

# Stendipizza automatica compatta Automatic compact Stendipizza PS30C



La Stendipizza Automatica Compatta PS30C, nasce per la produzione di pizza, piadina, pane arabo, pane sardo, pita bread e altri prodotti similari. Si inserisce nei laboratori di piccole e medie dimensioni.

La macchina ha un nastro di carico della porzione di impasto con un dispositivo di preschiacciata a nastri, come accessorio è disponibile l'alimentatore automatico; una prima coppia di rulli calibratori regolabili, larghezza 250mm, che scaricano il prodotto sul nastro raccoglitore scorrevole che trasporta alla seconda coppia di rulli calibratori regolabili, larghezza 400mm; il prodotto così formato viene raccolto dal nastro di scarico che si arresta in modo che l'operatore possa farcire la pizza o effettuare altre lavorazioni e scaricare il prodotto, come accessorio è disponibile il regolatore di velocità del nastro di scarico.

Il pannello comandi è dotato di interfaccia touch-screen a colori multilingua dove si impostano i parametri di funzionamento della macchina con la possibilità di memorizzarli nelle ricette.

Quando la macchina non viene utilizzata è possibile richiudere l'alimentatore automatico e il nastro di scarico per limitarne l'ingombro.

La struttura della macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 tagliata con waterjet, piegata ed elettrosaldata. Tutti i componenti a contatto col prodotto sono certificati per uso alimentare.

La macchina si può appoggiare sui suoi sei piedi oppure montata sul suo accessorio di supporto.

The Automatic Compact Stendipizza PS30C, born for the production of pizza, piadina, arabic bread, sardinian bread, pita bread and other similar products. It fits in the laboratories of small and medium size.

The machine has a loading belt of the portion of dough with a device preschiacciata to tapes, as an accessory is available the document feeder; a first pair of calibrating rollers adjustable, width 250mm, which discharge the product on the belt which transports the binder sliding second pair of calibrating rollers adjustable, width 400mm; the product thus formed is collected by discharge conveyor that is shut down so that the operator can fill the pizza or perform other processing and download the product, is available as an accessory for the speed controller of the discharge conveyor.

The control panel is equipped with touch-screen color multilingual interface where you set the parameters of operation of the machine with the ability to store them in the recipes.

When the machine is not used it is possible to close the document feeder and the discharge conveyor to limit the overall dimensions.

The machine is completely made of stainless steel AISI 304 with waterjet cut, folded and welded. All components in contact with the product are certified for food use.

The machine can stand on top of his six-foot or mounted on its support accessory.



<b>DATI TECNICI</b> <b>TECHNICAL DATA</b>	<i>Versione da banco</i> <i>Benchtop version</i>	<i>Versione con alimentatore</i> <i>Version with feeder</i>
<i>Produzione massima</i> <i>Maximum production</i>	<b>500 pezzi/ora - pieces/hour</b>	<b>500 pezzi/ora - pieces/hour</b>
<i>Diametro prodotto finito</i> <i>Diameter finished product</i>	<b>100÷350 mm</b>	<b>100÷350 mm</b>
<i>Lunghezza</i> <i>length</i>	<b>920 mm</b>	<b>920 mm</b>
<i>Lunghezza chiusa</i> <i>Length closed</i>	<b>610 mm</b>	<b>610 mm</b>
<i>Larghezza</i> <i>Width</i>	<b>1065 mm</b>	<b>2300 mm</b>
<i>Larghezza chiusa</i> <i>Width closed</i>	<b>1065 mm</b>	<b>1120 mm</b>
<i>Altezza</i> <i>Height</i>	<b>700 mm</b>	<b>1360 mm</b>
<i>Massa</i> <i>Mass</i>	<b>175 kg</b>	<b>275 kg</b>
<i>Potenza totale</i> <i>Total power</i>	<b>1.2 kW</b>	<b>1.4 kW</b>



Via Terni, 100-120 - I-47522 Cesena (FC) - ITALY  
 Sales office +39 0547 66.36.12 - [info@panattrezzi.it](mailto:info@panattrezzi.it)  
 Technical office +39 0547 663.662 - [info@cmcasadei.it](mailto:info@cmcasadei.it)  
<http://www.panattrezzi.it> - <http://www.cmcasadei.it>

