

STENDIPIZZA РАСКАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ  
PIZZAFORM

P500 - P600



[www.rollmatic.com](http://www.rollmatic.com)

**Rollmatic**  
Bakery and Pastry Equipment

**PIZZAFORM, veloce, moderna, sicura, economica.**  
**Lavora la pasta Come Fossero le mani dell'uomo**

Stendipizza a due rulli in acciaio ideato per una preparazione professionale di pizze, piadine focacce, pasta, ecc. La macchina lavora tutti i tipi di pasta a freddo, con spessori diversi e forme rotonde quadrate e rettangolari.

**PIZZAFORM, rapid, up-to-date, reliable, economic.**  
**It works the dough as a man**

The pizzaform has two cylinders in steel and it has been built to prepare the pizza, piadine, pastry of pies and so on. The machine can sheet all the pastry cold-work with an adjustable thickness and shapes round, square and rectangular.

**PIZZAFORM, rapide, moderne, sûr, économique.**  
**La machine travaille comme Les Mains de les hommes**

La machine à pizza avec deux rouleaux en acier a été réalisée pour préparer les pizzas, piadine, pâtes, ecc. La machine a été conçu pour étaler toutes les pâtes à froid avec épaisseur réglable e formes rondes, rectangulaires e carré.

**PIZZAFORM, schnell, modern, sicher und preisgünstig.**  
**Es verarbeitet den Teig wie Ihre eigene Hände.**

Dieses 2-Rollen-Pizzaausrollgerät aus Edelstahl wurde zur professionellen Vorbereitung von Pizza, Fladen, Nudeln usw. gedacht. Die Maschine bearbeitet kalt Teig aller Art und Größe und in runden, viereckigen oder rechteckigen Formaten.

**PIZZAFORM, быстрая, современная, надежная, экономичная. Как руки человека**

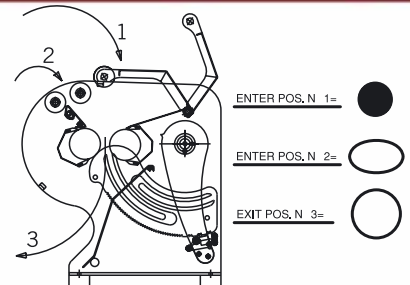
Раскатка для пиццы с двумя вальцами из стали, создана для профессионального приготовления пицц, лепешек, макаронных изделий и т.д. Машина обрабатывает все виды теста холодным способом, различной толщины и форм (круглые, квадратные, прямоугольные).

# PIZZAFORM P500 - P600



## CARATTERISTICHE TECNICHE-TECHNICAL FEATURES -CARACTERISTIQUES TECHNIQUES-DATOS TECNICO-TECHNISCHE DATEN ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	P500	P600
Peso pasta/weight dough/poids pâte/teig Gewicht/Bec tecto	Gr.100/3000	Gr.100/4000
Larghezza cilindri/Cylinders width/largeur des cylindres/walzenlänge /Длина цилиндров	500 mm	600 mm
Dimensioni/dimensions/Abmessungen /Размеры	70x40x50cm	80x40x50cm
Potenza installata/installed power/puissance installée/Anschlußwert/Установленная мощность	Kw. 0,55	Kw. 0,55
Apertura cilindri/Opening of rollers/ecartement cylinders/walzenöffnung/Открытие цилиндров	38mm	38mm
Peso/weight/poids/ Gewicht /Bec	50 kg.	55 kg.



acrobatservice

[www.rollmatic.com](http://www.rollmatic.com)

**Rollmatic**

Bakery and Pastry Equipment

Rollmatic s.r.l. Via Piemonte, 9 Z.I. - 36015 SCHIO (VI) - Tel. +39 0445.577.000 - 575.665 Fax +39 0445.579.056  
 E-mail: info@rollmatic.com