

prismafood
▶▶ solutions



Dilaminatrice

Rolling machine | Ausrollmaschinen | Façonneuse | Laminadora
Laminador | Тестораскаточная машина



THINK QUALITY!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics
Technische Kennzeichen
Caractéristiques techniques
Características técnicas
Características técnicas
Технические характеристики



DSA



DSA 310-420 TOUCH AND GO



CENTRALINA



DSA 310-420



DSA 420-500 RP

SAVE ENERGY | TOUCH THE FUTURE | TOUCH AND GO

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo Модель		DSA 310 T.GO DSA 310	DSA420 T.GO DSA 420	DSA 420 RP	DSA 500 RP
Peso pasta Dough weigh gewicht d. Teiges Poids pâte Peso de la masa Peso da massa Вес теста	gr	80/210	210/700	220/1000	220/1000
Diametro pizza Pizza diamètre pizza durchmesser Diametre pizza Diámetro de la pizza Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14/30	26/40	26/40	26/45
Alimentazione power supply Spannung Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33	0,37 0,5	0,37 0,5	0,37 0,5
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine abmessungen Dimensions machine Medidas de la máquina Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в)	lpxhx cm	44X38X61,5	54X41X72	54X41X68	63,5X41X68
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки (д х ш х в)	lpxhx cm	75X40X51	81x47,5x62,5	81X47,5X62,5	81X47,5X71
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m ³	0,15	0,23	0,23	0,27
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	Kg	25	37	38	41
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	Kg	26,8	39,4	40,4	43,4

RP - Rulli paralleli e pedale elettrico | Parallel rollers end electric foot pedal | Parallelrollen und elektrischem fußpedal | Rouleaux parallèles et pédale électrique | Rodillos paralelos y pedal eléctrico
Rolos paralelos e pedal eléctrico | С параллельными валиками и электрической педалью

OPTIONAL

Pedale elettrico per DSA310 / DSA420 | Electric foot pedal for DSA310 / DSA420 | Parallelrollen fur DSA310 / DSA420 | Pédale électrique pour DSA310 / DSA420
Pedal eléctrico para DSA310 / DSA420 | Pedal eléctrico para DSA310 / DSA420 | Дополнительные Позиции: Электрическая педаль для моделей DSA310 / DSA420

IT TOUCH AND GO
unica nel suo genere brevettata e ideata da **Prismafood Solution** è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici.

GB TOUCH AND GO
patented Journal, therefore unique of its kind, rolling machine with automatic start equipped with sensors. Designed by **Prismafood Solution**. Touch-sensitive it switches on automatically when the operator brings near his hand with the piece of dough. You can set the working time from 10 to 35 seconds with the button "TIME SET" and the machine will stop at the end of the time previously set. Thanks to this innovative method you can save energy, working time for the operator and reduce the "wear and tear" of mechanical components.

D TOUCH AND GO
einzigartig, patetiert und von **Prismafood Solution** lösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschine auto-start sensor. Man braucht nur eine Kugel Teig auf die oberste Rutsche drauf tun und dank an ein paar Sensoren die Rollen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine man kann auch eine Arbeitzeit eingeben von 10 bis 35 Sekunden, wenn sie die Zeit eingeben von 10 bis 35 Sekunden, und die Maschine hält automatisch aus am Ende von der Arbeitzeit für den Arbeiter und die Reduzierung vom Verschleiß der mechanischen Komponente.

F TOUCH AND GO
brevetée, par conséquence unique, conçue par **Prismafood Solution**, est une laminoin équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 secondes. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées. Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, le temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques.

ES TOUCH AND GO,
única en su género, diseñada y patentada por **Prismafood Solution**, es una laminadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar un bollo de masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la laminadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar del tiempo definido. Gracias a este método innovador se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos.

