

ROLLY / GM

Stendipizza a rulli e Impastatrici a spirale

Dough rollers and spiral Mixers

Étireurs à pizza à rouleaux et pétrins à spirale

Pizzaroller und Spiralmischer

Camillas para pizza con rodillos y amasadoras de espiral



ROLLY



Macchina stendipizza ad una o due coppie di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato. Si ottiene un impasto quadrato o rettangolare per un lavoro facile e sicuro.



R40P

Due coppie di rulli, struttura in acciaio inox, pulsantiera digitale a V. 24, termica salvamotore, comando manuale e a pedale.

Two couples of rolling-pins, stainless steel frame, digital control panel V24, motor-protector thermal devices, manual and pedal controls.

Deux couples de rouleaux, structure en acier inox, panneau digital à boutons poussoirs 24 V., courant termique protégemoteur, commande manuelle et à pédale.

Zwei Paar Rollen, aus Edelstahl, digitale Schalttafel 24 V., Motorenöl – manueller und Pedalantrieb.

Dos copias de rodillos, estructura en acero inoxidable, teclado digital a 24 V., térmico salva motor, control manual y a pedal.

R30/R40

Due coppie di rulli, struttura in acciaio inox, pulsantiera digitale V. 24, termica salvamotore, predisposti per comando a pedale.

Two couples of rolling-pins, stainless steel frame, digital control panel V24, motor-protector thermal devices, predisposed with pedal controls.

Deux couples de rouleaux, structure en acier inox, panneau digital à boutons poussoirs 24 V., courant termique protégé-moteur, prédisposés pour commande à pédale.

Zwei Paar Rollen, aus Edelstahl, digitale Schalttafel 24 V., Motorschutzschalter, vorgesehen für Pedalantrieb.

Dos copias de rodillos, estructura en acero inoxidable, teclado digital a 24 V., térmico salva motor predispuestos para control a pedal.

R10/30M

Una coppia di rulli regolabili, struttura interamente in acciaio inox, alberi porta rulli compresi.

A couple of adjustable rollers, frame entirely in stainless steel, including the roller shafts.

Un couple de rouleaux réglables, structure entièrement en acier inox, arbres porte-rouleaux compris.

Ein einstellbare Paar Rollen, Gehäuse vollständig aus Edelstahl, einschließlich der Walzenwellen.

Una pareja de rodillos regulables, estructura totalmente en acero inoxidable, árboles sujetarodillos incluidos.

EN. Dough roller with one or two pairs of rollers, adjustable, for millimeter precision of the desired thickness. Square or rectangular dough is obtained for easy and safe work.

DE. Teigausrollmaschine mit einem oder zwei einstellbaren Rollenpaaren, für eine millimetergenaue Dicke. Der quadratisch oder rechteckig ausgeformte Teig macht die Arbeit einfach und sicher.

FR. Formeuse à pizza à un ou deux paires de rouleaux, réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée. On obtient une pâte carrée ou rectangulaire pour un travail facile et fiable.

ES. Máquina para extender la pizza con uno o dos rodillos, ajustables, para una precisión milimétrica del grosor deseado. Se obtiene una maza cuadrada o rectangular para un trabajo fácil y seguro.

GM

Impastatrice per pane, pizza e dolci: dimensioni ridotte per grandi quantità di impasto omogeneo. Affidabili, durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.



GM8

1 VELOCITÀ
1 Speed

MONOFASE 230 V
Singlephase 230 V



GM18

1 VELOCITÀ
1 Speed

MONOFASE 230 V
O TRIFASE 400 V
Singlephase 230 V
or Threephase 400 V

2 VELOCITÀ
2 Speed

TRIFASE 400 V
Threephase 400 V



GM25

1 VELOCITÀ
1 Speed

MONOFASE 230 V
O TRIFASE 400 V
Singlephase 230 V
or Threephase 400 V

2 VELOCITÀ
2 Speed

TRIFASE 400 V
Threephase 400 V



GM38

1 VELOCITÀ
1 Speed

MONOFASE 230 V
O TRIFASE 400 V
Singlephase 230 V
or Threephase 400 V

2 VELOCITÀ
2 Speed

TRIFASE 400 V
Threephase 400 V

EN. Small size spiral mixers, big quantity and homogeneous dough for bread, pizza and pastry. Aeliable, durable, easy to use and easy to clean. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

DE. Teigknetter für Brot, Pizza und Kuchen: Kompakte Abmessungen für große, homogene Teigmengen. Zuverlässig, dauerhaft, einfach zu gebrauchen und zu reinigen. Wanne, Deckel, Spirale und Teigtrenner aus Edelstahl AISI 304.

FR. Pétrines a spirale pour pain, pizza et pâtisserie: dimensions réduites pour de grandes quantités de pâte homogène. Fiables, durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Bac, couvercle, spirale et détacheur de pâte en acier inox AISI 304.

ES. Amasadoras a espiral para pan, pizza y pasteles: tamaño pequeño para grandes cantidades de masa homogénea. Fiable, duradera, fácil de usar y fácil de limpiar. Tazón, tapa, espiral y divisor de masa de acero inoxidable AISI 304.



ROLLY	Dimensioni (cm) Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Peso porzione impasto Dough portion weight	Largh. Pizza (cm) Pizza Width (cm)
	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Hp	kW	g	Ø
R40P	69	52	52	44	230/1/50	0,5	0,3	50/1000	10/40
R40	80	52	52	44	230/1/50	0,5	0,3	50/1000	10/40
R30	70	42	42	34	230/1/50	0,5	0,3	50/700	10/30
R10/30 M	37	42	42	22	230/1/50	0,5	0,3	50/700	10/30

Su richiesta modelli disponibili a 60Hz. – On request models available in 60Hz.

GM	Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Dimensioni vasca (cm) Bowl dimensions (cm)		Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Quantità impasto Dough capacity	Volume vasca Bowl volume
	A/H	L/W	P/D	Ø	A/H	Kg	V/Ph/Hz	Hp	kW	Kg	lt
GM8 - 1 speed	55	29	45	24	16	30	230/1/50	0,5	0,37	6	7
GM18 - 1 speed	70	40	63	36	21	59	400/3/50 230/1/50	1	0,75	17	21
GM18 - 2 speed	70	40	63	36	21	59	400/3/50	1	0,75	17	21
GM25 - 1 speed	78	44	68	40	26	82	400/3/50 230/1/50	1,5	1,1	25	32
GM25 - 2 speed	78	44	68	40	26	82	400/3/50	1,5	1,1	25	32
GM38 - 1 speed	79,8	49,5	80	45	26	96	400/3/50 230/1/50	2	1,5	36	41
GM38 - 2 speed	79,8	49,5	80	45	26	96	400/3/50	2	1,5	36	41

Su richiesta modelli disponibili a 60Hz. – On request models available in 60Hz.

WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro 61122 (PU)
Italia - Phone +39 0721 481515 - italforni@waicogroup.com

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E+LEVA



ITALFORNI