



**PizzaGroup**



---

# DILAMINATRICI

---



---

**ROLLING MACHINES \_ AUSROLLMASCHINEN  
FAÇONNEUSES \_ LAMINADORAS  
ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ**

---

# DILAMINATRICI SEMPLICITÀ ED EFFICIENZA

## ROLLING MACHINES SIMPLICITY AND EFFICIENCY

## AUSROLLMASCHINEN EINFACHHEIT UND LEISTUNGSFÄHIGKEIT

## FAÇONNEUSES SIMPLICITE ET EFFICACITE

## LAMINADORAS SIMPLICIDAD Y EFICIENCIA

## ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ПРОСТОТА И ЭФФЕКТИВНОСТЬ



RM35A

**ITA** Le dilaminatrici Pizza Group hanno la struttura in acciaio e sono state progettate per stendere pasta per pizza, pane, focacce, piadine, tortine, ecc. con un notevole risparmio di tempo e senza bisogno di personale specializzato.

**I modelli disponibili permettono di lavorare diametri da 14 a 43 cm.**

Lo spessore del disco può essere regolato secondo le proprie esigenze grazie alle manopole laterali ai rulli superiori ed inferiori.

**Lo spessore minimo della pasta è di circa 1 mm mentre quello massimo è di circa 4 mm.**

Tutti i componenti che vengono a contatto con la pasta sono costruiti in materiale certificato per gli alimenti.

**UK** The Pizza Group rolling machines have a steel structure and were designed to roll out dough for pizzas, flat bread, pies, etc. with considerable time savings and without the need for specialised personnel.

**The available models make it possible to prepare dough with a diameter between 14 and 43 cm.**

The thickness of the base can be adjusted based on your needs thanks to handles to the sides of the upper and lower rollers.

**The minimum dough thickness is approx. 1 mm whereas the maximum is approx. 4 mm.**

All components that come into contact with the dough are made of food-grade certified material.

**DE** Die Ausrollmaschinen von Pizza Group besitzen eine Stahlstruktur und wurden entwickelt, um Teig für Pizza, Brot, Kuchen, Fladenbrot, Törtchen, usw. mit großer Zeitersparnis und ohne Fachpersonal auszurollen.

**Mit den erhältlichen Modellen können Durchmesser von 14 bis 43 cm verarbeitet werden.**

Die Dicke des Bodens kann über die seitlichen Drehknöpfe für die obere und untere Walzen nach Bedarf eingestellt werden.

**Die Mindestdicke des Teigs beträgt zirka 1 mm, die Höchstdicke zirka 4 mm.**

Alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Material, das für Lebensmittel zugelassen ist.

**FR** Les façonneuses Pizza Group ont la structure en acier et ont été conçues pour étendre la pâte à pizza, pain, focace, piadine, tartes, etc. avec une remarquable économie de temps et sans que soit nécessaire un personnel spécialisé.

**Les modèles disponibles permettent de travailler des diamètres de 14 à 43 cm.**

L'épaisseur du disque peut être réglé selon les propres exigences grâce aux manettes latérales des rouleaux supérieurs et inférieurs.

**L'épaisseur minimale de la pâte est d'environ 1 mm tandis que celle maximale est d'environ 4 mm.**

Tous les composants qui entrent en contact avec la pâte sont fabriqués avec un matériau certifié pour les aliments.

**ES** Las laminadoras Pizza Group tienen la estructura de acero y están diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, focaccias, piadinas, tortitas, etc. con un considerable ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado.

**Los modelos disponibles permiten trabajar con diámetros de 14 a 43 cm.**

El espesor del disco puede regularse según se necesite, gracias a los mandos laterales y a los rodillos superiores e inferiores. **El espesor mínimo de la masa es de aproximadamente 1 mm y el máximo de unos 4 mm.** Todos los componentes que entran en contacto con la masa están fabricados en material certificado para uso alimentario.

**RU** Тестораскаточные машины Pizza Group имеют стальную конструкцию и были спроектированы для раскатки теста для пиццы, хлеба, фокачки, пьядины, пирожков и т.д. со значительной экономией времени и без необходимости привлечения специализированного персонала.

**Имеющиеся модели позволяют работать с диаметрами заготовок от 14 до 43 см.**

Толщина круга из теста может быть отрегулирована в зависимости от собственных потребностей, благодаря ручкам, расположенным сбоку верхних и нижних валков. **Минимальная толщина теста равна, примерно, 1 мм, а максимальная - примерно 4 мм.** Все компоненты, контактирующие с тестом, сделаны из материала, сертифицированного для пищевых продуктов.

