare nel gruppo rulli inferiore e diventare un disco di pasta pronto per essere guarnito. Questi modelli sono predisposti per il pedale elettrico, che può essere fornito come accessorio a richiesta, anche quando la macchina è già in utenza.

**UK** These machines have a sloped upper roller unit and are designed for the production of circular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and by means of the balance, it is turned before passing through the lower roller unit and becoming a base of dough ready for the toppings. These models are set up for an electric pedal, which can be supplied as an accessory, upon request, even when the machine is already being used.

**DE** Diese Maschinen mit geneigter oberer Walzengruppe wurden für die Herstellung von runden Böden entwickelt. Die Steuerung erfolgt digital. Die leicht mit Mehl bestäubte Kugel wird per Hand über die obere Schutzöffnung und die Ausgleichsrolle zwischen die Walzen eingeführt, um dann zur unteren Walzengruppe zu gelangen und dort zu einem Teigboden verarbeitet zu werden, der nur noch garniert werden muss. Diese Modelle sind für ein elektrisches Pedal vorgerüstet, das als Zubehör erhältlich ist. Auf Anfrage auch für eine bereits verwendete Maschine.

**FR** Ce sont des machines avec le groupe de rouleaux supérieur incliné et conçues pour la production de bases circulaires. Les commandes sont digitales. La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et moyennant la petite balance tourne avant de passer dans le groupe de rouleaux inférieur et devenir un disque de pâte prêt pour être garni. Ces modèles sont prévus pour la pédale électrique qui peut être fournie comme accessoire, sur demande, même lorsque la machine est déjà utilisée.

**ES** Son máquinas con el grupo de rodillos superior inclinado y concebidas para la producción de bases circulares. Los mandos son digitales. El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y, mediante el balanceo, gira antes de pasar al grupo de rodillos inferior y convertirse en un disco de masa, listo para ser aderezado. Estos modelos están preparados para el pedal eléctrico, que se puede suministrar como accesorio bajo pedido, incluso cuando la máquina ya está en uso.

**RU** Эти машины, с наклонным верхним узлом валков, были спроектированы для изготовления круглых тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется между двумя валками через патрубок верхнего защитного устройства и при помощи балансира поворачивается, прежде чем попасть в нижний узел валков и стать кругом из теста, готовым к гарнированию. В этих моделях предусмотрена возможность использования электрической педали, которая может быть поставлена как дополнительная принадлежность по заказу, даже если машина уже находится в эксплуатации.

## RM42TA RM45TA



**ITA\_** Queste due versioni hanno il gruppo rulli superiore parallelo rispetto a quello inferiore per la produzione di basi circolari o rettangolari. I comandi sono digitali. La pallina lievemente infarinata viene inserita manualmente tra i rulli attraverso la bocchetta della protezione superiore e automaticamente verrà prodotta una base che con intervento manuale raggiungerà la forma rettangolare, ideale per la cottura in teglia. Se all'uscita del gruppo rulli superiore l'impasto viene manualmente ruotato di mezzo giro dall'operatore, si otterrà un disco di pasta. Si tratta pertanto di una macchina estremamente versatile e funzionale grazie anche al pedale elettrico di serie.

**UK\_** These two versions have the upper roller unit parallel to the lower unit for the production of circular or rectangular bases. The controls are digital. The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and a base is automatically produced that, with a manual operation, can have a rectangular form, which is ideal for baking in a tin. If when exiting the upper rollers, the dough is rotated half a turn by the operator, a round dough is obtained. Therefore, this machine is very versatile and functional, also due to the standard electric pedal.

**DE\_** Bei diesen beiden Ausführungen ist die obere Walzengruppe für die Herstellung von runden oder rechteckigen Böden zur unteren parallel. Die Steuerung erfolgt digital. Die leicht mit Mehl bestäubte Kugel wird per Hand über die obere Schutzöffnung zwischen die Walzen eingeführt, dann wird automatisch ein Boden hergestellt, der durch einen manuellen Eingriff eine rechteckige Form erhält, ideal für das Backen auf dem Blech. Wird der Teig am Ausgang der oberen Walzengruppe vom Bediener per Hand halb gedreht, erhält man einen runden Teigboden. Auch dank des serienmäßigen elektrischen Pedals handelt es sich also um eine besonders vielseitige und zweckmäßige Maschine.

