

# DMA SERIES

## **ROLLING MACHINES**

Single roller and electric foot pedal

### **DILAMINATRICI**

Mono rullo e pedale elettrico

### **AUSROLLMASCHINEN**

Mono Rollen und elektrischem Fußpedal

### **FAÇONNEUSES**

Mono rouleau et pédale électrique

### **LAMINADORAS**

Mono rodillo y pedal eléctrico

### **ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА**

С одним валиком и электрической педалью





**The Rolling machine enables to save time in working process and does not need specialised operators. It has been designed to quickly shape the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. It works without warming the dough keeping its characteristics unaltered.**

La Dilaminatrice dà grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta.

Die Ausrollmaschine ist eine Maschine, die zum ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwärmt den Teig nicht und so haltet die eigenschaft des.

La Façonneuse est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.

La Laminadora reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.

Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формирования круглых тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик.

**SPECIAL VOLTAGE 110V 60HZ AVAILABLE**

Disponibile voltaggio speciale 110V 60Hz  
Verfügbar Sonderspannung 110V 60Hz  
Disponible voltage spécial 110V 60Hz  
Disponible voltage especial 110V 60Hz  
Возможное специальное напряжение 110V 60Hz



**DMA 310/1**



**DMA 500/1**



**DMA 310/2**



<b>&gt; Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	gr	80 - 210	210 - 700	80 - 210
<b>&gt; Pizza diametre</b> > Diametro pizza > Pizza Durchmesser	> Diamètre pizza > Diámetro de la pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 30	26 - 45	14 - 30
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz	230 1 ph 50/60Hz
<b>&gt; Power</b> > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	Hp - Kw	0,25 0,33	0,25 0,33	0,25 0,33
<b>&gt; Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W D H	cm cm cm	48,0 33,5 43,0	65,0 34,5 43,0
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	75,5 40,5 52,5	75,5 40,5 52,5
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	18,0	27,0	22,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	22,0	31,0	26,0

