

ROLLER

Formatrici per pizza a rulli

Roller pizza molding machines
Façonneuses à pizza avec rouleaux.
Moldeadoras para pizza a rodillos.

Le formatrici Roller sono macchine semplici e robuste che lavorano a freddo, progettate per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso in pizzeria.

Roller obliqui:
ottima per la pizza tonda
Roller a rulli paralleli:
perfetta per la pizza in teglia



Dough rollers are simple and robust machines that work without heat, designed for processing cereal flour based doughs, mainly intended for use in pizzerias.

Oblique Rollers: excellent for round pizzas

Parallel Rollers: perfect for baking tray pizzas

Les façonneuses Roller sont des machines simples et robustes qui travaillent à froid, projetées pour la transformation de pâtes à base de farine de céréales, avec une utilisation prévalente en pizzeria.

Roller obliques: parfaite pour la pizza ronde

Roller à rouleaux parallèles: Parfaite pour la pizza sur plaque

Las moldeadoras Roller son máquinas simples y sólidas que trabajan en frío, proyectadas para la elaboración de masas a base de harina de cereales, con prevalente destinación de uso en pizzería.

Roller a rulos obliquos: óptima para la pizza redonda

Roller a rulos paralelos: perfecta para la pizza en bandeja

Formatrice per pizza con rullo obliquo

Oblique roller pizza molding machine
Façonneuse pour pizza avec rouleau oblique
Moldeadora a rodillos oblicuos para pizza

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PASTA gr.	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
ROLLER 30 O INOX	42x45x65	14/30	80/210	35	0,38
ROLLER 40 O INOX	52x45x71	14/40	80/400	38	0,38
ROLLER 45 O INOX	57x55x77	26/43	210/700	38	0,37

Formatrice per pizza a rulli paralleli

Parallel-roller pizza molding machine
Façonneuse pour pizza avec rouleaux parallèles
Moldeadora mono rodillo para pizza

MODELLO MODEL	DIM. AxBxH cm	Ø PIZZA cm	PASTA gr.	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
ROLLER 40 P INOX	52x45x75	14/40	100/700	38	0,38
ROLLER 45 P INOX	59x55x67	30/43	210/700	38	0,37