



Dilaminatrici

Rolling machines

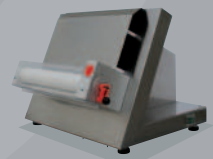
Ausrollmaschinen

Façonneuses

Laminadoras



RM32A



M35



RM32AE



RM42T



PizzaGroup

Dilaminatrici	modello model Modell modèle modelo		RM32 RM32T	RM32A RM32AE RM32TA	RM35A RM35TA	RM42 RM42T	RM42A RM42AE RM42TA RM42TAE	RM45A RM45TA	RM45HTA	M35
		Peso pasta Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	gr	80÷210	80÷210	80÷400	210÷600	210÷600	210÷700	210÷1000
Diametro pizza Pizza diam. - Pizza Durchmesser - Diam. Pizza - Diám. Pizza	cm	14÷31	14÷31	14÷34	26÷40	26÷40	26÷43 30÷43	30÷43	14÷34	
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	230 1 Ph 50 Hz								
Potenza Power - Leistung - Puissance - Potencia ETL USA-Canada P30A - P40A (115/230)	230 V kW	0,25	0,25	0,25	0,37	0,37	0,37	0,55	0,25	
	HP	0,33	0,33	0,33	0,5	0,5	0,5	0,75	0,33	
Dimensioni macchina Machine sizes - Maschine Abmessungen Dimensions machine - Dimensiones máquina	lxpxh cm	43x43x64	43x50x63	47x50x73	54x50x70	53x53x70	59x53x73	59x53x73	50x40x45	
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dimensions emballage - Dimensiones embalaje	lxpxh cm	52x53x68	52x53x68	62x79x67	62x79x67	62x79x67	62x87x67	62x87x67	63x60x41	
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³	0,19	0,19	0,33	0,33	0,33	0,36	0,36	0,15	
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	26 27	30 31	35	35 38	37-37 40-40	45	48	30	
	Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	30	34	46	50	52	57	60	34

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche generali

La dilaminatrice non necessita di personale specializzato e consente una grande economia di tempo. Il pedale incorporato su tutte le macchine, eccetto le Export, che non ne hanno la predisposizione, rendono il lavoro dell'operatore ancora più agevole. Realizzata per risolvere dei problemi di formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc.. La macchina lavora a freddo, senza alterare le caratteristiche della pasta; lo spessore e il diametro del disco sono regolabili attraverso la manopola laterale ai rulli. La vasta gamma di modelli consente un'elevata flessibilità dei diametri pasta ottenibili. Certificazione ETL per alcuni modelli.

General characteristics

Rolling machines do not need specialized staff and they are suitable to save time. Except for the Export models, which cannot have it, the foot-pedal, incorporated, does operator's job easier. These machines solve all problems related to shaping the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. They work without warming the dough and keep unaltered its characteristics; the thickness and diameter of the disc are adjustable through the grip fitted beside the rolls. The wide models range gives a high flexibility of dough diameters. ETL Certification for some models.

Allgemeine Kennzeichen

Die Ausrollmaschinen benötigen keine Fachkräfte und erlauben Zeit zu sparen. Der eingebaute Fußpedal auf alle Maschinen, außer die Export Linie, die überhaupt sie nicht haben können, macht die Arbeit des Benutzers leichtere. Diese Maschinen lösen das Teig Formenproblem der Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. Dank ihre Kaltbearbeitung, bleiben die Eigenschaften des Teiges unveränderte. Dicke und Durchmesser sind regelbar durch den kleinen Griff seitlich den Rollen. Die große Auswahl der Modelle erlaubt eine hohe Flexibilität der Teigdurchmesser. ETL Bescheinigung für einige Modelle.

Caractéristiques générales

La façonneuse ne nécessite pas de personnel spécialisé et elle consent une importante économie de temps; la pédale incorporée sur toutes les machines, sauf pour les modèles Export, qui ne sont même pas prédisposées, rend le travail de l'opérateur encore plus aisé. Réalisée pour résoudre des problèmes de forme des disques pour la préparation de pizzas, pain, fougaces, petite tarte, ecc. La machine travaille à froid, sans altérer les caractéristiques de la pâte; l'épaisseur et le diamètre des disques sont réglables par la petite poignée latérale aux rouleaux. La gamme de modèles assez vaste permet une grande flexibilité des diamètres. Certification ETL pour certains modèles.

Características generales

Roll Mach ha sido ideada y realizada para resolver los problemas de extensión de la pizza, de las hogazas, tartas, del pan, etc. Roll Mach ayuda a ahorrar tiempo y sobre todo no necesita personal especializado. Excepto para los modelos Export, que no tienen ni predisposición, el pedal incorporado hace el trabajo de el operador todavía mas fácil. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa; el espesor y el diámetro del disco se pueden regular por medio de el pecheño botón lateral a los rodillos. La gama muy amplia de modelos permite una grande flexibilidad de los diámetros. Certificación ETL para algunos modelos.

Legenda

- A** Acciaio inox - Stainless steel - Edelstahl - Acier inox - Acero inoxidable.
- T** Rulli paralleli - Parallel rollers - Parallelwalzen - Roleaux parallèles - Rodillos paralelos.
- E** Export. No pedale, bilancino fisso e comandi a 220V - No footpedal, fixed little equalizer, 220V controls
Kein Fußpedal, festeschaukel, 220V Steuerung - Sans pedale, petite balance fixe, controle 220V
Sin pedal, balanza fija, control 220V.
- H** Motore più potente - More powerful motor - Stärker Motor - Moteur plus puissant - Motor mas fuerte.
- M** Monorullo - One roller - Eine Rolle - Mono rouleau - Mono rodillo.

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com