



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
- rulli e meccanica in acciaio inox
- 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
- rollers and mechanics in stainless steel
- 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
- rouleaux et mécanique en acier inoxydable
- 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
- Rolle und Mechanik aus Edelstahl
- 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
- rodillos y mecánica en acero inoxidable
- para obtener pizzas con diámetros desde 25 hasta 51 cm.
- puede ser también utilizada como laminadora



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

A	cm. 63
B	cm. 84
C	cm. 58

Una macchina diversa e indistruttibile

Pizza Sprint M51 è uno stendipizza di nuova concezione che lavora con porzioni da circa 150 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. 150 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 150 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. 150 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 150 hasta 1000 gramos para obtener diámetros de 25 a 51 cm. Espesor regulable.

Dati tecnici

Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	Kg. 79
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg. 90
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	72 x 65 x 92H m³ 0,43



33 LEVENTI STR. PERISTERI, ATHENS 121 32, GREECE
TEL.: 0030 210 5723111, FAX: 0030 210 5723113
e-mail: sales@varanakis.com, www.varanakis.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.