

# DILAMINATRICI

DOUGH ROLLERS





**Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizzagroup esporta in più di 70 paesi nel mondo ed è in grado di offrire un range completo di strumenti per la ristorazione professionale, sia essa da asporto o laboratorio semi-industriale.**

**Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici o a gas Pizzagroup un must per ogni pizzeria, prodotti pensati per semplificare il processo lavorativo ed ottimizzare il consumo energetico, garantendo sempre alta produttività, affidabilità e massime prestazioni.**

**Oltre ad una vasta scelta di forni Pizzagroup propone attrezzature ed utensili professionali per la preparazione e la lavorazione della pizza, che ti permetteranno di lavorare in modo veloce, igienico e sicuro durante tutte le fasi di esecuzione, fino al servizio finale.**

**Pizzagroup è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.**

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizzagroup exports to more than 70 countries worldwide. It provides a comprehensive equipment range for professional catering facilities, both takeaways and semi-industrial kitchens.

Practicality and user-friendliness are the two key ingredients that make Pizzagroup electric and gas ovens a must in any pizzeria. All products are designed to simplify workflows and optimise energy consumption, ensuring outstanding productivity, reliability and performance at all times.

In addition to a vast selection of ovens, Pizzagroup provides professional equipment and utensils to prepare and process pizzas: these let you work quickly, hygienically and safely at every stage, all the way to final serving.

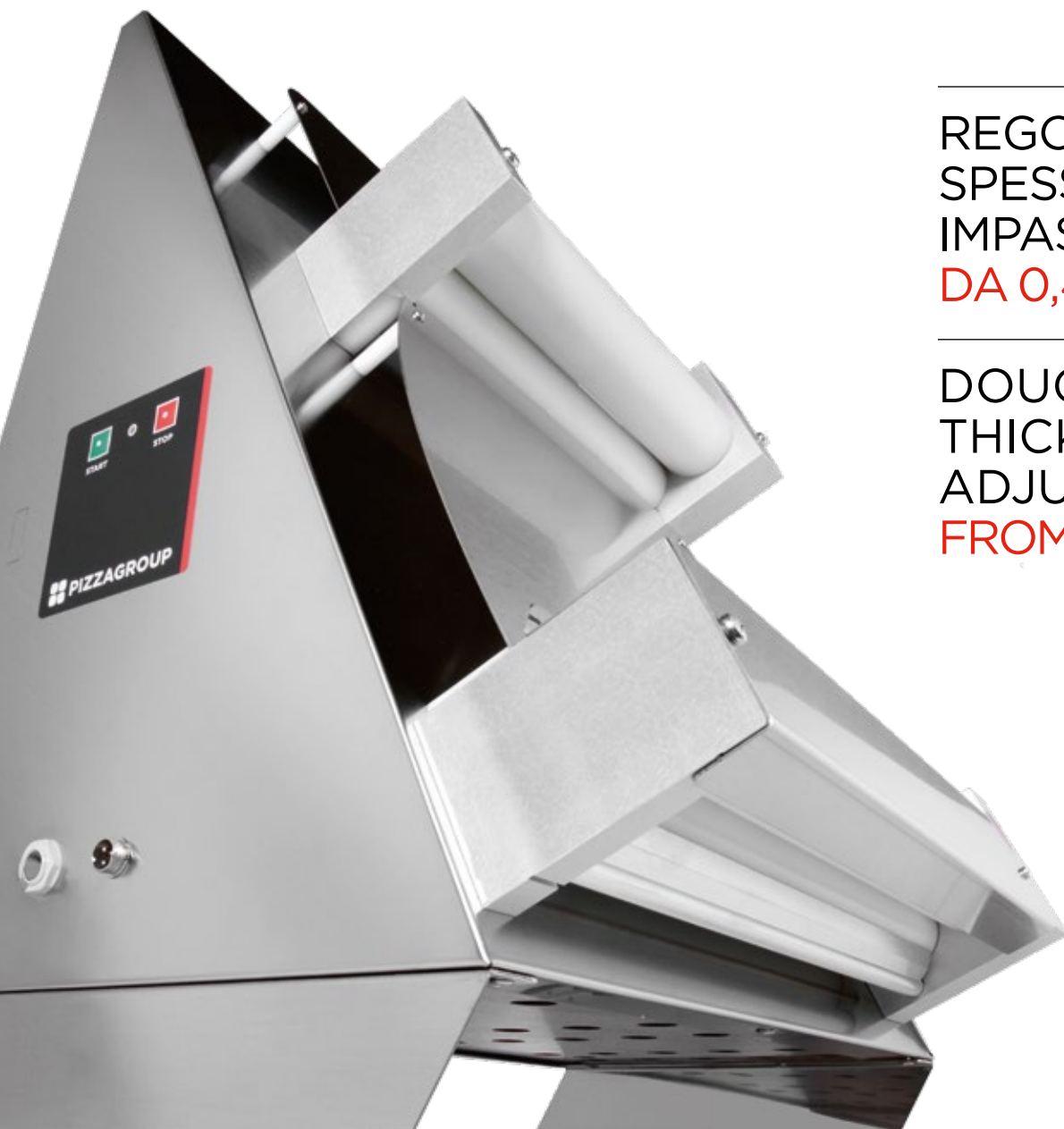
Pizzagroup is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

