



# ROLLY / GM

Stendipizza a rulli e  
Impastatrici a spirale  
Dough rollers and spiral Mixers



  
**ITALFORNI**

Macchina stendipizza ad una o due coppie di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato. Si ottiene un impasto quadrato o rettangolare per un lavoro facile e sicuro.



## R40P

Due coppie di rulli, struttura in acciaio inox, pulsantiera digitale a V. 24, termica salvamotore, comando manuale e a pedale.

Two couples of rolling-pins, stainless steel frame, digital control panel V24, motor-protector thermal devices, manual and pedal controls.

Deux couples de rouleaux, structure en acier inox, panneau digital à boutons poussoirs 24 V., courant thermique protégemoteur, commande manuelle et à pédale.

Zwei Paar Rollen, aus Edelstahl, digitale Schalttafel 24 V., Motorschuttschalter - manueller und Pedalantrieb.

Dos copias de rodillos, estructura en acero inoxidable, teclado digital a 24 V., térmico salva motor, control manual y a pedal.

## R30/R40

Due coppie di rulli, struttura in acciaio inox, pulsantiera digitale V. 24, termica salvamotore, predisposti per comando a pedale.

Two couples of rolling-pins, stainless steel frame, digital control panel V24, motor-protector thermal devices, predisposed with pedal controls.

Deux couples de rouleaux, structure en acier inox, panneau digital à boutons poussoirs 24 V., courant thermique protégemoteur, prédisposés pour commande à pédale.

Zwei Paar Rollen, aus Edelstahl, digitale Schalttafel 24 V., Motorschutzschalter, vorgesehen für Pedalantrieb.

Dos copias de rodillos, estructura en acero inoxidable, teclado digital a 24 V., térmico salva motor predispuestos para control a pedal.

## R10/30M

Una coppia di rulli regolabili, struttura interamente in acciaio inox, alberi porta rulli compresi.

A couple of adjustable rollers, frame entirely in stainless steel, including the roller shafts.

Un couple de rouleaux réglableaux, structure entièrement en acier inox, arbres porte-rouleaux compris.

Ein einstellbare Paar Rollen, Gehäuse vollständig aus Edelstahl, einschließlich der Walzenwellen.

Una pareja de rodillos regulables, estructura totalmente en acero inoxidable, árboles sujetarodillos incluidos.

**EN.** Dough roller with one or two pairs of rollers, adjustable, for millimeter precision of the desired thickness. Square or rectangular dough is obtained for easy and safe work.

**DE.** Teigausrollmaschine mit einem oder zwei einstellbaren Rollenpaaren, für eine millimetergenaue Dicke. Der quadratisch oder rechteckig ausgeformte Teig macht die Arbeit einfach und sicher.

**FR.** Formeuse à pizza à un ou deux paires de rouleaux, réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée. On obtient une pâte carrée ou rectangulaire pour un travail facile et fiable.

**ES.** Máquina para extender la pizza con uno o dos rodillos, ajustables, para una precisión milimétrica del grosor deseado. Se obtiene una maza cuadrada o rectangular para un trabajo fácil y seguro.

# GM

Impastatrice per pane, pizza e dolci: dimensioni ridotte per grandi quantità di impasto omogeneo. Affidabili, durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.



## GM8

1 VELOCITÀ  
1 Speed

MONOFASE 230 V  
Singlephase 230 V



## GM18

1 VELOCITÀ  
1 Speed

MONOFASE 230 V  
O TRIFASE 400 V  
Singlephase 230 V  
or Threephase 400 V

2 VELOCITÀ  
2 Speed

TRIFASE 400 V  
Threephase 400 V



## GM25

1 VELOCITÀ  
1 Speed

MONOFASE 230 V  
O TRIFASE 400 V  
Singlephase 230 V  
or Threephase 400 V

2 VELOCITÀ  
2 Speed

TRIFASE 400 V  
Threephase 400 V



## GM38

1 VELOCITÀ  
1 Speed

MONOFASE 230 V  
O TRIFASE 400 V  
Singlephase 230 V  
or Threephase 400 V

2 VELOCITÀ  
2 Speed

TRIFASE 400 V  
Threephase 400 V

**EN.** Small size spiral mixers, big quantity and homogeneous dough for bread, pizza and pastry. Aeliable, durable, easy to use and easy to clean. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

**DE.** Teigknetter für Brot, Pizza und Kuchen: Kompakte Abmessungen für große, homogene Teigmengen. Zuverlässig, dauerhaft, einfach zu gebrauchen und zu reinigen. Wanne, Deckel, Spirale und Teigtrenner aus Edelstahl AISI 304.

