

Dilaminatrici

Mono rullo e pedale elettrico

Rolling machines | Single roller and electric foot pedal

Ausrollmaschinen | Mono Rollen und elektrischem Fußpedal

Façonneuses | Mono rouleau et pédale électrique

Laminadoras | Mono rodillo y pedal eléctrico

Laminador | Mono rolos e pedal elétrico

Тестораскаточная машина | С одним валиком и электрической педалью



La Dilaminatrice dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere (0-4mm). Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

The Rolling machine enables to save time in working process and does not need specialised operators. It has been designed to quickly shape the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. It works without warming the dough keeping its characteristics unaltered. Both the thickness and diameter of the disc are adjustable (0-4mm). All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical manufacture faults.

The technical data stated into this catalogue are indicative. The manufacturer reserves the right to change all specifications without any notice.

La Façonneuse est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte; épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer (0-4mm). Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de construction.

Les caractéristiques techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans aucun préavis.

O Laminador permite uma grande poupança de tempo e sobretudo não é necessário pessoal especializado. Foi concebido e realizado para resolver os problemas de formação de discos para a preparação de pizzas, pão, empadas, tartes, etc. A máquina trabalha a frio e não altera as características da massa; a espessura e o diâmetro do disco são reguláveis (0-4mm). Todas as máquinas possuem uma garantia de 1 ano contra os defeitos mecânicos de fabrico.

Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

Der Ausrollmaschine ist eine Maschine, die zum Ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwärmt den Teig nicht und so haltet die eigenschaft des Teiges unverändert. Dicke und Durchmesser sind regelbar (0-4mm). Alle Maschinen haben 1 Jahr Garantie gegen mechanischen konstruktionsfehler.

Die technischen Daten sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

La Laminadora reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm). Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación.


Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формирования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, focacchi, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик; толщину и диаметр основ можно регулировать по желанию (0-4mm). Все машины имеют двухлетнюю гарантию от механических дефектов изготовления.

Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

30 Pizza 30 cm | 30 cm pizza | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Pizza 30 cm | Пицца 30 см

45 Pizza 45 cm | 45 cm pizza | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Pizza 45 cm | Пицца 45 см

 Pedale elettrico di serie | Electric foot pedal included | Elektrisches, serienmäßiges Pedal | Pédale électrique de série | Pedal eléctrico de serie | Pedal elétrico de série | Электрическая педаль включена в серийную комплектацию



Caratteristiche tecniche

Technical features | Technischen Daten | Caractéristiques techniques | Características tècnicas
Características técnicas | Технические характеристики



DMA 310/1



DMA 500/1



Peso pasta Dough weigh Gewicht des Teiges Poids pâte Peso de la masa Peso da massa Вес теста	gr	80 210
Diametro pizza Pizza diameter Pizza Durchmesser Diametre pizza Diámetro de la pizza Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14 30
Alimentazione Power supply Anschluss Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger Motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Medidas de la máquina Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в)	cm	L 48,0 P 33,5 H 43,0
Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 40,5 H 50,7
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m ³	0,16
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	18,0
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	22,0

Peso pasta Dough weigh Gewicht des Teiges Poids pâte Peso de la masa Peso da massa Вес теста	gr	210 700
Diametro pizza Pizza diameter Pizza Durchmesser Diametre pizza Diámetro de la pizza Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	26 45
Alimentazione Power supply Anschluss Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger Motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Medidas de la máquina Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в)	cm	L 65,0 P 34,5 H 43,0
Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 40,5 H 50,7
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m ³	0,16
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	27,0
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	31,0



Pedale elettrico di serie | Electric foot pedal included | Elektrisches, serienmäßiges
Pedal | Pédale électrique de série | Pedal eléctrico de serie | Pedal eléctrico de série |
электрическая педаль включена в серийную комплектацию



DMA 310/2



Peso pasta Dough weigh Gewicht des Teiges Poids pâte Peso de la masa Peso da massa Вес теста	gr	80 210
Diametro pizza Pizza diameter Pizza Durchmesser Diametre pizza Diámetro de la pizza Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14 30
Alimentazione Power supply Anschluss Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger Motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Medidas de la máquina Dimensões da máquina Размеры машины (д x ш x в)	cm	L 48,0 P 33,5 H 45,0
Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessungen Dim emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	cm	L 75,5 P 40,5 H 50,7
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m ³	0,16
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	22,0
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	26,0