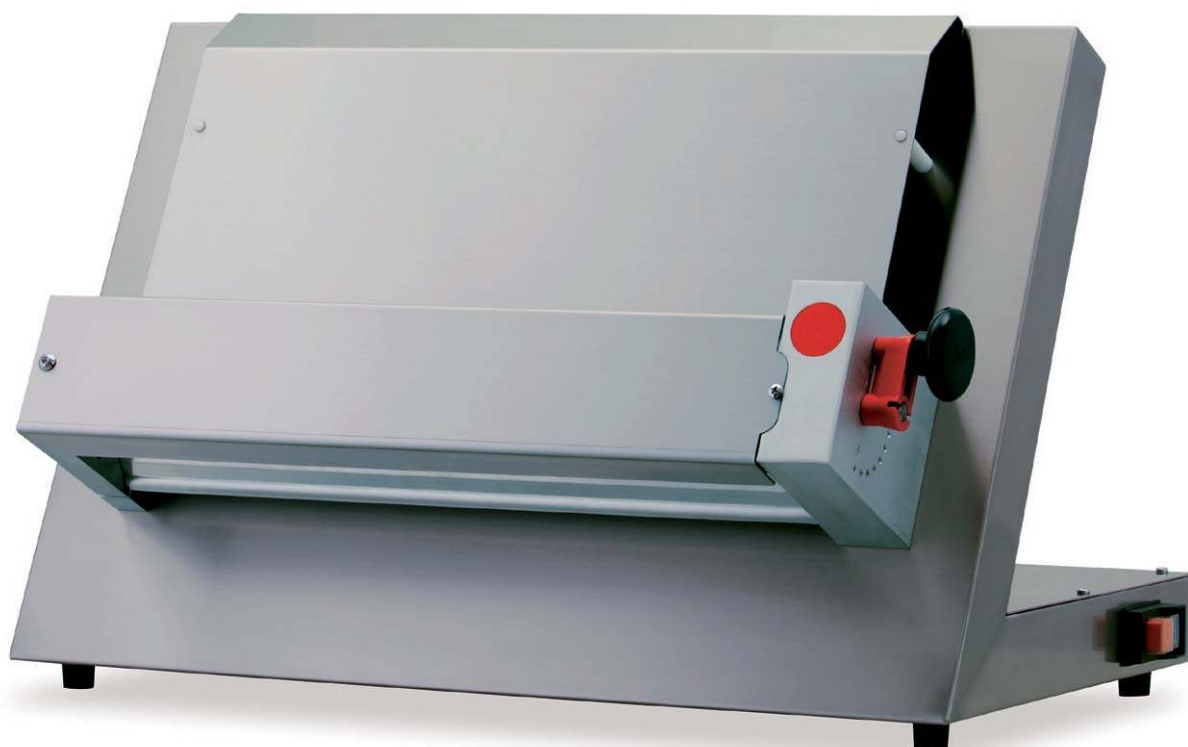
**FR\_** Ces deux versions ont le groupe de rouleaux supérieur parallèle à celui inférieur pour la production de bases circulaires ou rectangulaires. Les commandes sont digitales. La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et automatiquement sera produite une base qui en intervenant manuellement atteindra la forme rectangulaire, parfaite pour la cuisson dans une plaque à four. Si à la sortie du groupe de rouleaux supérieur, la pâte est manuellement tournée d'un demi tour par l'opérateur, on obtiendra un disque de pâte. Il s'agit donc d'une machine extrêmement versatile et fonctionnelle grâce aussi à la pédale électrique de série.

**ES\_** Estas dos versiones presentan el grupo de rodillos superior paralelo al inferior, para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales. El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y se produce automáticamente una base que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular, ideal para la cocción en bandeja. Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente media vuelta, se obtendrá un disco de masa. Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

**RU\_** У этих двух версий верхний узел валков находится параллельно нижнему для изготовления круглых или прямоугольных тестовых основ. Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется вручную между валками через патрубок верхнего защитного устройства и автоматически будет изготовлена тестовая основа, которая в результате ручной доработки обретет прямоугольную форму, идеально подходящую для выпечки на противне. Если на выходе из верхнего узла валков тесто поворачивается на пол-оборота оператором вручную, получается круг из теста. Поэтому речь идет об исключительно многоцелевом и функциональном агрегате, который является таковым также благодаря электрической педали, входящей в комплект стандартной поставки.

