



M33



Stendipizza
ad alta prestazione

Heavy-duty dough
sheeter

Formeuse à pizza
à haute performance

Hochleistungsfähige
Ausrollteigmaschine

Formadora de masa
de alta performance

Brevettato
Patented

M33



Stendipizza ad alta prestazione

- completamente in acciaio inossidabile
- con una meccanica d'avanguardia in acciaio inossidabile con trasmissione a catena
- molto veloce
- per ottenere pizze con diametro da 18 a 33 cm.
- può essere usata anche come sfogliatrice

Heavy-duty dough sheeter

- completely in stainless steel
- with a vanguard mechanics in stainless steel with chain transmission
- very quick
- to obtain pizzas with diameters from 18 up to 33 cm.
- can even be used as dough flattener

Formeuse à pizza à haute performance

- complètement en acier inoxydable
- avec une mécanique d'avant-garde en acier inoxydable avec transmission par chaîne
- très rapide
- pour obtenir des pizzas de 18 à 33 cm de diamètre
- peut être aussi utilisée comme laminoir

Hochleistungsfähige Ausrollteigmaschine

- komplett aus Edelstahl
- mit führender Mechanik aus Edelstahl mit Kettenantrieb
- sehr schnell
- um Pizza mit Durchmessern ab 18 bis 33 cm. vorzubereiten
- kann auch als Walzer benutzt werden

Formadora de masa de alta performance

- completamente en acero inoxidable
- con una mecánica de vanguardia en acero inoxidable con transmisión de cadena
- muy veloz
- para obtener pizzas con diámetros desde 18 hasta 33 cm.
- puede ser también utilizada como laminadora



Dimensioni macchina - Machine dimensions
Dimensions de la machine - Abmessungen der Maschine - Dimensiones de la máquina

| | |
|---|--------|
| A | cm. 41 |
| B | cm. 72 |
| C | cm. 49 |

Una macchina diversa e indistruttibile

Pizza Sprint M33 è una stendipizza di nuova concezione che lavora con porzioni da circa 100 a 350 grammi, per ottenere diametri da circa 18 a 33 cm. Spessore regolabile.

A completely different and unbreakable machine

Pizza Sprint M33 is a dough sheeter of new concept that works with pizza dough portions weighing from approx. 100 up to 350 grams, to obtain diameters from about 18 up to 33 cm. Adjustable thickness.

Une machine complètement différente et indestructible

Pizza Sprint M33 est une formeuse à pizza de nouvelle conception qui travaille avec

des portions de pâte de environ 100 à 350 grammes pour obtenir des diamètres de 18 à 33 cm. Epaisseur réglable.

Eine ganz andere und unzerstörbare Maschine

Pizza Sprint M33 ist eine Ausrollteigmaschine neuer Konzeption, die mit Pizzateigportionen ab ca. 100 bis 350 Gramm arbeitet, um Durchmesser ab 18 bis 33 cm. zu erreichen. Verstellbare Dicke.

Una máquina completamente diferente y indestructible

Pizza Sprint M33 es una laminadora de masa de pizza de nueva concepción que trabaja con porciones desde 100 hasta 350 gramos para obtener diámetros de 18 a 33 cm. Espesor regulable.

Dati tecnici

| | |
|---|--|
| Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto | Kg. 39 |
| Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto | Kg. 49 |
| Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia | 370 W / 2,5 A |
| Tensione - Current - Tension - Netzanschluß - Tensión | 230 V / 50 Hz or any other on request |
| Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung Dimensiones embalaje | cm.60 x 56 x 81H m³ 0,27 |



Via Ponte Giulio, 64
Zona Industriale
33085 Maniago (PN) - Italy
Tel. +39 0427 731573 - 731574
Fax +39 0427 700259
info@friulcompany.com
www.friulcompany.com

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica senza preavviso./ Specification subject to change without notice./ Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis./ Technische Angaben unverbindlich./ El productor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación de construcción sin previo aviso.



