



# STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FI

PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS  
FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX  
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN

MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS  
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FI/32	FI/42	FIP/42
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	320 mm	420 mm	420 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	min 0,3 mm - max 5,5 mm		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x510 x640h (mm)	590x510 x760h (mm)	590x510 x700h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	36 Kg	44 Kg	45 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	45 Kg	53 Kg	54 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x650x690h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,381 m <sup>3</sup>		

Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore rulli su entrambi i gruppi - rulli superiori inclinati (FI/32-42) o paralleli (FIP/42) per realizzare diverse forme.

**Accessori:** comando macchina a pedale.

Pizza and bread dough rolling machine. Structure fully made of stainless steel - food safe resin rollers - thickness adjustment lever on both units - upper tilted rollers (FI/32-42) or parallel (FIP/42) to create different shapes.

**Accessories:** Machine control pedal.

Machine pour étendre les pâtes à pizza, pain, piada, fougasse, etc. Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur des rouleaux sur les deux groupes - rouleaux supérieurs inclinés (FI/32-42) ou parallèles (FIP/42) pour réaliser différentes formes.

**Accessoires:** commande de machine à pédale.

Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig etc. Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Lebensmittelharz - Hebel zur Regulierung der Walzenstärke an beiden Gruppen - Obere Walzen geneigt (FI/32-42) oder parallel (FIP/42) zur Erstellung verschiedener Formen.

**Zubehör:** Maschinenpedalsteuerung.

Máquina para estirar masa de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor rodillos en ambos grupos - rodillos superiores inclinados (FI/32-42) o paralelos (FIP/42) para realizar diferentes formas.

**Accesorios:** Mando de la máquina a pedal.

Машина предназначена для раскатки теста под пиццу, хлебо-булочные изделия, лепешки и т.д. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из пищевого полимера, имеется рычаг для регулировки толщины на обоих узлах, верхние валки могут располагаться под углом (мод. FI/32-42) или параллельно (мод. FIP/42) для получения изделий различной формы.

**Комплектующие:** педаль для управления машиной.



FI/42



FIP/42



FI/32



PEDALE / PEDAL



Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada.  
 Struttura interamente in acciaio inox - rulli in acciaio inox lucidati a specchio - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.  
**Accessori:** taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine suited to roll egg, pizza and bread dough.  
 Structure fully made of stainless steel - mirror polished stainless steel rollers - last passage thickness adjustment knob - micro switch on roller protection lid.  
**Accessories:** single pasta cutters in various sizes: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et la piada.  
 Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en acier inox poli brillant - poignée de réglage d'épaisseur dernier passage - micro-interrupteur sur couvercle de protection des rouleaux.  
**Accessoires:** Coupe laminoir individuel à différentes mesures de coupe: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Maschine zum Ausrollen von Eier-, Pizza- und Piadateig.  
 Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Hochglanz-Edelstahl - Knauf zur Regulierung der Stärke beim letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Walzen.  
**Zubehör:** einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmaßen: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Máquina idónea para estirar masas al huevo, pizza y tortillas.  
 Estructura totalmente de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - pomo de regulación espesor último paso - microinterruptor de protección rodillos en tapa.  
**Accesorios:** Cortadores de hojalde para diferentes medidas de corte: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Машина подходит для раскатки яичного теста, теста для пиццы и тонких лепешек.  
 Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из нержавеющей стали, отполированной до зеркального блеска, имеется ручка для регулировки толщины на последнем проходе, микровыключатель на крышке валков.  
**Комплектующие:** приспособление для нарезки пласта теста на полоски различных размеров: 2мм - 4мм - 6мм - 12мм.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SI/320	SI/420	SI/520
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz		
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	320 mm	420 mm	520 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0÷10 mm		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x480 x400h (mm)	680x480 x400h (mm)	780x480 x400h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	52 Kg	61 Kg	70 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	61 Kg	70 Kg	79 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		770x520x580h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,232 m <sup>3</sup>		

**ACCESSORI TAGLIASFOGLIA  
 CUTTING ATTACHMENT  
 ACCESSOIRES DE COUPE  
 SCHNITZZUBEHÖRE  
 ACCESORIOS DE CORTE  
 ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TGP2	TGP4	TGP6	TGP12
LARGHEZZA DI TAGLIO LARGUEUR DE COUPE ANCHO DE CORTE	CUTTING WIDTH SCHNITTBREITE ШИРИНА РЕЗКИ	2 mm	4 mm	6 mm	12 mm
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	220 mm			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	295x70x55h (mm)			
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	3,5 Kg			



SI/420 + TAGLIASFOGLIA / CUTTING ATTACHMENT

