

DILAMINADORAS

Rodillos para masa

La dilaminatrice è la macchina ideale per la formatura a freddo di prodotti da forno dello spessore e diametro desiderato. Disponibile en versión con gruppo rulli inferiore o con due coppie di rulli por una regulación milimétrica dello spessore della pasta.

Adatta per uso professionale e per piccole e medie produzioni.

Los rodillos de masa son perfectos para formar en frío productos de panadería del grosor y diámetro deseados. Disponible en versiones con un par de rodillos inferiores o dos pares de rodillos para regulación milimétrica del espesor de la masa. Adecuada para uso profesional y para pequeñas/ Producción de mediana escala.

REGULACIÓN
ESPESOR
PASTA

DE 0,4 A 4 MM

AJUSTE
DEL ESPESOR
DE LA MASA
DE 0,4 A 4 MM



Con le nostre Dilaminatrici Con nuestros rodillos de masa regula lo spessore che semplicemente establece el espesor de masa deseado y deja que la máquina haga el resto.

lo enfrenta la maquina
nella versione con 1 o 2 rodillos
por un resultado 2 para proporcionar aún más ancora más precisa.

Disponibile en versiones con
1 par de rodillos o Disponible
Resultados precisos.

DILAMINADORAS

Rodillos para masa



Grupo Pizze SRL
Via Carriz, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italia

Teléfono +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

una empresa del grupo
SOMEK



SOMEK SpA (ticker EXM: SOM) es un grupo de sociedades especializadas en ingeniería, proyección y realización de proyectos constructivos clave en mano en ámbito naval e civil, in tre segmenti di commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e Prodotti di cucine professionali, progettazione y creazione di interior personalizzati.

La sociedad del grupo SOMEK opera con estándares rigurosos de acreditación para posiciones financieras y escala operativa, y certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOMEK es de calidad constructiva italiana.

SOMEK SpA (ticker EXM: SOM) está formada por un grupo de empresas especializadas en la ingeniería, diseño y ejecución de proyectos de construcción naval y civil llave en mano, en tres sectores de proyecto: sistemas de ingeniería de arquitectura naval y fachadas de edificios, sistemas y productos de cocina profesional, diseño y creación de interiores a medida. Las empresas del grupo SOMEK están acreditadas en las listas de proveedores de nivel 1 de los principales astilleros y empresas de construcción del mundo y cuentan con la certificación de calidad, seguridad y sostenibilidad ESG. SOMEK significa calidad de construcción italiana.



CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Ventajas Y CARACTERÍSTICAS

Struttura interamente realizzata in acciaio inossidabile e rulli in resina alimentare, con leva di regolazione.

Cuerpo de la máquina fabricado íntegramente en acero inoxidable. Rodillos de resina de uso alimentario. Palanca de ajuste.



Espesor de la pasta desde 0,4 mm hasta 4 mm.
Espesor de la masa de 0,4 mm a 4 mm.



