




 Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi - rulli superiori inclinati (FI/32N-42N) o paralleli (FIP/42N) per realizzare diverse forme. Sistema con micro di sicurezza, posto sul coperchio protezione rulli superiori, che permette il funzionamento solo a coperchio chiuso con la stessa funzionalità della pedaliera.

 Pizza and bread dough rolling machine. Structure fully made of stainless steel - food safe resin rollers - thickness adjustment lever on both units - upper tilted rollers (FI/32N-42N) or parallel (FIP/42N) to create different shapes. System with micro-switch located on the upper roller protective cover, which allows operation only with the cover closed with the same functionality as the pedal board.

 Machine pour étendre les pâtes à pizza, pain, piada, fougasse, etc. Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur sur les deux groupes - rouleaux supérieurs inclinés (FI/32N-42N) ou parallèles (FIP/42N) pour réaliser différentes formes. Système avec micro de sécurité, placé sur le couvercle de protection des rouleaux supérieurs, qui permet le fonctionnement seulement lorsque le couvercle est fermé avec la même fonctionnalité du pédalier.

 Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig etc. Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Lebensmittelharz - Hebel zur Regulierung der Walzenstärke an beiden Gruppen - Obere Walzen geneigt (FI/32N-42N) oder parallel (FIP/42N) zur Erstellung verschiedener Formen. System mit Sicherheitsmikroschalter an Schutzabdeckung der oberen Walzen, mit dem der Betrieb nur bei geschlossenem Deckel möglich ist; dieselbe Betriebsweise des Pedals.

 Máquina para estirar masa de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor en ambos grupos - rodillos superiores inclinados (FI/32N-42N) o paralelos (FIP/42N) para realizar diferentes formas. Sistema con microinterruptor de seguridad, ubicado en la tapa de protección de los rodillos superiores, que permite el funcionamiento sólo con la tapa cerrada con la misma funcionalidad del pedal.

 Машина предназначена для раскатки теста под пиццу, хлебо-булочные изделия, лепешки и т.д. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из пищевого полимера, имеется рычаг для регулировки толщины на обоих узлах, верхние валки могут располагаться под углом (мод. FI/32N-42N) или параллельно (мод. FIP/42N) для получения изделий различной формы. Система оснащена противоаварийным микровыключателем, который расположен на защитной крышке верхних валков и позволяет работать только при закрытой крышке с одинаковой функциональностью pedalного механизма.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FI/32N	FI/42N	FIP/42N
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	320 mm	420 mm	420 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	min 0,3 mm - max 5,5 mm		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x510 x655/775h (mm)	590x510 x775/895h (mm)	590x510 x715/835h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	36 Kg	44 Kg	45 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	45 Kg	53 Kg	54 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x650x690h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,381 m ³		



FIP/42N



FI/32N



FI/42N