



# STENDIPIZZA A RULLI

LINEA PIZZERIA



SM 30/MINI

CARROZZERIA  
IN ACCIAIO INOX



SM 30



SM 40/RP



SM 40

## DATI TECNICI

	modello	potenza motore HP	tensione V/Hz	dimensioni (L x P x H) mm	peso pasta gr	diametro pizza cm	peso kg
1	SM30/MINI	0,5	230/50	420x450x350	80 ÷ 210	○ 14 ÷ 30	27
2	SM 30	0,5	230/50	420x450x650	80 ÷ 210	○ 14 ÷ 30	35
3	SM 40	0,5	230/50	520x450x712	80 ÷ 400	○ 14 ÷ 40	45
4	SM 40/RP	0,5	230/50	520x450x750	100 ÷ 700	□○ 14 ÷ 40	45

italianamacchine®

si riserva il diritto di apportare ai prodotti le migliorie, sia meccaniche che estetiche, senza alcun preavviso

Lo stendipizza è stato ideato e realizzato per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, etc.  
Lo stendipizza a rulli dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato.

La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere.

**LEGENDA**  
**RP** = rulli paralleli

## LISTINO PREZZI

	modello	descrizione	prezzo
1	<b>STENDIPIZZA IN ACCIAIO INOX</b>	SM 30/MINI: monofase 230 volt - 50 Hz (pedale elettrico accessorio)	<b>952,00</b>
2		SM 30: monofase 230 volt - 50 Hz (pedale elettrico accessorio)	<b>1.305,00</b>
3		SM 40: monofase 230 volt - 50 Hz (pedale elettrico accessorio)	<b>1.485,00</b>
4		SM 40/RP: monofase 230 volt - 50 Hz (pedale elettrico di serie)	<b>1.605,00</b>

## IMBALLI

5	Imballo per SM 30	<b>34,00</b>
6	Imballo per SM 40	<b>40,00</b>
7	Imballo per SM 40/RP	<b>40,00</b>

## ACCESSORI / NOTE

8	Pedale elettrico per SM 30/MINI, SM 30, SM 40.	<b>60,00</b>
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		