# MODELLI

## RM32A - RM35A RM42A - RM45A

**ITA** Sono macchine con il gruppo rulli superiore inclinato e concepite per la produzione di basi circolari. I comandi sono digitali.

La pallina lievemente infarinata viene inserita manualmente tra i rulli attraverso la bocchetta della protezione superiore e tramite il bilancino ruota prima di passare nel gruppo rulli inferiore e diventare un disco di pasta pronto per essere guarnito.

Questi modelli sono predisposti per il pedale elettrico, che può essere fornito come accessorio a richiesta, anche quando la macchina è già in utenza.

**UK** These machines have a sloped upper roller unit and are designed for the production of circular bases. The controls are digital.

The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and by means of the balance, it is turned before passing through the lower roller unit and becoming a base of dough ready for the toppings.

These models are set up for an electric pedal, which can be supplied as an accessory, upon request, even when the machine is already being used.

**DE** Diese Maschinen mit geneigter oberer Walzengruppe wurden für die Herstellung von runden Böden entwickelt.

Die Steuerung erfolgt digital.

Die leicht mit Mehl bestäubte Kugel wird per Hand über die obere Schutzöffnung und die Ausgleichsrolle zwischen die Walzen eingeführt, um dann zur unteren Walzengruppe zu gelangen und dort zu einem Teigboden verarbeitet zu werden, der nur noch garniert werden muss.

Diese Modelle sind für ein elektrisches Pedal vorgerüstet, das als Zubehör erhältlich ist.

Auf Anfrage auch für eine bereits verwendete Maschine.

**FR** Ce sont des machines avec le groupe de rouleaux supérieur incliné et conçues pour la production de bases circulaires.

Les commandes sont digitales.

La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et moyennant la petite balance tourne avant de passer dans le groupe de rouleaux inférieur et devenir un disque de pâte prêt pour être garni.

Ces modèles sont prévus pour la pédale électrique qui peut être fournie comme accessoire, sur demande, même lorsque la machine est déjà utilisée.

**ES** Son máquinas con el grupo de rodillos superior inclinado y concebidas para la producción de bases circulares.

Los mandos son digitales.

El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y, mediante el balancín, gira antes de pasar al grupo de rodillos inferior y convertirse en un disco de masa, listo para ser aderezado.

Estos modelos están preparados para el pedal eléctrico, que se puede suministrar como accesorio bajo pedido, incluso cuando la máquina ya está en uso.

**RU** Эти машины, с наклонным верхним узлом валков, были спроектированы для изготовления круглых тестовых основ.

Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется между двумя валками через патрубок верхнего защитного устройства и при помощи балансира поворачивается, прежде чем попасть в нижний узел валков и стать кругом из теста, готовым к гарнированию.

В этих моделях предусмотрена возможность использования электрической педали, которая может быть поставлена как дополнительная принадлежность по заказу, даже если машина уже находится в эксплуатации.



RM32A



# MODELLI

## RM42TA

## RM45TA

**ITA** Queste due versioni hanno il gruppo rulli superiore parallelo rispetto a quello inferiore per la produzione di basi circolari o rettangolari. I comandi sono digitali.

La pallina lievemente infarinata viene inserita manualmente tra i rulli attraverso la bocchetta della protezione superiore e automaticamente verrà prodotta una base che con intervento manuale raggiungerà la forma rettangolare, ideale per la cottura in teglia.

**Se all'uscita del gruppo rulli superiore l'impasto viene manualmente ruotato di mezzo giro dall'operatore, si otterrà un disco di pasta.**

Si tratta pertanto di una macchina estremamente versatile e funzionale grazie anche al pedale elettrico di serie.

**UK** These two versions have the upper roller unit parallel to the lower unit for the production of circular or rectangular bases. The controls are digital.

The slightly floured ball is inserted manually between the rollers through the opening of the upper protection, and a base is automatically produced that, with a manual operation, can have a rectangular form, which is ideal for baking in a tin.

**If when exiting the upper rollers, the dough is rotated half a turn by the operator, a round dough is obtained.**

Therefore, this machine is very versatile and functional, also due to the standard electric pedal.



RM42TA

**DE** Bei diesen beiden Ausführungen ist die obere Walzengruppe für die Herstellung von runden oder rechteckigen Böden zur unteren parallel. Die Steuerung erfolgt digital.

