

Dough Rollers



Features

- Easy to use (even by less qualified personnel)
- Able to make different dough formats
- Plastic or steel guard for enhanced safety during use
- Facile da usare anche per il personale meno qualificato
- Possibilità di realizzare diversi formati di impasto
- Protezione in plastica o acciaio per una maggiore sicurezza durante l'uso.

Description

Designed to help in the preparation of bread, pizza and/or focaccia dough. The rolling machine has the advantage of allowing you to adjust the thickness of the dough by regulating the distance between rollers. Thickness: min 0.4mm - max 4mm

La dilaminatrice è pensata per facilitare la stesura di impasti di pane, pizza, focacce, a freddo. Lo spessore desiderato dell'impasto può essere fissato in pochi passaggi grazie alle leve di regolazione presenti. Spessore: min 0,4mm - max 4mm

Dough Rollers



RM32 A - RM35 A

Rolling machines with double pair of rollers.
Dilaminatrici a due coppie di rulli.



Foot pedal excluded
Pedale escluso



RM42 A - RM45 A

Rolling machines with double pair of rollers.
Dilaminatrici a due coppie di rulli.



Foot pedal excluded
Pedale escluso



M35 A - M42 A

Rolling machines with a pair of rollers.
Dilaminatrici ad una coppia di rulli.



RM42 TA - RM45 TA

Rolling machines with double pair of parallel rollers.
Dilaminatrice a due coppie di rulli paralleli.



Foot pedal included
Pedale incluso

Dough Rollers

/ Models

Dough Rollers

Min & Max filling values and proper functioning of the product were tested with a maximum hydration of 60%

I valori di riempimento min-max e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione massima del 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	DOUGH WEIGHT PESO PASTA	PIZZA Ø Ø PIZZA	POWER POTENZA	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE ELETTRICA			DIMENSIONS DIMENSIONI	NET WEIGHT PESO NETTO
		gr	cm	kw	Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz	(L X P X H cm)	Kg
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,37	230	1N+T	50/60	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,37	230	1N+T	50/60	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,37	230	1N+T	50/60	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230	1N+T	50/60	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230	1N+T	50/60	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230	1N+T	50/60	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230	1N+T	50/60	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230	1N+T	50/60	59x55x67	38

/ Option

Electric foot pedal

Pedale elettrico.



CODE CODICE	PRICE PREZZO
	€
S66CI54002	64



Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italia
tel: +39 0434 857000

Una società  **SOMECH**
GRUPPO
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOMECH SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 20 companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors - engineered systems of naval architecture and building façades; professional kitchen systems and products; design and creation of bespoke interiors. SOMECH group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMECH means Italian construction quality. www.somecgruppo.com

SOMECH S.p.A. (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa - sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; sistemi e prodotti di cucine professionali; progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOMECH gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMECH è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppo.com