

Ролики для пиццы

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

SPR40U

STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PESO PASTA DOUGH WEIGHT	210/600 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	260/400 mm
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR POWER	0,37 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V 50 Hz
DIMENSIONI DIMENSIONS	540x340x370 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	31 kg



Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetalica POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale.



Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal.



Structure en acier inox, fonctionnement à transmission par motoréducteur avec engrenages pleins en métal autolubrifiants avec coussinets en laiton, rouleaux supérieur et inférieur en résine acétal POM-C qui est un matériau aux excellentes propriétés mécaniques, double réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0 à 5 mm, la machine peut travailler à la fois en continu et à pédal.

SPR30U

STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PESO PASTA DOUGH WEIGHT	80/210 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	140/300 mm
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230 V - 1HP - 50 Hz
POTENZA POWER	0,37 Kw
DIMENSIONI DIMENSIONS	440x355x355h mm
PESO NETTO NET WEIGHT	21 Kg



Carcassa realizzata completamente in acciaio inox e risolve tutti i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, piadine, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavorando a freddo non altera le caratteristiche dell'impasto e garantisce forme perfette con una regolazione dello spessore dell'impasto da (0,5-4mm). Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro. Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.



Completely made of stainless steel, it solves all problems of forming discs for the preparation of pizzas, piadinas, bread, focaccia, pies, etc. The machine working cold does not alter the characteristics of the dough and guarantees perfect shapes with a dough thickness adjustment from (0.5-4mm). Electric motor equipped with cooling fan for long working sessions. We always recommend purchasing and using the start-up pedal to reduce unnecessary electrical consumption and lengthen the life of the product by decreasing idle time.



Entièrement réalisée en acier inoxydable, elle résout tous les problèmes de formation de disques pour la préparation de pizzas, piadinas, pain, focaccia, tartes, etc. Le travail à froid de la machine n'altère pas les caractéristiques de la pâte et garantit des formes parfaites avec un réglage de l'épaisseur de la pâte de (0,5-4mm). Moteur électrique équipé d'un ventilateur de refroidissement pour les longues sessions de travail. Nous recommandons toujours d'acheter et d'utiliser la pédale de démarrage afin de réduire la consommation électrique inutile et de prolonger la durée de vie du produit en diminuant le temps d'inactivité.

SPR50U

STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PESO PASTA DOUGH WEIGHT	210/700 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	260/450 mm
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230 V - 1HP - 50 Hz
POTENZA POWER	0,37 Kw
DIMENSIONI DIMENSIONS	650x355x 355h mm
PESO NETTO NET WEIGHT	25 Kg



Carcassa realizzata completamente in acciaio inox e risolve tutti i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, piadine, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavorando a freddo non altera le caratteristiche dell'impasto e garantisce forme perfette con una regolazione dello spessore dell'impasto da (0,5-4mm). Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro. Consigliamo sempre di acquistare e utilizzare il pedale di avviamento, per ridurre inutili consumi elettrici e allungare la vita del prodotto, diminuendone i tempi di funzionamento a vuoto.



Completely made of stainless steel, it solves all problems of forming discs for the preparation of pizzas, piadinas, bread, focaccia, pies, etc. The machine working cold does not alter the characteristics of the dough and guarantees perfect shapes with a dough thickness adjustment from (0.5-4mm). Electric motor equipped with cooling fan for long working sessions. We always recommend purchasing and using the start-up pedal to reduce unnecessary electrical consumption and lengthen the life of the product by decreasing idle time.



Entièrement réalisée en acier inoxydable, elle résout tous les problèmes de formation de disques pour la préparation de pizzas, piadinas, pain, focaccia, tartes, etc. Le travail à froid de la machine n'altère pas les caractéristiques de la pâte et garantit des formes parfaites avec un réglage de l'épaisseur de la pâte de (0,5-4mm). Moteur électrique équipé d'un ventilateur de refroidissement pour les longues sessions de travail. Nous recommandons toujours d'acheter et d'utiliser la pédale de démarrage afin de réduire la consommation électrique inutile et de prolonger la durée de vie du produit en diminuant le temps d'inactivité.

SP40

STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PESO PASTA DOUGH WEIGHT	210/600 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	260/400 mm
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR POWER	0,37 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V 50 Hz
DIMENSIONI DIMENSIONS	540x390x740 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	33 kg



Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetale POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale.



Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal.



Structure en acier inox, fonctionnement à transmission par motoréducteur avec engrenages pleins en métal autolubrifiants avec coussinets en laiton, rouleaux supérieur et inférieur en résine acétal POM-C qui est un matériau aux excellentes propriétés mécaniques, double réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0 à 5 mm, la machine peut travailler à la fois en continu et à pédal.

SP30

STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PESO PASTA DOUGH WEIGHT	80/210 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	140/310 mm
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR POWER	0,37 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V 50 Hz
DIMENSIONI DIMENSIONS	440x340x640 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	27 kg



Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetale POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale.



Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal.



Structure en acier inox, fonctionnement à transmission par motoréducteur avec engrenages pleins en métal autolubrifiants avec coussinets en laiton, rouleaux supérieur et inférieur en résine acétal POM-C qui est un matériau aux excellentes propriétés mécaniques, double réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0 à 5 mm, la machine peut travailler à la fois en continu et à pédal.

SP40PAR

STENDIPIZZA - PIZZA ROLLER - FORMEUSE A PIZZA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PESO PASTA DOUGH WEIGHT	210/600 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	260/400 mm
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR POWER	0,37 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V 50 Hz
DIMENSIONI DIMENSIONS	540x390x740 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	34 kg



Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetalica POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale.



Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal.



Structure en acier inox, fonctionnement à transmission par motoréducteur avec engrenages pleins en métal autolubrifiants avec coussinets en laiton, rouleaux supérieur et inférieur en résine acétal POM-C qui est un matériau aux excellentes propriétés mécaniques, double réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0 à 5 mm, la machine peut travailler à la fois en continu et à pédal.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>