Die leicht mit Mehl bestäubte Kugel wird per Hand über die obere Schutzöffnung zwischen die Walzen eingeführt, dann wird automatisch ein Boden hergestellt, der durch einen manuellen Eingriff eine rechteckige Form erhält, ideal für das Backen auf dem Blech.

**Wird der Teig am Ausgang der oberen Walzengruppe vom Bediener per Hand halb gedreht, erhält man einen runden Teighoden.**

Auch dank des serienmäßigen elektrischen Pedals handelt es sich also um eine besonders vielseitige und zweckmäßige Maschine.

**FR** Ces deux versions ont le groupe de rouleaux supérieur parallèle à celui inférieur pour la production de bases circulaires ou rectangulaires. Les commandes sont digitales.

La boule légèrement farinée est insérée manuellement entre les rouleaux à travers la bouche de la protection supérieure et automatiquement sera produite une base qui en intervenant manuellement atteindra la forme rectangulaire, parfaite pour la cuisson dans une plaque à four.

**Si à la sortie du groupe de rouleaux supérieur, la pâte est manuellement tournée d'un demi tour par l'opérateur, on obtiendra un disque de pâte.**

Il s'agit donc d'une machine extrêmement versatile et fonctionnelle grâce aussi à la pédale électrique de série.

**ES** Estas dos versiones presentan el grupo de rodillos superior paralelo al inferior, para la producción de bases circulares o rectangulares. Los mandos son digitales.

El bollo de masa ligeramente enharinado se introduce manualmente entre los rodillos a través de la boca de la protección superior y se produce automáticamente una base que tras una intervención manual adquirirá la forma rectangular, ideal para la cocción en bandeja.

**Si a la salida del grupo de rodillos superior el operador gira la masa manualmente media vuelta, se obtendrá un disco de masa.**

Así pues, se trata de una máquina sumamente versátil y funcional gracias también al pedal eléctrico de serie.

**RU** У этих двух версий верхний узел валков находится параллельно нижнему для изготовления круглых или прямоугольных тестовых основ.

Шарик из теста, слегка обваленный в муке, вставляется вручную между валками через патрубок верхнего защитного устройства и автоматически будет изготовлена тестовая основа, которая в результате ручной доработки обретет прямоугольную форму, идеально подходящую для выпечки на противне. **Если на выходе из верхнего узла валков тесто поворачивается на пол-оборота оператором вручную, получается круг из теста.** Поэтому речь идет об исключительно многоцелевом и функциональном агрегате, который является таковым также благодаря электрической педали, входящей в комплект стандартной поставки.



# MODELLI

M35A  
M42A



**ITA** Le macchine monorullo sono macchine semplici, di ridotte dimensioni ed economiche. Essenziali quando nella propria attività di ristorazione si vuole introdurre la pizza preparata automaticamente. **Con la giusta regolazione del gruppo rulli si otterrà, con uno o più passaggi, lo spessore desiderato.** La macchina non è predisposta all'utilizzo del pedale elettrico.

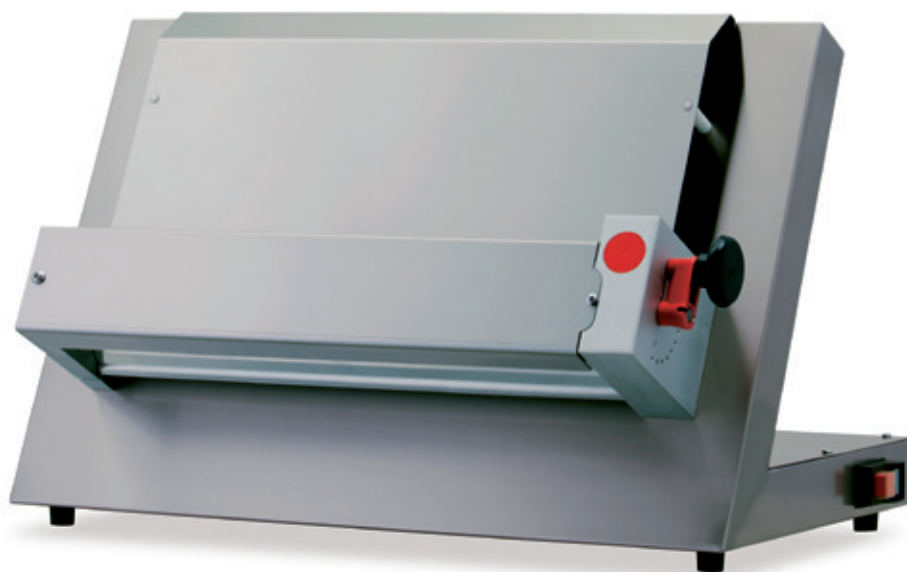
**UK** The single-roller machines are simple machines, with a smaller size and a lower cost. They are essential for restaurants that want to add pizza that is prepared automatically. **By correctly adjusting the roller unit, the desired thickness is obtained with one or more steps.** The machine is not set up for the use of the electric pedal.

