



STENDIPIZZA

PIZZA MOULDER

- Macchinario per uso professionale • Corpo interamente in acciaio inox AISI 304 (alberi portarulli compresi) • Coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato • Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle • Protezione rulli • Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale • Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa • Pedale e predisposizione elettrica (optional) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Body entirely made of steel (including the roller shaft) • One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like • A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine • Separate roller protector • Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones • Internal reinforcements to prevent the frame from bending • Electric pedal (optional) • CE approved • Proudly Made in Italy



30 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 370



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Peso porzione d'impasto Dough portion size (g)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
30 HALF	230/50	0,37 (0,50)	50/700	0÷4
40 HALF			50/1000	
30			50/700	
40			50/1000	
40 RULLI PARAL.			50/1000	

40 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 370



30



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 700



40



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 800



40 RULLI PARALLELI



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 690



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Monofase / Single phase V. 230	Monofase / Single phase V. 230
30 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FSPM100	FSPM100E
40 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FSPM200	
30 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FSPE100	FSPE100E
40 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FSPE200	FSPE200E
40 Rulli PARALLELI 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FSPE201	FSPE201E
FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal codice prodotto product code	FSP202	