



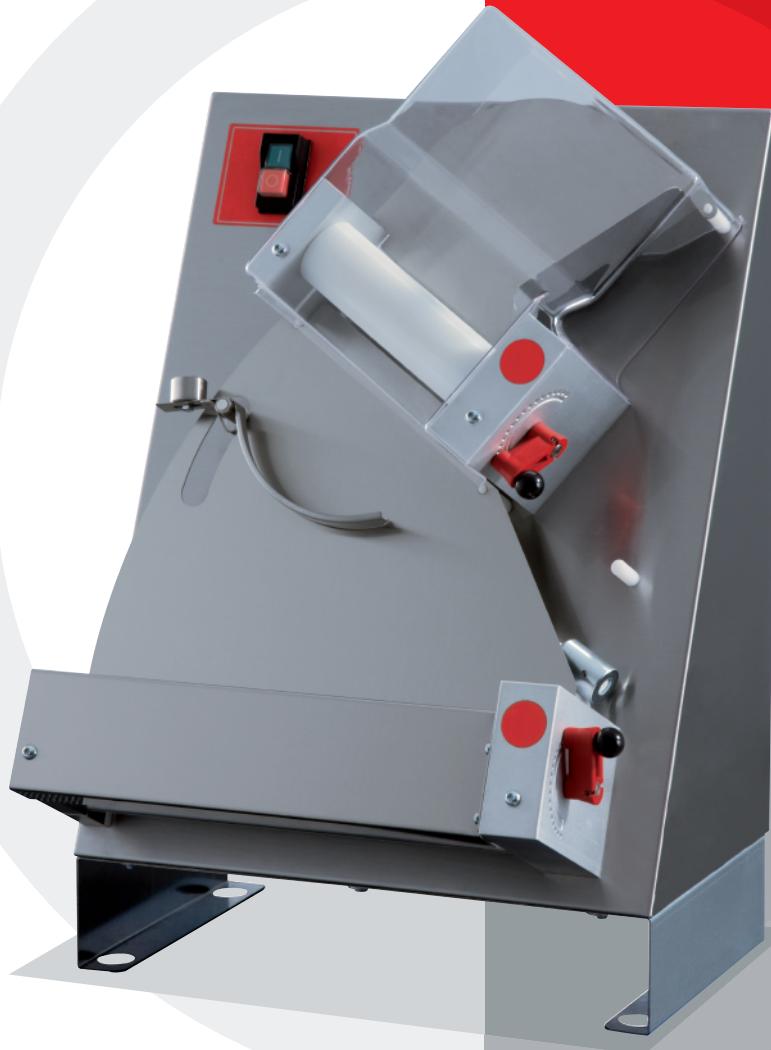
# Dilaminatrici

**Rolling machines**

Ausrollmaschinen

**Façonneuses**

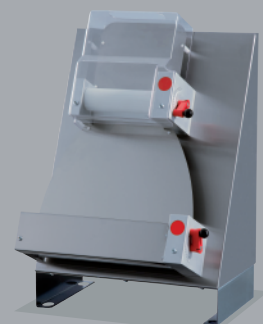
Laminadoras



RM32A



M42A



RM42TA



**PizzaGroup**

Dilaminatrici	modello model Modell modèle modelo			RM32A	RM35A	RM42A	RM45A	RM45HTA	M35A	M42A
				RM32TA	RM35TA	RM42TA	RM45TA			
<b>Peso pasta</b> Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	<b>gr</b>			80÷210	80÷400	210÷600	210÷700	210÷1000	80÷400	210÷600
<b>Diametro pizza</b> Pizza diam. - Pizza Durchmesser - Diam. Pizza - Diám. Pizza	<b>cm</b>			14÷31	14÷34	26÷40	26÷43 30÷43	30÷43	14÷34	26÷40
<b>Alimentazione</b> Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	<b>Volt</b>			230 1 Ph 50 Hz						
<b>Potenza</b> Power - Leistung - Puissance - Potencia USA P30A - P40A (115/230)	<b>230 V</b>	<b>kW</b>		0,25	0,25	0,37	0,37	0,55	0,25	0,37
		<b>HP</b>		0,33	0,33	0,50	0,50	0,75	0,33	0,50
<b>Dimensioni macchina</b> Machine sizes - Maschine Abmessungen Dimensions machine - Dimensiones máquina	<b>lxpxh cm</b>			43x50x63	47x50x73	53x53x73	59x53x73	59x53x73	50x40x45	57x40x45
<b>Dimensioni imballo</b> Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dimensions emballage - Dimensiones embalaje	<b>lxpxh cm</b>			52x68x53	62x79x67	62x79x67	62x87x67	62x87x67	63x60x41	62x79x67
<b>Volume</b> Volume - Volumen - Volume - Volumen	<b>m³</b>			0,19	0,33	0,33	0,36	0,36	0,15	0,33
<b>Peso netto</b> Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	<b>kg</b>			30 31	35	37 40	45	48	30	37
				34	46	52	57	60	34	48
<b>Peso lordo</b> Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	<b>kg</b>			34	46	52	57	60	34	48

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

#### Caratteristiche generali

La dilaminatrice non necessita di personale specializzato e consente una grande economia di tempo. Il pedale incorporato su tutte le macchine, eccetto le monorullo, che non ne hanno la predisposizione, rendono il lavoro dell'operatore ancora più agevole. Realizzata per risolvere dei problemi di formatura dei dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, 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. La vasta gamma di modelli consente un'elevata flessibilità dei diametri pasta ottenibili.