**DE** Die Maschinen mit einer Rolle sind einfache und sparsame Geräte mit geringen Abmessungen. Sie sind wichtig, wenn im eigenen Gaststättenbetrieb eine automatisch zubereitete Pizza eingeführt werden soll. **Mit der richtigen Einstellung der Walzengruppe erhält man - in einem oder mehreren Durchgängen - die gewünschte Dicke.** Die Maschine ist nicht für die Verwendung des elektrischen Pedals vorgerüstet.

**FR** Les machines monorouleau sont des machines simples, aux dimensions réduites et économiques. Essentielles lorsque l'on souhaite introduire la pizza préparée automatiquement dans sa propre activité de restauration. **Avec le juste réglage du groupe de rouleaux on obtiendra, avec un ou plusieurs passages, l'épaisseur souhaitée.** La machine n'est pas prévue pour l'utilisation de la pédale électrique.

**ES** Las máquinas monorodillo son equipos sencillos, de reducido tamaño y económicos. Resultan esenciales cuando se desea introducir en el negocio de restauración la pizza preparada automáticamente. **Con una regulación adecuada del grupo de rodillos se obtendrá el espesor deseado tras una sola pasada o varias.** La máquina no está preparada para el uso del pedal eléctrico.

**RU** Одновалковые тестораскаточные машины являются простыми и экономичными агрегатами небольших размеров. Незаменимые, если в собственный бизнес в сфере общественного питания хочется добавить пиццу, приготовленную автоматически. **С правильной регулировкой узла валков получится, с одним или несколькими проходами теста, желаемый диаметр.** В машине не предусмотрена возможность использования электрической педали.



M42A

# DILAMINATRICI

	modello model Modell modèle modelo Модель	RM32A	RM35A	RM42A	RM45A	RM42TA	RM45TA	M35A	M42A
<b>Peso pasta</b> Dough weight Teig Gewicht Poids pâte Peso de la masa Вес теста	<b>gr</b>	80 ÷ 210	80 ÷ 400	210 ÷ 600	210 ÷ 700	210 ÷ 600	210 ÷ 700	80 ÷ 400	210 ÷ 600
<b>Diametro pizza</b> Pizza diameter Pizza Durchmesser Diamètre pizza diámetro pizza Диаметр пиццы	<b>cm</b>	14 ÷ 31	14 ÷ 34	26 ÷ 40	26 ÷ 43	26 ÷ 40	30 ÷ 43	14 ÷ 34	26 ÷ 40
<b>Alimentazione</b> Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	<b>Volt</b>	230V 1 Ph 50 Hz							
<b>Potenza</b> Power Leistung Puissance Potencia Мощность	<b>HP</b>	0,33	0,33	0,50	0,50	0,50	0,50	0,33	0,50
<b>Dimensioni macchina</b> Machine sizes Maschine Abmessungen Dimensions machine Dimensiones máquina Размеры машины	<b>l x p x h cm</b>	43x48x59	47x50x79	46x52x74	59x53x79	53x53x79	59x53x79	50x40x45	57x40x45
<b>Dimensioni imballo</b> Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	<b>l x p x h cm</b>	68x52x53	68x52x53	61x78x58	87x70x58	61x78x58	87x70x58	68x52x53	68x52x53
<b>Volume</b> Volume Volumen Volume Volumen Объем	<b>m³</b>	0,19	0,19	0,28	0,35	0,28	0,35	0,19	0,19
<b>Peso netto</b> Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	<b>kg</b>	26	27	35	38	35	38	22	26
<b>Peso lordo</b> Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	<b>kg</b>	30	31	39	43	39	43	26	30

03-2013

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without advance notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación. - Технические данные приведены в качестве примера. Компания оставляет за собой право без предупреждения вносить любые конструктивные изменения.



**Pizza Group s.r.l.**  
Attrezzature per la pizzeria

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso  
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000  
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com  
[www.pizzagroup.com](http://www.pizzagroup.com)



**PizzaGroup**