M51

**Stendipizza
ad alta prestazione**
Heavy-duty dough
sheeter

**Formeuse à pizza
à haute performance**
Hochleistungsfähige
Ausrollteigmaschine
**Formadora de masa
de alta performance**

Brevettato
Patented

M51



Stendipizza ad alta prestazione

- completamente in acciaio inox
- con una meccanica d'avanguardia
- meccanica completamente in acciaio
- rulli indeformabili con diametro di 90mm
- per ottenere pizze con diametro da 25 a 51 cm.
- può essere usata anche come sfogliatrice

Heavy-duty dough sheeter

- completely in stainless steel
- with a vanguard mechanics
- mechanics completely in steel
- undeformable rolls with 90mm diameter
- to obtain pizzas with diameters from 25 up to 51 cm.
- can even be used as dough flattener

Formeuse à pizza à haute performance

- complètement en acier inoxydable
- avec une mécanique d'avant-garde
- mécanique complètement en acier
- rouleaux indéformables de diamètre 90mm
- pour obtenir des pizzas de 25 à 51 cm. de diamètre
- peut être aussi utilisée comme laminoir

Hochleistungsfähige Ausrollteigmaschine

- komplett aus Edelstahl
- mit führender Mechanik
- Mechanik komplett aus Stahl
- unverformbare Walzen mit Durchmesser 90mm
- um Pizza mit Durchmessern ab 25 bis 51 cm. vorzubereiten
- kann auch als Walzer benutzt werden

Formadora de masa de alta performance

- completamente en acero inoxidable
- con una mecánica de vanguardia
- mecánica completamente en acero
- rodillos indeformables con diámetro 90mm
- para obtener pizzas con diámetros desde 25 hasta 51 cm.
- puede ser también utilizada como laminadora



Una macchina diversa e indistruttibile

Pizza Sprint M51 è uno stendipizza di nuova concezione che lavora con porzioni da circa 200 a 1000 grammi, per ottenere diametri da circa 25 a 51 cm. Spessore regolabile.

A completely different and unbreakable machine

Pizza Sprint M51 is a dough sheeter of new concept that works with pizza dough portions weighing from approx. 200 up to 1000 grams, to obtain diameters from about 25 up to 51 cm. Adjustable thickness.

Une machine complètement différente et indestructible

Pizza Sprint M51 est une formeuse à pizza de nouvelle conception qui travaille avec

des portions de pâte de environ 200 à 1000 grammes pour obtenir des diamètres de 25 à 51 cm. Epaisseur réglable.

Eine ganz andere und unzerstörbare Maschine

Pizza Sprint M51 ist eine Ausrollteigmaschine neuer Konzeption, die mit Pizzateigportionen ab ca. 200 bis 1000 Gramm arbeitet, um Durchmesser ab 25 bis 51 cm. zu erreichen. Verstellbare Dicke.

Una máquina completamente diferente y indestructible

Pizza Sprint M51 es una laminadora de masa de pizza de nueva concepción que trabaja con porciones desde 200 hasta 1000 gramos para obtener diámetros de 25 a 51 cm. Espesor regulable.



Dimensioni macchina - Machine dimensions
Dimensions de la machine - Abmessungen der Maschine - Dimensiones de la máquina

| | |
|---|--------|
| A | cm. 63 |
| B | cm. 88 |
| C | cm. 58 |

Dati tecnici

| | |
|---|--|
| Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto | Kg. 88 |
| Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto | Kg. 99 |
| Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia | 750 W / 5,4 A |
| Tensione - Current - Tension - Netzanschluß - Tensión | 230 V / 50 Hz or any other on request |
| Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung Dimensiones embalaje | cm. 63 x 70 x 88H m³ 0,39 |



Via Ponte Giulio, 64
Zona Industriale
33085 Maniago (PN) - Italy
Tel. +39 0427 731573 - 731574
Fax +39 0427 700259
info@friulcompany.com
www.friulcompany.com

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica senza preavviso./ Specification subject to change without notice./ Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis./ Technische Angaben unverbindlich./ El productor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación de construcción sin previo aviso.