

pizza-roller  
formeuse à pizza  
formadora de pizza



R 40-P



R 30M  
R 40M



R 30-R40

**Lo stendipizza o dilaminatrice, è una macchina progettata per la lavorazione degli impasti di pizze, pane, piade, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta.** Lo spessore del disco è regolabile a piacere. Il diametro del disco è direttamente dipendente dalla lunghezza dei rulli. La serie "R" e la serie "RE" sono entrambe dotate di due coppie di rulli; la prima ha in più nella dotazione standard il pedale elettrico di accensione. Il modello RM ha solo una coppia di rulli. Alimentazione monofase 230 Volt.

**The pizza roller is a designed machine for shaping the dough of pizza, bread, piadinas, flat bread, cakes etc. It works without warming the dough and doesn't change the dough characteristics.** The disc thickness is adjustable. The disc diameter depends directly on the roller lengths. The "R" and the "RE" lines are both equipped by two pairs of rollers; the first in its standard version is also equipped by an electrical pedal for the switch on. The "RM" model has only one couple of rollers. The power supply is single phase 230 Volt.

**La formeuse à pizza est une machine réalisée e pour l'étalement de la pâte de pizza, pain, gâteaux, etc. Cette machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.** L'épaisseur du disque est réglable selon les nécessités. Le diamètre du disque dépend directement de la longueur des rouleaux. La série "R" et la série "RE" sont équipées de deux paires de rouleaux, la première a en plus en dotation standard la pédale électrique d'allumage. Le modèle RM a une seule paire de rouleaux. Alimentation 230 volts monophasé.

**La formadora de pizza, es una máquina diseñada para trabajar la masa de pizza, pan, piada, pasteles, tartas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa.** El espesor del disco es ajustable libremente. El diámetro del disco es directamente dependiente de la longitud de los rodillos. La serie "R" y la serie "RE" están equipadas con dos parejas de rodillos, la primera serie tiene dotación estándar el pedal eléctrico de encendido. El modelo RM sólo tiene una pareja de rodillos. Alimentación monofásicos 230 Voltios.

**MODELLO**  
MODEL  
MODELE  
MODELO

**peso pasta**  
dough weight  
poids pâte  
peso mezzila

**diametro pizza**  
pizza diameter  
diamètre pizza  
diámetro pizza

**potenza motore monofase 230V 50Hz**  
single-phase power 230V 50Hz  
puissance installée monophasée 230V 50Hz  
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

**misura esterne**  
external dimensions  
dimensions extérieures  
medidas externas

**peso netto**  
net weight  
poids net  
peso neto

**peso lordo**  
gross weight  
poids lourd  
peso bruto

	g	cm	W	mm	$\frac{C}{A \ B}$	kg	kg
<b>R 30 - R 30E</b>	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 700		31	33
<b>R 40 - R 40E</b>	210 ÷ 700	26 ÷ 40	370	A 520 B 520 C 800		38	42
<b>R 40P - R 40PE</b>	220 ÷ 1400	26 ÷ 40	370	A 420 B 520 C 800		39	43
<b>R 30M</b>	80 ÷ 210	14 ÷ 29	370	A 420 B 420 C 370		22	24
<b>R 40M</b>	50 ÷ 1000	10 ÷ 40	370	A 520 B 420 C 370		25	27