## DILAMINATRICI

**M35A**  
**M42A**



**ITA** Le macchine monorullo sono macchine semplici, di ridotte dimensioni ed economiche. Essenziali quando nella propria attività di ristorazione si vuole introdurre la pizza preparata automaticamente. Con la giusta regolazione del gruppo rulli si otterrà, con uno o più passaggi, lo spessore desiderato. La macchina non è predisposta all'utilizzo del pedale elettrico.

**UK** The single-roller machines are simple machines, with a smaller size and a lower cost. They are essential for restaurants that want to add pizza that is prepared automatically. By correctly adjusting the roller unit, the desired thickness is obtained with one or more steps. The machine is not set up for the use of the electric pedal.

**DE** Die Maschinen mit einer Rolle sind einfache und sparsame Geräte mit geringen Abmessungen. Sie sind wichtig, wenn im

eigenen Gaststättenbetrieb eine automatisch zubereitete Pizza eingeführt werden soll. Mit der richtigen Einstellung der Walzengruppe erhält man - in einem oder mehreren Durchgängen - die gewünschte Dicke. Die Maschine ist nicht für die Verwendung des elektrischen Pedals vorgerüstet.

**FR** Les machines monorouleau sont des machines simples, aux dimensions réduites et économiques. Essentielles lorsque l'on souhaite introduire la pizza préparée automatiquement dans sa propre activité de restauration. Avec le juste réglage du groupe de rouleaux on obtiendra, avec un ou plusieurs passages, l'épaisseur souhaitée. La machine n'est pas prévue pour l'utilisation de la pédale électrique.

**ES** Las máquinas monorodillo son equipos sencillos, de reducido tamaño y económicos. Resultan esenciales cuando se

desea introducir en el negocio de restauración la pizza preparada automáticamente. Con una regulación adecuada del grupo de rodillos se obtendrá el espesor deseado tras una sola pasada o varias. La máquina no está preparada para el uso del pedal eléctrico.

**RU** Одновалковые тестораскаточные машины являются простыми и экономичными агрегатами небольших размеров. Незаменимые, если в собственный бизнес в сфере общественного питания хочется добавить пиццу, приготовленную автоматически. С правильной регулировкой узла валков получится, с одним или несколькими прохождениями теста, желаемый диаметр. В машине не предусмотрена возможность использования электрической педали.

<b>DILAMINATRICI</b>	<b>modello model Modell modèle modelo Модель</b>	<b>RM32A</b>	<b>RM35A</b>	<b>RM42A</b>	<b>RM45A</b>	<b>RM42TA</b>	<b>RM45TA</b>	<b>M35A</b>	<b>M42A</b>
<b>Peso pasta</b> Dough weight Teig Gewicht Poids pâte Peso de la masa Вес теста	<b>gr</b>	80 ÷ 210	80 ÷ 400	210 ÷ 600	210 ÷ 700	210 ÷ 600	210 ÷ 700	80 ÷ 400	210 ÷ 600
<b>Diametro pizza</b> Pizza diameter Pizza Durchmesser Diamètre pizza diámetro pizza Диаметр пиццы	<b>cm</b>	14 ÷ 31	14 ÷ 34	26 ÷ 40	26 ÷ 43	26 ÷ 40	30 ÷ 43	14 ÷ 34	26 ÷ 40
<b>Alimentazione</b> Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	<b>Volt</b>	230V 1 Ph 50 Hz							
<b>Potenza</b> Power Leistung Puissance Potencia Мощность	<b>HP</b>	0,50							
<b>Dimensioni macchina</b> Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины	<b>lxpxh cm</b>	43x50x63	47x50x73	53x53x73	59x53x73	53x53x73	59x53x73	50x40x45	57x45x40
<b>Dimensioni imballo</b> Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	<b>lxpxh cm</b>	51x67x53	51x67x53	61x78x68	70x87x68	61x78x68	70x87x68	81x67x53	68x51x53
<b>Volume</b> Volume Volumen Volume Volumen Объем	<b>m³</b>	018	0,18	0,32	0,41	0,32	0,41	0,29	0,18
<b>Peso netto</b> Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>kg</b>	26	27	35	38	35	38	22	26
<b>Peso lordo</b> Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>kg</b>	30	31	39	43	39	43	26	30

