

FLATTY 30

Stendipizza a rulli



COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in acciaio inox
- Rulli stendipizza in teflon
- Bilancino e scivoli in acciaio inox
- Protezioni trasparenti
- Quadro comandi con pulsantiera piatta posizionato frontalmente

COSTRUZIONE INTERNA

- Motore elettrico
- Trasmissioni a cinghia
- Gruppi di riduzione a vite globoidale
- Le parti rotanti del sistema di trasmissione sono montate su cuscinetti a sfera autolubrificati
- Impianto elettrico con circuiti ausiliari a bassa tensione

FUNZIONAMENTO

- Prodotto spianato a freddo tramite passaggio sotto due coppie di rulli
- Altezza rulli regolabile
- Bilancino regolabile per rotazione sfoglia
- Possibilità di spianare diversi prodotti alimentari

DOTAZIONE STANDARD

- Rulli
- Bilancino
- Raschia pasta
- Protezioni trasparenti

OPZIONI E ACCESSORI

(con sovrapprezzo)

- Comando a pedale

MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

e-mail: info@morettiforni.com

S.S. Adriatica, 232 - 61035 Marotta (PU) ITALIA

Tel. +39.0721.967223 - Fax +39.0721.969347

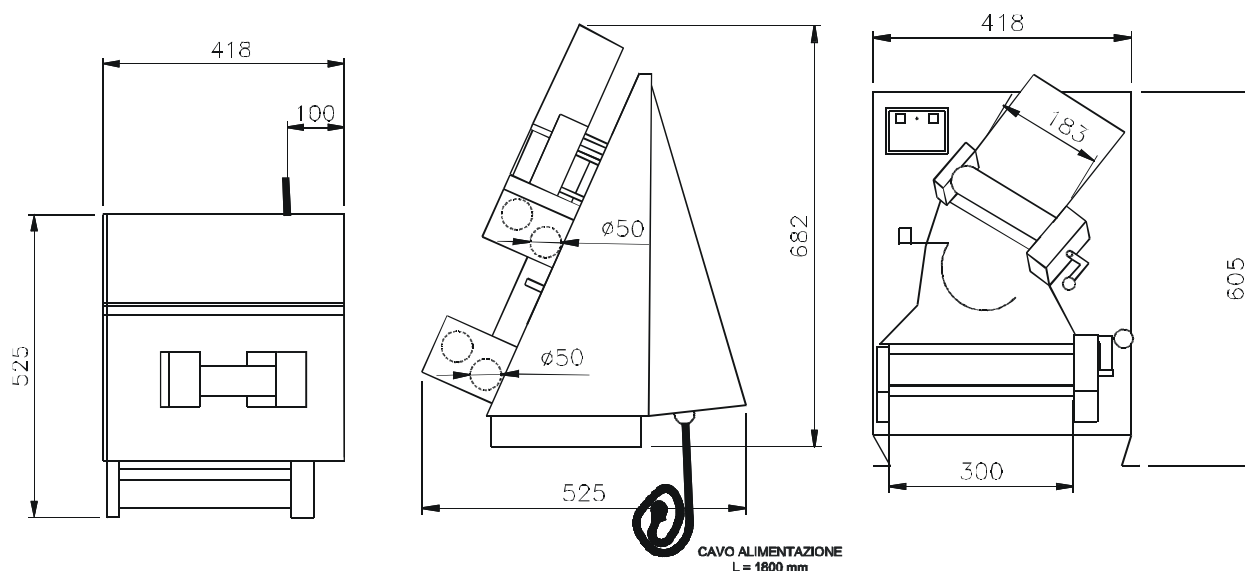


FLATTY 30

VISTA DALL'ALTO

VISTA LATO DESTRO

VISTA ANTERIORE



Nota: Le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

SPECIFICHE

Stendipizza a rulli realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, focacce, tortine, pane, ecc. La stendipizza a rulli consente una grande economia di tempo e soprattutto non necessita di personale specializzato. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta. Lo spessore e la larghezza della pasta sono regolabili. La regolazione dello spessore è permessa tramite le due coppie di rulli regolabili con una altezza massima di 5 mm. Il bilanciamento regolabile permette la rotazione automatica della sfoglia tra la prima e la seconda passata per ottenere la forma tonda. I rulli inferiori sono dotati di raschia pasta facilmente smontabili per la pulizia. Struttura realizzata in acciaio inox, i rulli stendipizza sono in teflon, le protezioni trasparenti. La macchina ha un motore elettrico con trasmissione a cinghia e due gruppi di riduzione a vite globoidale.

DATI TECNICI

DIMENSIONI

Altezza esterna	682 mm
Profondità esterna	525 mm
Larghezza esterna	418 mm
Larghezza rulli superiori	183 mm
Larghezza rulli inferiori	300 mm
Diametro rulli	50 mm
Peso	31 Kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro stendipizza imballata:	
Altezza massima	530 mm
Profondità massima	670 mm
Larghezza massima	500 mm
Peso	(31+2) Kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

<i>Alimentazione standard</i>	
A.C. V 230 1N 50Hz Potenza 0.25 Kw	
Su richiesta	frequenza 60 Hz

CAPACITA' MACCHINA

Peso pasta min 80 gr/max 210 gr
 Diametro pizza ○ da 14 a 29 cm