

# STENDIPIZZA DA BANCO

# T.P.M. 500

## CARATTERISTICHE:

- STENDE PASTA DA **PANE**, DA **PIZZA**, PASTA **SFOGLIA** E PASTA **FRESCA ALL'UOVO**
- **RULLI IN ACCIAIO INOX** CROMATI A SPESSORE
- ADATTA PER **PIZZE IN TEGLIA**, **TONDE** E **PIZZE METRO**
- MOLTO **ROBUSTA**
- MOLTO **SEMPLICE** DA USARE
- MOLTO **FACILE DA PULIRE**
- TUTTI I COMPONENTI SONO A **NORME** IGENICHE E DI SICUREZZA
- SCOCCA IN ACCIAIO **INOX**
- POSSIBILITA' DI AVERE IL RULLO **SCANALATO**: CIO' PERMETTE DI AVERE COME RISULTATO FINALE UNA PIZZA TONDA SENZA VARIARE LA **REGOLAZIONE** DEI RULLI
- SPESSORE MINIMO **0.3/0.1 MM**
- SPESSORE MASSIMO **5 MM**



La sfogliatrice da banco non necessita di personale specializzato e consente una grande economia di tempo. Realizzata per risolvere dei problemi di formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine e lavorazione di pasta sfoglia ecc.. La macchina lavora a freddo, senza alterare le caratteristiche della pasta; lo spessore e il diametro del disco sono regolabili attraverso la manopola laterale ai rulli. Presenta una struttura robusta in acciaio inox, rulli di grosso diametro e cilindro a DUE DIAMETRI. Si presenta semplice, resistente e duratura.

Lungh. Rullo	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso	Volt
500 mm	470 mm	700 mm	250 mm	47 kg	220

**T.P.M.** ITALIA

Via corte 184, 36010 zanè (vi) +39 349 3548076 [www.tpmitalia.it](http://www.tpmitalia.it) [info@tpmitalia.it](mailto:info@tpmitalia.it)