# DILAMINATRICI

DOUGH ROLLERS

**La dilaminatrice è la macchina ideale per la formatura a freddo di prodotti da forno dello spessore e diametro desiderato. Disponibile in versione con gruppo rulli inferiore o con due coppie di rulli per una regolazione millimetrica dello spessore della pasta. Adatta per uso professionale e per piccole e medie produzioni.**

Dough rollers are perfect for cold-forming bakery products of the desired thickness and diameter. Available in versions with one lower pair of rollers or two pairs of rollers for millimetric adjustment of dough thickness. Suitable for professional use and small/medium-scale production.



---

REGOLAZIONE  
SPESSORE  
IMPASTO  
DA 0,4 A 4 MM

---

DOUGH  
THICKNESS  
ADJUSTMENT  
FROM 0.4 TO 4 MM

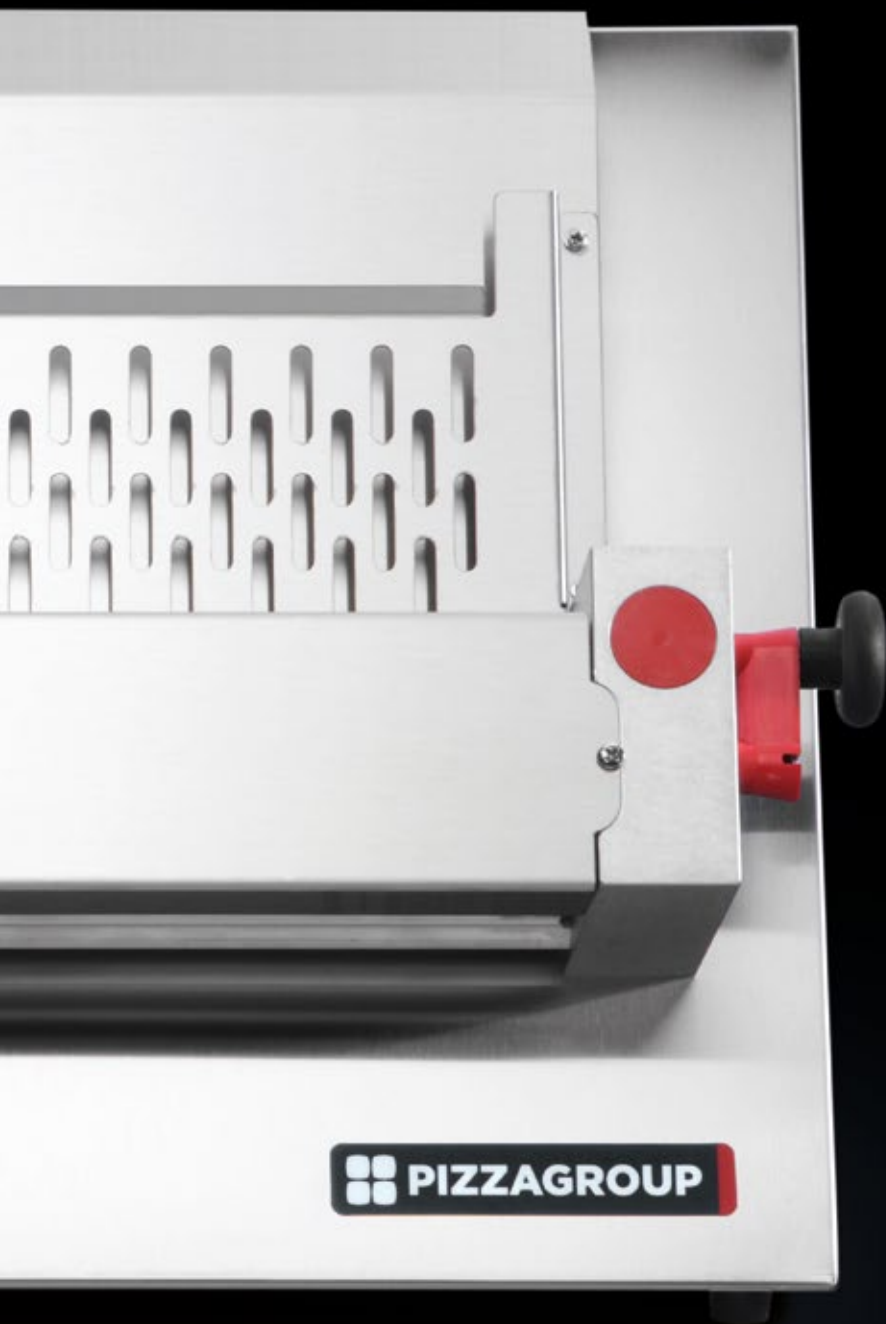


 **PIZZAGROUP**

# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

**Struttura interamente realizzata in acciaio inossidabile e rulli in resina alimentare, con leva di regolazione.**

Machine body made entirely of stainless steel. Resin rollers in food-grade resin. Adjustment lever.



## PLUSES AND FEATURES



**Spessore dell'impasto da 0,4 mm a 4 mm.**

Dough thickness from 0.4 mm to 4 mm.



**Realizza impasti da un min. di 80 g a un max. di 700 g.**

Makes dough weighing from 80 g up to 700 g.



