



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas

Rolly/GM



Rolly

GM

Stendipizza a rulli e Impastatrici a spirale

Dough rollers
and spiral Mixers.

Façonneuses
à rouleaux
et Pétrins à spirale.

Pizzaausroller
mit Rollen
Spiralenrührmaschine.

Máquinas de rodillos
para extender la pizza
y Amasadoras a espiral.



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 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.

IMPASTATRICI A SPIRALE / SPIRAL DOUGH MIXERS

Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox.
verniciato bianco. Vasca, coperchio,
spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.

*Standard equipment: steel construction,
white painted. Bowl, bowl protection,
spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.*

GM



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
SINGLEPHASE 230V

GM 8

Volume vasca/Bowl volume	7 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	6 Kg
Potenza/Power	0,5 HP - 0,37 KW
Peso/Weight	30 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 240x160 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 290x450x550 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 390x520x700 h



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
O TRIFASE 400V
SINGLEPHASE 230V
OR THREEPHASE 400V

2 VELOCITÀ / 2 SPEED
TRIFASE 400V
THREEPHASE 400V

GM 18

Volume vasca/Bowl volume	21 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	17 Kg
Potenza/Power	1,0 HP - 0,75 KW
Peso/Weight	59 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 360x210 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 400x630x700 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 450x770x840 h



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
O TRIFASE 400V
SINGLEPHASE 230V
OR THREEPHASE 400V

2 VELOCITÀ / 2 SPEED
TRIFASE 400V
THREEPHASE 400V

GM 25

Volume vasca/Bowl volume	32 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	25 Kg
Potenza/Power	1,5 HP - 1,1 KW
Peso/Weight	82 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 400x260 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 440x680x780 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 510x790x930 h



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
O TRIFASE 400V
SINGLEPHASE 230V
OR THREEPHASE 400V

2 VELOCITÀ / 2 SPEED
TRIFASE 400V
THREEPHASE 400V

GM 38

Volume vasca/Bowl volume	41 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	36 Kg
Potenza/Power	2,0 HP - 1,5 KW
Peso/Weight	96 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 450x260 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 495x800x798 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 570x850x940 h



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.

GM	Dimensioni (cm) Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Quantità impasto Dough capacity	Volume vasca Bowl volume
	H	L	P	kg	V/Ph/Hz	Hp/Kw	kg	lt
GM38 - 2 speed	79,8	49,5	80	96	400/3/50	2 / 1,5	36	41
GM38 - 1 speed	79,8	49,5	80	96	400/3/50 230/1/50	2 / 1,5	36	41
GM25 - 2 speed	78	44	68	82	400/3/50	1,5 / 1,1	25	32
GM25 - 1 speed	78	44	68	82	400/3/50 230/1/50	1,5 / 1,1	25	32
GM18 - 2 speed	84	45	77	59	400/3/50	1 / 0,75	17	21
GM18 - 1 speed	84	45	77	59	400/3/50 230/1/50	1 / 0,75	17	21
GM8 - 1 speed	61	45	55	30	230/1/50	0,5 / 0,37	6	7

On request models available in 60Hz.

Italforni Pesaro s.r.l
 Loc. Chiusa di Ginestreto
 Via dell'Industria, 130 • 61122 Pesaro (PU) • Italia
 Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53
 info@italforni.it • www.italforni.it



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.



MADE IN ITALY