

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.

SPRIZZA

STENDITRICE A FREDDO
AUTOMATICA

Con la nuova "Sprizza" Automatica è stato riprodotto l'originale sistema di microrullatura protetta, rigorosamente brevettato, che ha caratterizzato il modello manuale del quale viene universalmente riconosciuta l'ineguagliabile delicatezza. Nata per esigenze di produzione più elevate, oppure per rendere minima la manualità dell'operatore, essa funziona in modo automatico. Svolge egregiamente il lavoro di stesura della pasta a "FREDDO" senza chiudere gli spazi di aria creati durante la maturazione dell'impasto. Può produrre diametri fino ai 48-50 cm ed è adatta per realtà singole e "Catene" di Pizzerie. La produttività oraria può superare le "250" stesure/ora. Il facile pannello di comando può controllare 20 differenti ricette, per ognuna delle quali è possibile scegliere lo spessore finale desiderato e il tempo di arrotondamento. Il pratico cassetto inferiore estraibile, consente un più agile e preciso posizionamento e rimozione della pasta dal piatto inferiore. All'operatore non rimane che premere i due pulsanti di avvio, la macchina farà il resto. L'elettronica dedicata e la semplicità di utilizzo, fanno della Sprizza Automatica, il partner versatile e preciso che garantisce affidabilità, alta qualità e uniformità di stesura.

The new automatic "Sprizza" reproduces the same rigorously patented, special protected micro rolling system of the manual model, the characteristic of which is the worldwide appreciated delicacy without equal. The automatic version has the goal to face high production requests and to reduce the operator dexterity as much as possible. It spreads the dough perfectly using a "cold system", keeping the air spaces developed during the dough rising. It can reach diameters until 48-50 cm and is suitable both for single pizzeria and for chains of pizzeria. Its hourly production can exceed 250 pieces. The simple control panel gives the possibility to set 20 different recipes, according to which you can choose the final wished dough thickness and rounding time. The machine is equipped with a lower pull-out drawer, that allows to put dough balls in and to take them out quickly. The operator has just to press the two start push buttons and the machine does the complete work by itself. Thanks to the special electronics and the simplicity of use, the Automatic Sprizza is the precise and versatile partner, which guarantees reliability, high quality and spreading regularity.

Con la nueva "Sprizza" Automática, se ha reproducido el sistema original de micro-laminado protegido y rigurosamente patentado, que caracteriza al modelo manual cuya inigualable delicadeza es universalmente reconocida. Nacida para necesidades de producción más elevadas, o para minimizar el trabajo manual del operario, ésta funciona en modo automático. Desempeña perfectamente el trabajo de la masa en frío, sin cerrar los alveolos de aire aparecidos durante la fermentación de la masa. Puede producir diámetros de hasta 48-50cm y se adapta tanto para pequeñas pizzerías como para cadenas de pizzería. La producción horaria puede superar las 250 extensiones/hora. El sencillo panel de control permite guardar hasta 20 recetas diferentes, para cada una de las cuales se puede seleccionar el espesor final deseado y el tiempo de boleado. El práctico cajetín inferior extraíble, permite posicionar y retirar la masa del plato inferior de forma ágil y precisa. El operario solamente tiene que pulsar los dos botones de inicio y la máquina hará el resto. La electrónica dedicada y la simplicidad de uso hacen de la Sprizza Automática el compañero versátil y preciso que garantiza fiabilidad, alta calidad y uniformidad de extensión.

Cette version automatique a été conçue pour faire face aux exigences de forte cadences, avec une main d'oeuvre non qualifiée, tout en gardant la qualité "fait main". La nouvelle Sprizza Automatique reproduit exactement le même mouvement que celui du modèle semi auto, utilisant des mini roulements de conception brevetée, particulièrement délicats, sans équivalent dans le monde. Cette technologie unique et brevetée forme parfaitement le disque, tout en permettant un galetage "à froid", sans dégazage de la pâte, selon la méthode du Pizzaiolo. Avec cette machine vos pizzas ont donc le croustillant, le goût et la même levée au four que si elles étaient façonnées à la main. Ces disques peuvent atteindre 48 -50 cm, répondant autant à la demande de pizzerias indépendantes qu'aux grandes chaînes. Sa production horaire peut atteindre plus de 250 pièces / heure. Le panneau de contrôle, très simple, offre la possibilité de programmer 20 recettes différentes, en fonction des diamètres, et épaisseurs désirés. Le système de pose du paton sur plateau à glissières augmente le confort et les cadences. L'opérateur n'a plus qu'à appuyer sur les deux boutons de démarrage et la machine accomplit la totalité du travail par elle-même. Grâce aux spécificités électroniques et à la simplicité d'utilisation, la Sprizza automatique est le partenaire polyvalent idéal garantissant fiabilité, haute qualité et régularité constante du façonnage.

Volt	peso kg	potenza	dimens. mm
115/60 Hz 1 ph	110	1,1 Kw	502x768x728



Via Artigianato, 85

25030 Torbole (Bs) Italy

tel. +39 030 2650488

fax +39 030 2650143

info@ sigmasrl.info

www.sigmasrl.info