**Struttura interamente in acciaio inox.**

Machine body made entirely of stainless steel.



**Pedale di avvio elettrico per i modelli a 2 rulli.**

Electric foot control for models with 2 pairs of rollers.

# 1 RULLO

1 PAIR OF ROLLERS



M35 A

L 46 D 48 H 63

14-34 cm

Ø pizza

M42 A

L 59 D 44 H 39

26-40 cm

Ø pizza

**Pedale elettrico non disponibile.**  
Electric foot control unavailable.



**PER IMPASTI  
DI OGNI FORMA**

**È possibile ottenere ogni  
tipo di forma di impasto;  
quadrato, rettangolare  
o tondo ruotandolo  
di 90° in uscita dai rulli.**

**FOR DOUGH  
OF ANY SHAPE**

Any dough shape  
attainable: square,  
rectangular or round  
by rotating it 90°  
at the roller exit.

# 2 RULLI PARALLELI

2 PARALLEL  
PAIRS OF ROLLERS



RM42 TA  
L 53 D 52 H 69

26-40 cm  
Ø pizza

RM45 TA  
L 59 D 55 H 67

30-43 cm  
Ø pizza

**Pedale elettrico su richiesta.**  
Electric foot control on request



## PEDALE DI AVVIO ELETTRICO

**Il pedale elettrico rende il lavoro più comodo e veloce. Disponibile di serie sul modello a 2 rulli paralleli e applicabile, su richiesta, sui modelli a 2 rulli obliqui.**

## ELECTRIC FOOT CONTROL

The electric foot control makes work faster and more comfortable. Available as standard on the model with 2 parallel pairs of rollers and applicable, on request, on the model with 2 oblique pairs of rollers.

