



Compact, rapide et simple :

Pizzolo

Comment produire des fonds de pizzas réguliers ? Avec le Pizzolo compact.

Quelles que soient la taille et l'épaisseur de vos pizzas : petites, grandes, fines ou épaisses – le Pizzolo vous permet de transformer vos pâtons en fonds de pizzas ronds ou ovales parfaitement réguliers. Vous atteindrez en toute simplicité une production horaire de 200 à 300 fonds de pizzas d'un diamètre de 13 à 33 centimètres. Il vous suffit de régler l'épaisseur finale souhaitée. Autre avantage non négligeable : le nettoyage simple et rapide du Pizzolo.



Caractéristiques techniques

| | |
|--------------------------|--|
| Pizzolo | SPR53.B10 |
| Longueur des cylindres | 500 mm |
| Écartement des cylindres | 0.3 à 10 mm |
| Largeur totale | 744 mm |
| Hauteur | 520 mm |
| Longueur | 590 mm |
| Puissance | 1.0 kVA |
| Tension d'alimentation | 1 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400/420 V, 50 Hz |
| Poids | 84 kg |

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité continues dans le mode d'emploi doivent être suivies. Panneaux d'interdiction, de conseils et de danger sur les machines doivent être respectés conformément au mode d'emploi.

Trois étapes simples pour un fond de pizza parfait



1. Vous réglez l'écartement des cylindres à l'épaisseur souhaitée pour le premier et le deuxième passage.

2. Une fois la pâte reposée et refroidie, vous l'aplatissez à la main, puis vous l'introduisez entre les rouleaux d'alimentation.



→ Une galette ovale est produite.



3. Tournez à présent le pâton ovale de 90° et relevez la plaque d'alimentation. Les cylindres se règlent automatiquement à l'épaisseur présélectionnée pour le deuxième passage et la pâte est laminée une seconde fois.



→ Votre fond de pizza parfait est prêt. Tous les fonds suivants conservent une forme, une taille et une épaisseur identiques car vos réglages sont mémorisés.

RONDO

Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Suisse
Tel. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italie
Tel. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Allemagne
Tel. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / France
Tel. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tel. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

OOO RONDO Rus
127495 Moscou / Russie
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com

RONDO Inc.
Downsview, Ont. M3J 2N7 / Canada
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malaisie
Tel. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China
Bureau Régional
Guangzou 510623 / Chine
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Bureau Régional
C.P. 15530 México, D.F. / Mexique
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

