




PIZZA 30

PIZZA 40

PIZZA 40 RP

Swedlinghaus





PIZZA 30

PIZZA 40 RP

STENDIPIZZA

Pizza dough rolling machine / Formeuse à pizza / Teigausrollmaschine / Laminadora de pizza

Macchina di facile utilizzo, ideale per la formatura di impasti per pizza, pane, focacce, ecc. Particolarmente usata nelle pizzerie, ristoranti, tavole calde. Struttura in acciaio inox, rulli in polietilene alimentare, spessore impasto regolabile da 0,5 a 4 mm. Disponibile nella versione a rulli paralleli e a rullo superiore inclinato ideale per pizze tonde.

Machine easy to use, ideal to roll out cold dough for pizza and bread preparation. Mainly used by pizzerias, restaurants, diners. S/steel construction, food grade polyethylene rollers, adjustable thickness (from 0,5 mm to 4 mm). Available with parallel rollers or upper tilted roller, ideal for rounded pizzas.

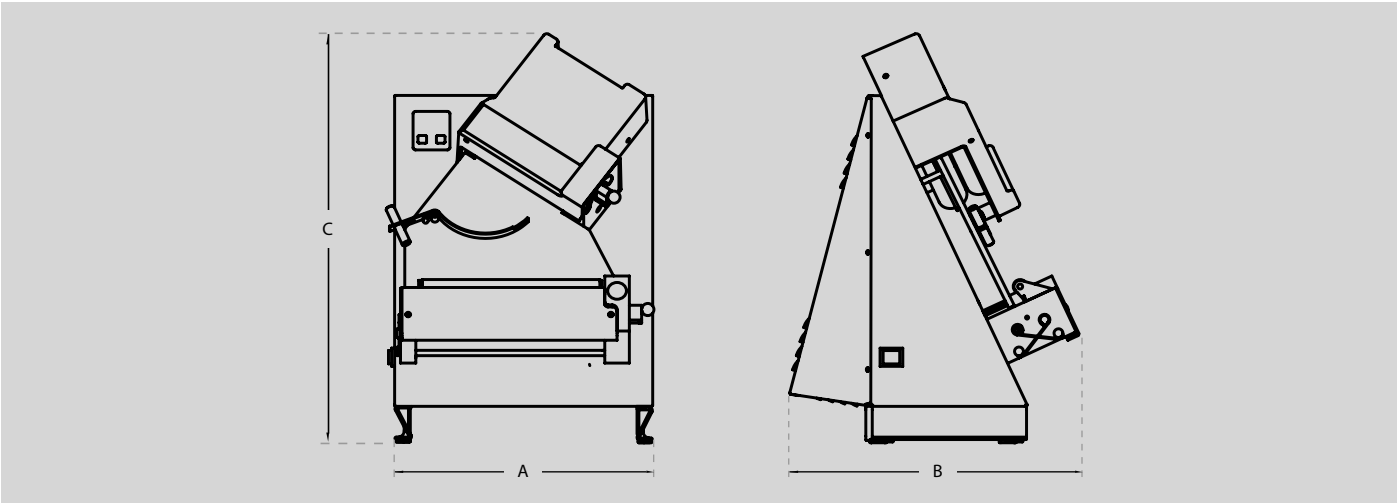
Machine simple d'utilisation, idéale pour étaler la pâte à pain et la pâte à pizza. Très utilisée dans toutes pizzerias et restaurants. Structure en acier inox, rouleaux en polyéthylène alimentaire, épaisseur de la pâte réglable de 0,5 à 4 mm. Disponible avec rouleaux parallèles ou avec le rouleau supérieur incliné, idéale pour les pizzas rondes.

Dieses Gerät ist sehr einfach zum Benutzen und es ist ideal zur Formgebung von Pizza/, Brot/ und Focacciateigen, usw. Sie wird vor allem in Pizzerien, Restaurants und Imbissstuben verwendet. Edelstahlkonstruktion, Struktur aus Polyethylen für Lebensmittel geeignet, Teigdicke einstellbar von 0,5 bis 4 mm. Erhältlich in der Version mit parallelen oder oberen geneigten Rollen, ideal für runde Pizzen.

Máquina ideal para la formación de masas para pizza, pan, focacce, etc. Usada especialmente en las pizzerías y restaurantes. Estructura en acero inoxidable, rodillos en polietileno alimentario, espesor del disco regulable desde 0,5 hasta 4 mm. Disponible en la versión con rodillos paralelos y con rodillo superior inclinado ideal para pizzas redondas

OPTIONAL

COMANDO A PEDALE
Pedal control / Commande au pied / Fußbedienung / Mando a pedal



	PIZZA 30	PIZZA 40	PIZZA 40 RP
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	440 mm	550 mm	550 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longueur / Länge / Largo	365 mm	365 mm	365 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	640 mm	750 mm	750 mm

MODELLO	PIZZA 30	PIZZA 40	PIZZA 40 RP
PESO PASTA Dough weight / Poids pâte / Teig Gewicht / Peso masa	80/210 gr	80/400 gr	100/700 gr
DIAMETRO PIZZA Pizza diameter / Diamètre pizza Pizza Durchmesser / Diámetro pizza	14/30 cm	26/40 cm	26/40 cm
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	27 kg	34 kg	34 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x800x900 mm	600x800x900 mm	600x800x900 mm