# 2 RULLI OBLIQUI

2 OBLIQUE  
PAIRS OF ROLLERS



RM32 A  
L 42 D 47 H 65

14-31 cm  
Ø pizza

RM35 A  
L 46 D 48 H 63

14-34 cm  
Ø pizza

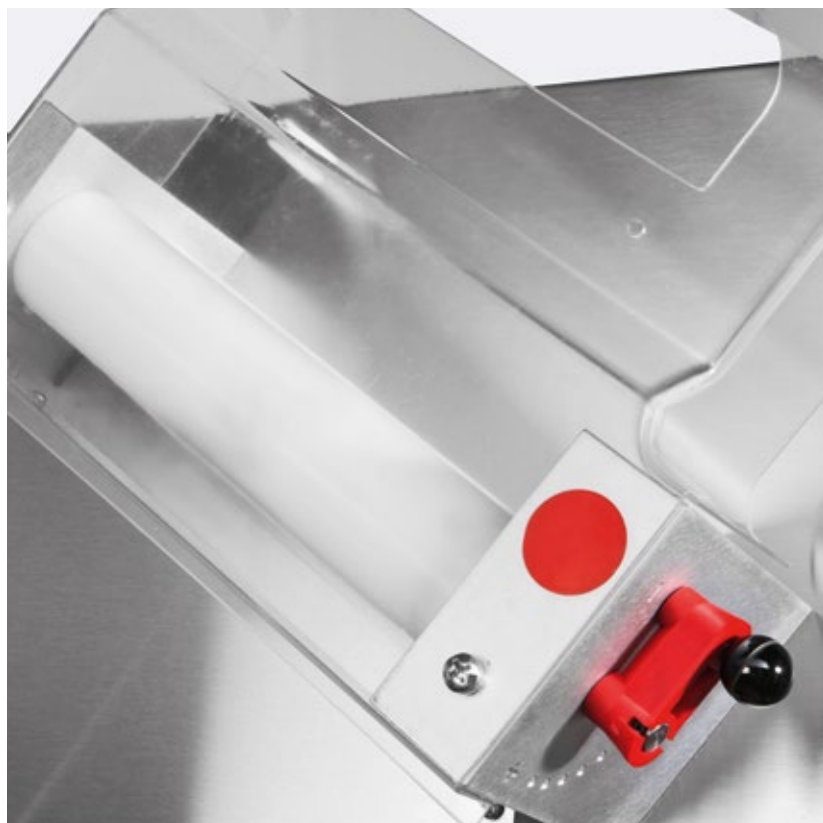
RM42 A  
L 53 D 47 H 79

26-40 cm  
Ø pizza

RM45 A  
L 57 D 55 H 77

26-43 cm  
Ø pizza

**Pedale elettrico su richiesta.**  
Electric foot control on request



## PROTEZIONE DEI RULLI

**Tutte le parti sensibili  
sono protette per garantire  
massima sicurezza  
durante l'utilizzo.**

## ROLLER GUARDS

All moving parts are  
shielded to maximize  
safety during use.

PREPARARE,  
CUOCERE,  
SERVIRE.

PREPARE,  
COOK,  
SERVE.

I NOSTRI  
PRODOTTI

FORNI DECK A GAS  
FORNI DECK ELETTRICI  
FORNI A TUNNEL  
SPIRAL MIXER  
PLANETARIE  
SPEZZATRICI  
ARROTONDATRICI  
DILAMINATRICI  
PIZZA PRESS  
AFFETTATRICI  
TAGLIA VERDURE  
MIXER  
UTENSILI

OUR  
PRODUCTS

GAS DECK OVENS  
ELECTRIC DECK OVENS  
TUNNEL OVENS  
SPIRAL MIXERS  
PLANETARY MIXERS  
DIVIDERS  
ROUNDERS  
DOUGH ROLLERS  
PIZZA PRESSES  
SLICERS  
VEGETABLE CUTTERS  
MIXERS  
TOOLS

**Pizza Group Srl**  
Via Carnia, 15  
33078 San Vito al Tagliamento PN  
Italy

Tel +39 0434 857000  
info@pizzagroup.com



**Somec SpA è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.**

**Qualità costruttiva italiana.**

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: design and creation of bespoke interiors. Somec Group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified.

Italian construction quality.



Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

Con le nostre dilaminatrici regola lo spessore che desideri abbia il tuo impasto e lascia che il resto lo faccia la macchina. Disponibile nella versione con 1 o 2 rulli per un risultato ancora più accurato.

With our dough rollers you simply set the desired dough thickness and let the machine do the rest. Available in versions with 1 pair of rollers or 2 to provide even more accurate results.