

# 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



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.

# DILAMINATRICI

DOUGH ROLLERS



Pizza Group Srl riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche e miglioramenti a tutte le macchine e prodotti senza preavviso e al perfezionamento dei prodotti.

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary changes and improvements to its products in order to improve and without prior notice.

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

Tel +39 0434 857000  
info@pizzagroup.com

a SOMEc group  
company



SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) 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 commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interior personalizzati. Le società di SOMEc gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità costruttiva italiana.

SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, 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. SOMEc means Italian construction quality.

**SOMEc**  
GRUPPO

pizzagroup.com

PGBR\_ITEN\_2309

**PIZZAGROUP**



# CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES  
AND FEATURES

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.



**Spessore dell'impasto da 0,4 mm a 4 mm.**  
Dough thickness from 0.4 mm to 4 mm.



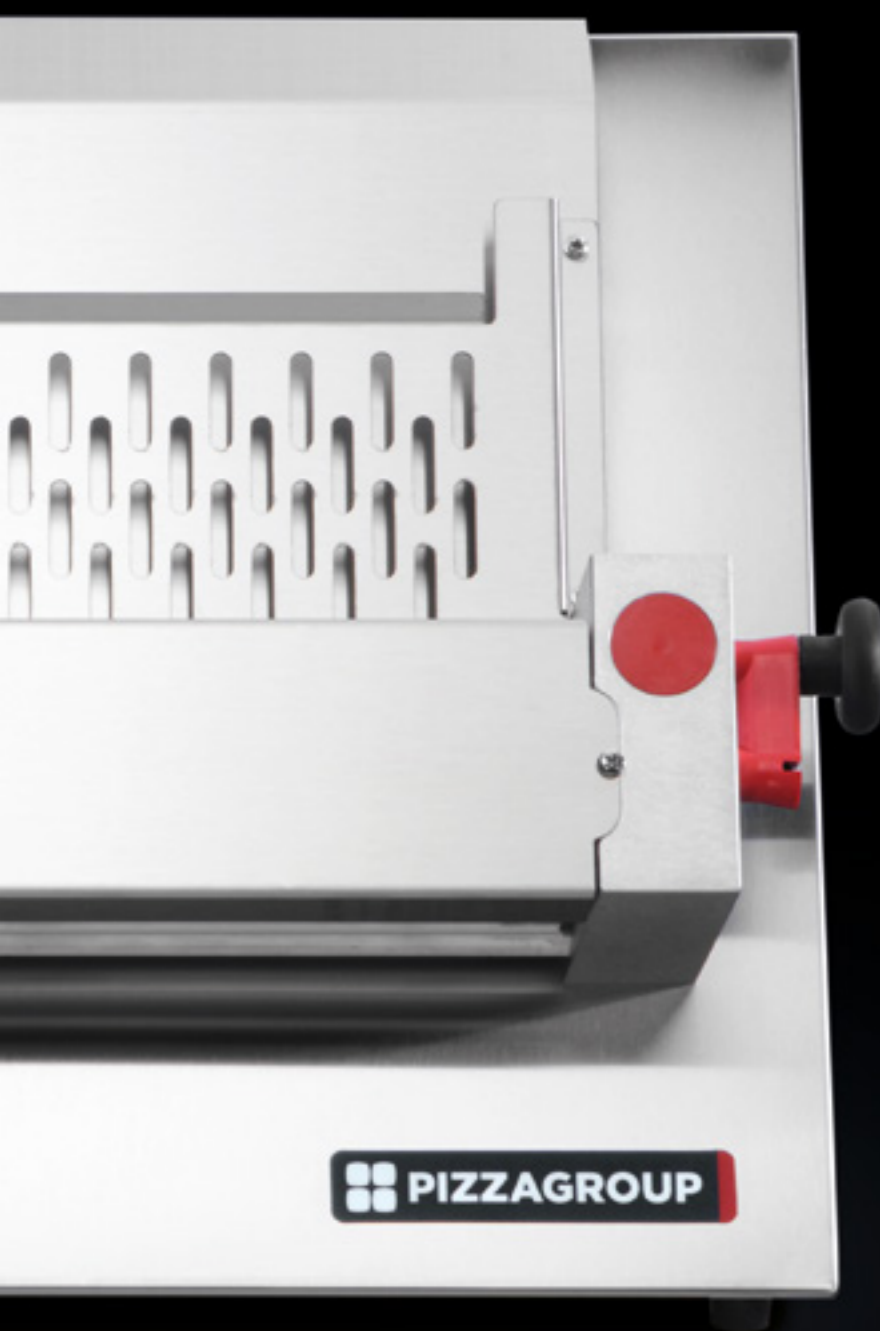
**Realizza impasti da un min. di 80 g a un max. di 700 g.**  
Makes dough weighing from 80 g up to 700 g.



**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.

The right baking experience

## 2 RULLI PARALLELI

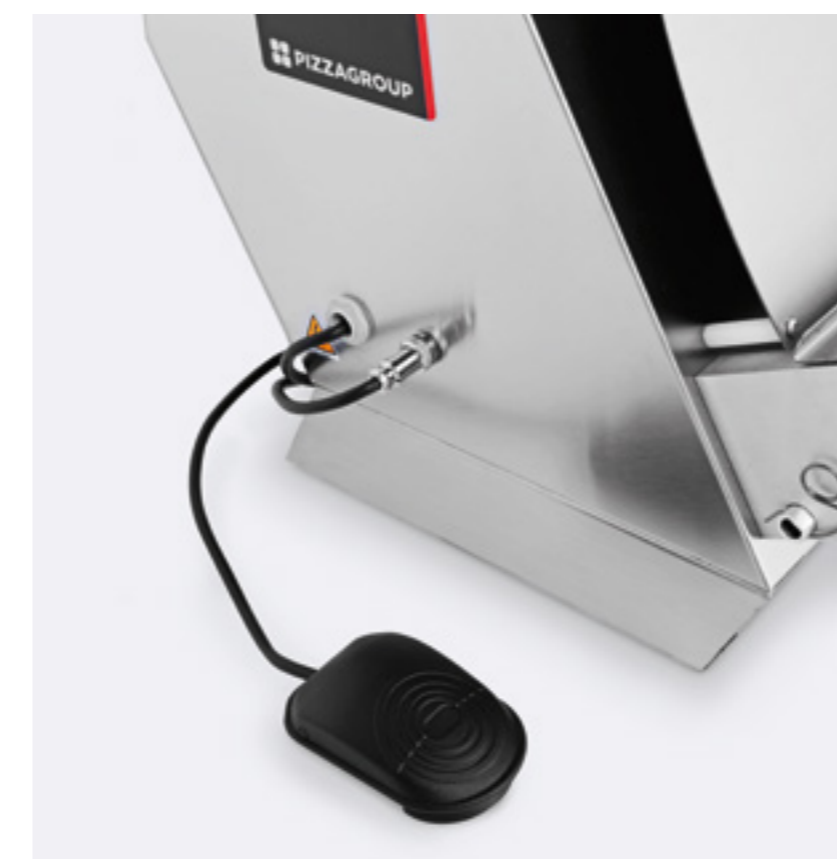
2 PARALLEL PAIRS OF ROLLERS



**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.

DILAMINATRICI / DOUGH 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.

PIZZAGROUP