

## STENDIPIZZA A RULLI / DOUGH ROLLERS

### 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 thermique 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.*

### R30/40



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 thermique protège-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 réglableaux, 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.*

**DATI TECNICI**  
**TECHNICAL CHART**



Rolly	Dimensioni (cm) Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Peso porzione impasto Dough portion weight	Largh. Pizza Pizza Width
	H	L	P	kg	V/Ph/Hz	Hp/Kw	g	cm
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

On request models available in 60Hz.

**Italforni Pesaro s.r.l.**

Loc. Chiesa di Ginestreto • Via dell'Industria 130 • 61121 Pesaro (PU) • Italia  
 Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53 info@italforni.it • [www.italforni.it](http://www.italforni.it)