**FR.** Pétrines a spirale pour pain, pizza et pâtisserie: dimensions réduites pour de grandes quantités de pâte homogène. Fiables, durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Bac, couvercle, spirale et détacheur de pâte en acier inox AISI 304.

**ES.** Amasadoras a espiral para pan, pizza y pasteles: tamaño pequeño para grandes cantidades de masa homogénea. Fiable, duradera, fácil de usar y fácil de limpiar. Tazón, tapa, espiral y divisor de masa de acero inoxidable AISI 304.

| ROLLY           | Dimensioni (cm)<br>Dimensions (cm) |     |     | Peso<br>Weight | Alimentazione<br>Supply | Potenza<br>Power |     | Peso porzione impasto<br>Dough portion weight | Largh. Pizza (cm)<br>Pizza Width (cm) |
|-----------------|------------------------------------|-----|-----|----------------|-------------------------|------------------|-----|---|---------------------------------------|
|                 | A/H                                | L/W | P/D | Kg             | V/Ph/Hz                 | Hp               | kW  | g   | Ø                                     |
| <b>R40P</b>     | 69                                 | 52  | 52  | 44             | 230/1/50                | 0,5              | 0,3 | 50/1000                                       | 10/40                                 |
| <b>R40</b>      | 80                                 | 52  | 52  | 44             | 230/1/50                | 0,5              | 0,3 | 50/1000                                       | 10/40                                 |
| <b>R30</b>      | 70                                 | 42  | 42  | 34             | 230/1/50                | 0,5              | 0,3 | 50/700  | 10/30                                 |
| <b>R10/30 M</b> | 37                                 | 42  | 42  | 22             | 230/1/50                | 0,5              | 0,3 | 50/700  | 10/30                                 |

Su richiesta modelli disponibili a 60Hz. – On request models available in 60Hz.

| GM                    | Dimensioni esterne (cm)<br>External dimensions (cm) |      |     | Dimensioni vasca (cm)<br>Bowl dimensions (cm) |     | Peso<br>Weight | Alimentazione<br>Supply | Potenza<br>Power |      | Quantità impasto<br>Dough capacity | Volume vasca<br>Bowl volume |
|-----------------------|---|------|-----|---|-----|----------------|-------------------------|------------------|------|------------------------------------|-----------------------------|
|                       | A/H   | L/W  | P/D | Ø   | A/H | Kg             | V/Ph/Hz                 | Hp               | kW   | Kg                                 | lt                          |
| <b>GM8 - 1 speed</b>  | 55  | 29   | 45  | 24  | 16  | 30             | 230/1/50                | 0,5              | 0,37 | 6                                  | 7                           |
| <b>GM18 - 1 speed</b> | 70  | 40   | 63  | 36  | 21  | 59             | 400/3/50<br>230/1/50    | 1                | 0,75 | 17                                 | 21                          |
| <b>GM18 - 2 speed</b> | 70  | 40   | 63  | 36  | 21  | 59             | 400/3/50                | 1                | 0,75 | 17                                 | 21                          |
| <b>GM25 - 1 speed</b> | 78  | 44   | 68  | 40  | 26  | 82             | 400/3/50<br>230/1/50    | 1,5              | 1,1  | 25                                 | 32                          |
| <b>GM25 - 2 speed</b> | 78  | 44   | 68  | 40  | 26  | 82             | 400/3/50                | 1,5              | 1,1  | 25                                 | 32                          |
| <b>GM38 - 1 speed</b> | 79,8  | 49,5 | 80  | 45  | 26  | 96             | 400/3/50<br>230/1/50    | 2                | 1,5  | 36                                 | 41                          |
| <b>GM38 - 2 speed</b> | 79,8  | 49,5 | 80  | 45  | 26  | 96             | 400/3/50                | 2                | 1,5  | 36                                 | 41                          |

Su richiesta modelli disponibili a 60Hz. – On request models available in 60Hz.



ITALFORNI



**Italforni Pesaro s.r.l.**

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515  
info@italforni.it - www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.  
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