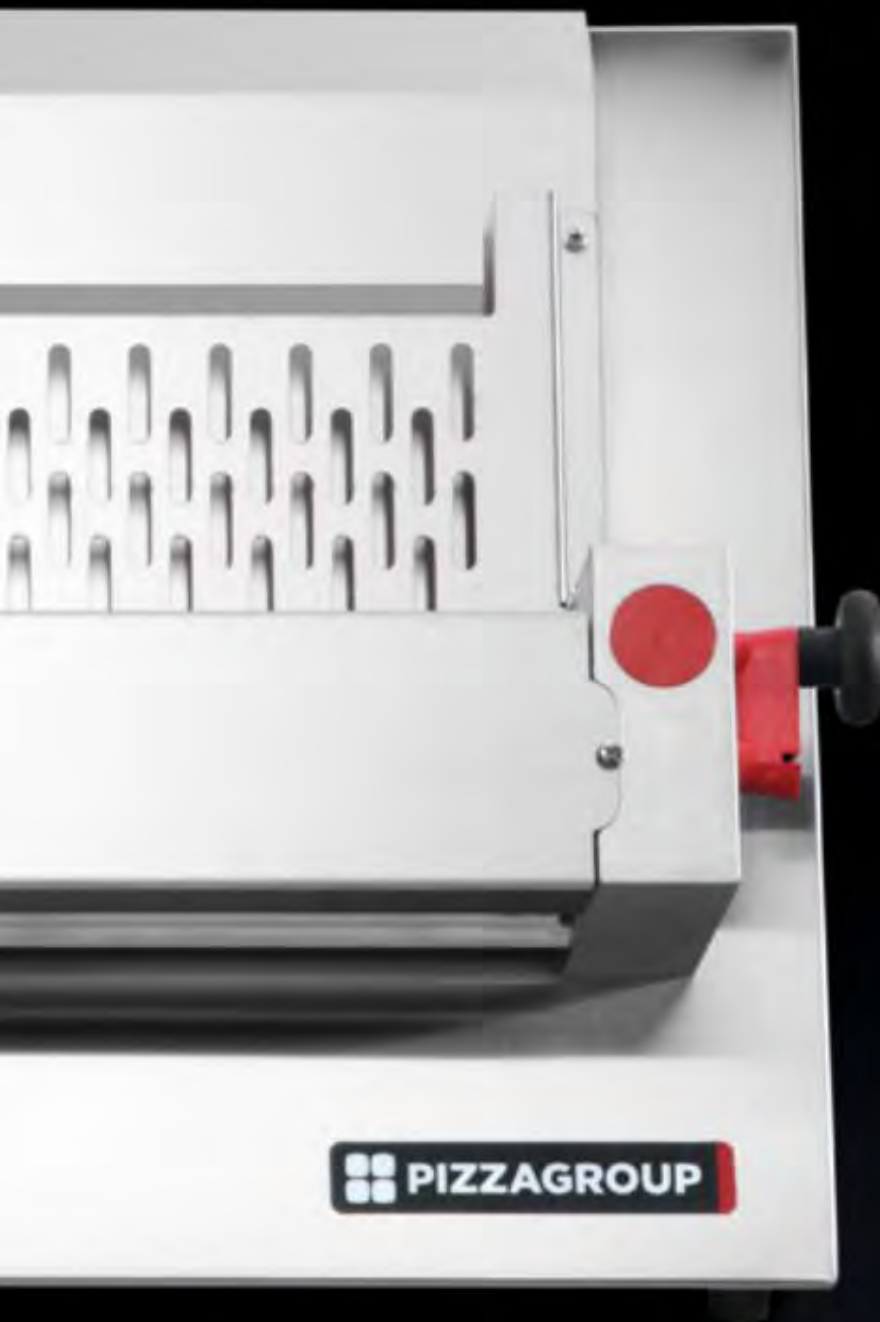
Realizza impasti da un min. di 80 g a un máx. 700 g.
Prepara masas con un peso desde 80 g hasta 700 g.



Estructura interactiva En acero inoxidable.
Cuerpo de la máquina fabricado íntegramente en acero inoxidable.



Pedale di avvio elettrico per i modelli a 2 rulli.
Pedal eléctrico para modelos con 2 pares de rodillos.



1 RULLO

1 PAR DE RODILLOS



M35 A

Largo 46 Profundo 48 Alto 63

14-34 centímetros
Ø pizza

M42 A

Largo 59 Profundidad 44 Alto 39

26-40 centímetros
Ø pizza

Pedale elettrico no disponibile.
Control de pie eléctrico no disponible.



POR IMPASTI DE OGI FORMA

Es posible obtener ogni tipo di forma di impaste; quadrato, rettangolare o tondo ruotandolo di 90° in uscita dai rulli.

PARA MASA DE CUALQUIER FORMA

Se puede conseguir cualquier forma de masa: cuadrada, rectangular o redonda girándola 90° a la salida del rodillo.

La experiencia de horneado adecuada

2 RULLI PARALELOS

2 PARALELO PARES DE RODILLOS



RM42 TA

Largo 53 Profundidad 53 Alto 63

26-40 centímetros
Ø pizza

RM45 TA

Largo 59 Profundidad 55 Alto 67

30-43 centímetros
Ø pizza

Pedale elettrico su richiesta.
Pedal eléctrico bajo pedido



PEDAL DE AVISO ELÉCTRICO

El pedal eléctrico hace que el trabajo sea más cómodo y rápido. Disponible di serie sul modello a 2 rulli paralleli e applicabile, su richiesta, sui modelli a 2 rulli obliqui.

CONTROL DE PIE ELÉCTRICO

El pedal eléctrico permite trabajar de forma más rápida y cómoda. Disponible de serie en el modelo con 2 pares de rodillos paralelos y aplicable, bajo pedido, en el modelo con 2 pares de rodillos oblicuos.

DILAMINATRICI / MASILLAS

2 RULLI OBLIQUI

2 OBLICUA PARES DE RODILLOS



RM32 A

Largo 42 Profundidad 47 Alto 65

14-31 centímetros
Ø pizza

RM35 A

Largo 46 Profundo 48 Alto 63

14-34 cm
Ø pizza

RM42 Un

Largo 53 Profundidad 47 Altura 79

26-40 centímetros
Ø pizza

RM45 Un

Largo 57 Profundidad 55 Altura 77

26-43 centímetros
Ø pizza

Pedale elettrico su richiesta.
Pedal eléctrico bajo pedido



PROTECCIÓN DE LOS RULLI

Todas las partes sensibles están protegidas por una garantía de máxima seguridad durante el uso.

RODILLO GUARDIAS

Todas las partes móviles están protegidas para maximizar la seguridad durante el uso.

GRUPO DE PIZZAS