

# Laminadora de masas



mod. DL310



mod. DL420-AUT



mod. DL420-RP



mod. DL500-RP



Dilaminatrici  
Ausrollmaschinen



Rolling machines  
Laminadoras



Façonneuses

mod.	mm.	peso pasta dough weight Teig Gewicht poids pâte	ø pizza pizza ø Pizza ø ø pizza	V - Hz	kW	Hp	Icons	
		gr.	mm.					
DL310	475x375x660H	80 ÷ 210	140 ÷ 300	230/1N+T - 50	0,25	0,33	36	0,3
DL310-AUT	475x375x660H	80 ÷ 210	140 ÷ 300	230/1N+T - 50	0,25	0,33	36	0,3
DL420	585x435x790H	210 ÷ 700	260 ÷ 400	230/1N+T - 50	0,25	0,33	43	0,43
DL420-AUT	585x435x790H	210 ÷ 700	260 ÷ 400	230/1N+T - 50	0,25	0,33	43	0,43
DL420-RP	* 585x435x715H	220 ÷ 900	260 ÷ 400	230/1N+T - 50	0,25	0,33	45	0,43
DL500-RP	* 665x435x715H	220 ÷ 900	260 ÷ 450	230/1N+T - 50	0,25	0,33	49	0,45

Versione "AUT" | "AUT" version | "AUT" Version | Version "AUT" | Versión "AUT"

Dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori | Rolling machine is equipped with sensors for the the automatic start | Laminoin équipée de cap-teurs qui se met en marche automatiquement | Ausrollmaschinen autostart sensor

Versione "RP" | "RP" version | "RP" Version | Version "RP" | Versión "RP"

Rulli paralleli | Parallel rollers | Parallelwalzen | Rouleaux parallèles | Rodillos paralelos



mod.

PE-DIM \*

Pedale elettrico | Electric foot pedal | Elektrisches Fußpedal | Pédale électrique | Pedal eléctrico

SUP-DI-60H

Voltaggio speciale 110V 60Hz / 230V 60Hz | Special voltage 110V 60Hz / 230V 60Hz | Sonderspannung 110V 60Hz / 230V 60Hz | Voltage spécial 110V 60Hz / 230V 60Hz | Voltaje especial 110V 60Hz / 230V 60Hz

\* Di serie sui mod. (DL420-RP | DL500-RP) | Included (DL420-RP | DL500-RP) | Serienmäßiges (DL420-RP | DL500-RP) De série (DL420-RP | DL500-RP)

# Laminadora de masas





Sfogliatrici  
Teigausrollmaschinen



Dough flaker  
Máquina para hojaldrar masa



Presseuse laminoire

mod.	mm.	Rullo   Roller   Rouleau   Walze mm.	V - Hz	W	Hp	spessore pasta dough thickness teighöhe pâte épaisse		
SF32-M	600x375x545 H	Ø 60x320	230/1N+T 50 Hz	370	0,5	0 + 10 mm.	65	0,80
SF32-T	600x375x545 H	Ø 60x320	400/3+T 50 Hz	370	0,5	0 + 10 mm.	65	0,80
SF42-M	700x375x545 H	Ø 60x420	230/1N+T 50 Hz	370	0,5	0 + 10 mm.	72	0,80
SF42-T	700x375x545 H	Ø 60x420	400/3+T 50 Hz	370	0,5	0 + 10 mm.	72	0,80
SF52-M	800x375x545 H	Ø 60x520	230/1N+T 50 Hz	370	0,5	0 + 10 mm.	79	0,80
SF52-T	800x375x545 H	Ø 60x520	400/3+T 50 Hz	370	0,5	0 + 10 mm.	79	0,80

Sfogliatrice | Dough flaker | Presseuse laminoire | Teigausroller



mod. mm.

TP-SF2 Sp. 2

TP-SF6 Sp. 6

TP-SF12 Sp. 12

Tagliarina | Blade | Coupeuse | Schneide | Cizalla

# Formadoras de pizza





Formatrici per pizza  
Teigformer



Pizza moulder  
Formadora



Formeuse

mod.	mm.	peso pasta dough weight Teig Gewicht poids pâte peso masa	ø piatto plate ø Bleche ø ø plateau ø plato	V - Hz	kW	°C	 	
		gr.	mm.					
PFM33	560x430x750H	100 ÷ 270	330	400/3N+T - 50	3,6	0 ÷ 170	105	0,28
PFM45	670x550x860H	100 ÷ 500	450	400/3N+T - 50	5,6	0 ÷ 170	135	0,40

Piatti in acciaio Aisi 304 | Aisi 304 plates | Bleche aus Aisi 304 | Plateaux en Aisi 304 | Platos en Aisi 304