

Rolling machines

Ausrollmaschinen

Façonneuses

Laminadoras



Dilaminatrici



Caratteristiche generali Roll Mach dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. Roll Mach è stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere. Certificazione ETL per i modelli P30A e P40A. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.

General characteristics Roll Mach enables to save time and above all does not need specialised staff. Roll Mach has been realised in order to solve all the problems related to the shaping of the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. The machine works without warming the dough and keeps unaltered its characteristics. The thickness and diameter of the disc are adjustable. Certification ETL for models P30A and P40A. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

Allgemeine Kennzeichen Roll Mach ist eine Maschine, die zum Ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Roll Mach erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwärmt den Teig nicht und so, haltet die Eigenschaft des Teiges unverändert. Dicke und Durchmesser sind regelbar. Bescheinigung ETL für Modelle P30A und P40A. Die technische Angaben sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt.

Caractéristiques générales Roll Mach est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Roll Mach assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte: épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer. Certification ETL pour les modèles P30A et P40A. Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter modifications sans préavis.

Características generales Roll Mach ha sido ideada y realizada para resolver los problemas de extensión de la pizza, de las hogazas, tartas, del pan, etc. Roll Mach ayuda a ahorrar tiempo y sobre todo no necesita personal especializado. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa; el espesor y el diámetro del disco se pueden regular. Certificación ETL por los modelos P30A y P40A. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Caratteristiche tecniche - Technical characteristics - Technische Kennzeichen - Caractéristiques techniques - Características técnicas

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo		P30 P30T	P30A-P30AE P30TA	P35A P35TA	P40 P40T	P40A-P40AE P40TA-P40TAE	P45A P45TA	P45HTA	M35
Peso pasta - Dough weight - Gewicht d. Teiges - Poids pâte - Peso de la masa	gr	80±210	80±210	80±400	210±700 210±1400	210±700 210±1400	210±900 210±1600	210±1600	80±400
Diametro pizza - Pizza diameter - Pizza Durchmesser - Diametre pizza - Diámetro pizza	cm	14±29	14±29	14±34	26±40	26±40	$\frac{26±45}{30±45}$	30±45	35
Alimentazione - Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación ETL Usa-Canada P30A - P40A	V	230 1Ph 50Hz							
Potenza assorbita - Absorbed power - Leistungsaufnahme - Puissance absorbée - Potencia absorbida	W	250	250	250	375	375	375	560	250
Potenza motore monofase - Single-phase motor power - Einphasiger Motorleistung - Puissance moteur monophasé - Potencia motor monofásico	230 V W	243	243	243	368	368	368	552	243
	Hp	0,33±0,5	0,33±0,5	0,33±0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,33±0,5
Dimensioni macchina - Machine sizes - Maschine Abmessungen - Dim. machine - Dim. máquina	lpxh cm	41x43x64	42x50x63	47x50x73	54x50x70	53x53x73	59x53x73	59x53x73	50x40x35
Dimensioni imballo - Packing sizes - Verpackung Abmessungen - Dim. emballage - Dim. embalaje	lpxh cm	50x50x68	50x50x68	50x50x73	61x71x78	61x71x78	61x71x84	61x71x84	46x50x60
Volume - Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³	0,17	0,17	0,18	0,34	0,34	0,37	0,37	0,15
Peso netto - Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	$\frac{26}{27}$	$\frac{33-30}{31}$	35	$\frac{35}{38}$	$\frac{37-37}{40-40}$	45	48	30
Peso lordo - Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	31	34	39	50	52	60	60	34

A • Acciaio inox - Stainless steel - Edelstahl - Acier inox - Acero inoxidable.

T • Rulli paralleli - Parallel rollers - Parallelwalzen - Roleaux parallèles - Rodillos paralelos.

TA • Acciaio inox / Rulli paralleli - Stainless steel / Parallel rollers - Edelstahl / Parallelwalzen - Acier inox / Roleaux parallèles - Acero inoxidable / Rodillos paralelos.

E • Export. No pedale, bilancino fisso e comandi a 220V - No footpedal, fixed little equalizer, 220V controls - Kein Fußpedal, festeschaukel, 220V Steuerung - Sans pedale, petite balance fixe, controle 220V - Sin pedal, balanza fija, control 220V.

H • Motore più potente - More powerful motor - Stärker Motor - Moteur plus puissant - Motor mas fuerte.

M • Monorullo - One roller - Eine Rolle - Mono rouleau - Mono rodillo.

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la ristorazione
Catering machines and equipment

33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia
Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com