

SPRIZZA

STENDITRICE A FREDDO
MANUALE



SPRIZZA 40 / SPRIZZA 50

Mod.	Kw	Kg	ø piatti mm	dimens. mm
SPZ 40	0,55	120	400	570x670x770
SPZ 50	0,75	150	500	700x820x840
Base		50		500x760x785



È la macchina che più da vicino riproduce la manualità del pizzaiolo, imitandone l'ineguagliabile delicatezza. L'originale sistema di microrullatura protetta, rigorosamente brevettato, nasce da una felice ed originale intuizione, sviluppata e concretizzata per ottenere una lavorazione della pasta simile a quella di mani esperte. L'eccellenza della macchina consiste nel preparare la base della pizza a freddo, già con la bordatura, senza alterazioni della pasta, esattamente come farebbero le mani di un abile pizzaiolo. L'utilizzo è semplice e pratico; le forme sono sempre perfette.



This machine reproduces the manual dexterity of the pizza-maker as closely as possible by imitating his unequalled delicateness. The original protected microrolling system, rigorously patented, results from a happy original intuition which was developed and achieved in order to knead the dough in the same way as the hands of an expert would. The exceptional performance of the machine is to achieve cold dough with the same kind of rim as would be obtained by a skilful pizza-maker, without any alteration. The machine is really easy and practical to use and the portions of dough are always perfectly flattened.



Es la máquina que más se aproxima a la elaboración a mano imitando su inigualable delicadeza. Su sistema original de micro-rotación protegido, rigurosamente patentado, deriva de una feliz y original intuición desarrollada expresamente para obtener una masa similar a la de manos expertas. Lo excepcional de la máquina consiste en la preparación de base de pizza en frío, ya con borde, sin alterar la masa, exactamente como harían las manos de un pizzero. Su manejo es simple y práctico, la forma es siempre perfecta.



C'est la machine qui reproduit le mieux le travail manuel du pizzaiolo, en imitant sa délicatesse inégalable. Le système original de micro-roulage protégé, rigoureusement breveté dans le monde entier, prend naissance d'une intuition bonne et originale qui a été développée et concrétisée pour obtenir le façonnage de la pâte semblable à celui des mains expérimentées. Le caractère exceptionnel de la machine consiste à laisser à la pâte étalée le bord exactement comme il le serait s'il avait été fait par les mains expérimentées du pizzaiolo. Facile et pratique à employer, les formes sont toujours parfaites.