P TOUCH AND GO
único no seu género, patenteado e concebido pela **Prismafood Solution** com sensores. Basta aproximar uma pequena bola de massa à rampa superior e, graças aos sensores, os rolos arrancam automaticamente e o laminador começa a funcionar. É possível definir o tempo de trabalho de 10 a 35 segundos com o botão "TIME SET" e a máquina pára automaticamente no fim do tempo predefinido. Graças a este método inovado é possível poupar electricidade, tempo de trabalho do operador e reduzir o desgaste dos componentes mecânicos.

RU TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компанией **Prismafood Solution**. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальному датчику валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина начнет работать. При помощи кнопки "TIME SET" (настройка времени) можно установить время работы от 10 до 35 секунд, и машина автоматически остановится по окончании установленного времени. Этот новый метод дает возможность уменьшить экономии электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов.

CARATTERISTICHE TECNICHE

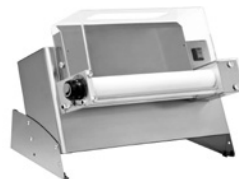
Technical characteristics
 Technische Kennzeichen
 Caractéristiques techniques
 Características técnicas
 Características técnicas
 Технические характеристики



DMA



DMA 310/1



DMA 500/1



DMA 310/2

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo Модель		DMA 310/1	DMA 500/1	DMA 310/2
Peso pasta Dough weigh gewicht d. Teiges Poids pâte Peso de la masa Peso da massa Вес теста	gr	80/210	210/700	80/210
Diámetro pizza Pizza diamètre pizza durchmesser Diametre pizza Diámetro de la pizza Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14/30	26/45	26/40
Alimentazione power supply Spannung Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230 1 ph 50Hz
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33	0,37 0,5	0,25 0,33
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine abmessungen Dimensions machine Medidas de la máquina Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в)	lpxh cm	48x35,5x43	64,5x36x43	63x36x41
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки (д х ш х в)	lpxh cm	75x40x51	75x40x51	75x40x51
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m ³	0,15	0,15	0,15
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	Kg	18	27	22
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	Kg	19,8	28,8	23,8

DMA - Mono rulli e pedale elettrico - Mono rollers end electric foot pedal | Mono rollen und elektrischem fudpedal | Mono rouleaux et pédale électrique | Mono rodillos y pedal eléctrico | Mono rolos e pedal elétrico | С одним валиком и электрической педалью

IT La **Dilaminatrice** da' 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; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

GB The **Rolling machine** enables to save time and above all does not need specialised staff. Has been realised in order to solve all the problems related to the shaping of the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. The machine works without warming the dough and keeps unaltered its characteristics. The thickness and diameter of the disc are adjustable. All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

D Der **Ausröllmaschinen** 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 altet die eigenschaft des teiges unverändert. Dicke und durchmesser sind regelbar. Alle maschine haben 1 jährig garantie für mechanischen konstruktionsfehler. Die technischen angaben sind unverbindlich. Der hersteller behält sich vor, jede bauveränderung ohne vorankündigung vorzunehmen.

F 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 masse; le grosor y el diamètre del disco se pueden regular según conveniga. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación. Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

ES 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, focaccias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor y el diámetro del disco se pueden regular según conveniga. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación. Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

P O **Laminador** permite uma grande poupança de tempo e sobretudo não é necessário pessoal especializado. Foi concebido e realizado para resolver os problemas de formação de discos para a preparação de pizzas, pão, empadas, tartes, etc. A máquina trabalha a frio e não altera as características da massa; a espessura e o diâmetro do disco são reguláveis. Todas as máquinas possuem uma garantia de 1 ano contra os defeitos mecânicos de fabrico. Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

RU Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формирования крупных тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, focaccias, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик; толщину и диаметр основ можно регулировать по желанию. Все машины имеют двухлетнюю гарантию от механических дефектов изготовления. Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

PRISMAFOOD

prismafood
▶▶ solutions

PRISMAFOOD s.r.l.

Via Tabina, 18

33098 Valvasone (PN) Italia

Tel. +39 0434 85081

Fax +39 0434 857878

e-mail: info@prismafood.com

www.prismafood.com