#### General characteristics

Rolling machines do not need specialized staff and they are suitable to save time. Except for the single roller, which cannot have the foot-pedal incorporated, does operator's job easier. These machines solve all problems related to shaping the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. They work without warming the dough and keep unaltered its characteristics; the thickness and diameter of the disc are adjustable through the grip fitted beside the rolls. The wide models range gives a high flexibility of dough diameters.

#### Allgemeine Kennzeichen

Die Ausrollmaschinen benötigen keine Fachkräfte und erlauben Zeit zu sparen. Der eingebaute Fußpedal auf alle Maschinen, außer die Einwalzig Rolle, die überhaupt sie nicht haben können, macht die Arbeit des Benutzers leichter. Diese Maschinen lösen das Teig Formenproblem der Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. Dank ihrer Kaltbearbeitung, bleiben die Eigenschaften des Teiges unverändert. Dicke und Durchmesser sind durch den kleinen Griff seitlich der Walzen regelbar. Die große Auswahl der Modelle erlaubt eine hohe Flexibilität der Teigdurchmesser.

#### Caractéristiques générales

La façonneuse ne nécessite pas de personnel spécialisé et elle consent une importante économie de temps; la pédale incorporée sur toutes les machines, sauf pour les modèles monorouleau, qui ne sont même pas prédisposées, rend le travail de l'opérateur encore plus aisé. Réalisée pour résoudre des problèmes de forme des disques pour la préparation de pizzas, pain, focaces, petite tarte, ecc. La machine travaille à froid, sans altérer les caractéristiques de la pâte; l'épaisseur et le diamètre des disques sont réglables par la petite poignée latérale aux rouleaux. La gamme de modèles assez vaste permet une grande flexibilité des diamètres.

#### 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. Excepto para los modelos monorodillo, que no tienen ni predisposición, el pedal incorporado hace el trabajo del operador todavía más fácil. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa; el espesor y el diámetro del disco se pueden regular por medio del pequeño botón lateral a los rodillos. La gama muy amplia de modelos permite una grande flexibilidad de los diámetros.

## Legenda

- A** Acciaio inox - Stainless steel - Edelstahl - Acier inox - Acero inoxidable.
- T** Rulli paralleli - Parallel rollers - Parallelwalzen - Rouleaux parallèles - Rodillos paralelos.
- H** Motore più potente - More powerful motor - Stärker Motor - Moteur plus puissant - Motor mas fuerte.
- M** Monorullo - Single roller - Einwalzig - Mono rouleau - Mono rodillo.