



M61

Stendipizza ad alta
prestazione per pizze
rettangolari e rotonde

Heavy-duty dough
sheeter for rectangular
and round shaped pizzas

Formeuse à pizza à
haut rendement pour
pizzas rectangulaires
et rondes

Hochleistungsfähige
Teigausrollmaschine für
viereckige und runde
Pizzas

Formadora de masa
de alta performance
para pizza de forma
rectangular y redonda

Brevettato
Patented

M61



Stendipizza ad alta prestazione

- per stendere a freddo la pasta in forma rettangolare e rotonda
- completamente in acciaio inossidabile
- con una meccanica d'avanguardia
- rulli e meccanica in acciaio inox
- può ottenere anche pizze con diametro da 25 a 51 cm.
- può lavorare fino a 2000 grammi di pasta

Heavy-duty dough sheeter

- to flatten the dough cold in a rectangular and round shape
- completely in stainless steel
- with a vanguard mechanics
- rollers and mechanics in stainless steel
- to obtain also pizzas with diameters from 25 up to 51 cm.
- it can work with dough portions up to 2000 grams

Formeuse à pizza à haute performance

- pour étaler à froid la pâte de forme rectangulaire et ronde
- complètement en acier inoxydable
- avec une mécanique d'avant-garde
- rouleaux et mécanique en acier inoxydable
- pour obtenir également des pizzas de 25 à 51 cm. de diamètre
- peut travailler jusqu'à 2000 grammes de pâte

Hochleistungsfähige Teigausrollmaschine

- kann einen viereckigen oder runden Teig kalt ausrollen
- komplett aus Edelstahl
- mit führender Mechanik
- Walze und Mechanik aus Edelstahl
- um auch Pizza mit Durchmessern ab 25 bis 51 cm. vorzubereiten
- kann mit Teigportionen bis 2000 Gr. arbeiten

Formadora de masa de alta performance

- para extender la masa en frío en forma rectangular y redonda
- completamente en acero inoxidable
- con una mecánica de vanguardia
- rodillos y mecánica en acero inoxidable
- para obtener también pizzas con diámetros desde 25 hasta 51 cm.
- puede trabajar con pesos de masa hasta 2000 gramos



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 M61 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 oppure fino a 2000 grammi per ottenere la pizza in teglia. Spessore regolabile.

A completely different and unbreakable machine

Pizza Sprint M61 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. or up to 2000 grams to obtain rectangular shaped dough. Adjustable thickness.

Une machine complètement différente et indestructible

Pizza Sprint M61 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 ou jusqu'à 2000 grammes pour obtenir la pâte de forme rectangulaire. Epaisseur réglable.

Eine ganz neue und unzerstörbare Maschine

Pizza Sprint M61 ist eine Teigausrollmaschine neuer Konzeption, die mit Pizzateigportionen ab ca. 150 bis 1000 Gramm arbeitet, um Durchmesser ab 25 bis 51 cm. zu erhalten oder bis 2000 Gramm, um einen viereckigen Teig vorzubereiten. Verstellbare Dicke.

Una máquina completamente diferente e indestructible

Pizza Sprint M61 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 o bien hasta 2000 gramos para obtener la masa de forma rectangular. Espesor regulable.

Dati tecnici

Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	Kg. 82
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg. 93
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	m.72x65x92H 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.