

# ROLLY

Stendipizza a rulli  
Dough rollers



## 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 protègemoteur – commande manuelle et à pédale.*

*Zwei Paar Rollen – aus Edelstahl – digitale Schalttafel 24 V. – Motorenöl – manueller und Pedalantrieb.*

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



## R30/40

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 protège-moteur – 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.*

ITALFORNI È UN BRAND  
DI WAICO GROUP

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

WAICO srl - Sede legale  
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

**DATI TECNICI**  
**TECHNICAL CHART**


Rolly	Dimensioni (cm) Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Peso porzione impasto Dough portion weight	Largh. Pizza Pizza Width
								
	H	L	P	kg	V/Ph/Hz	Hp/Kw	g	cm
R40P	69	52	52	44	230/1/50	0,5 / 0,3	50/1000	10/40
R40	80	52	52	44	230/1/50	0,5 / 0,3	50/1000	10/40
R30	70	42	42	34	230/1/50	0,5 / 0,3	50/700	10/30
R10/30 M	37	42	42	22	230/1/50	0,5 / 0,3	50/700	10/30

On request models available in 60Hz.

**ITALFORNI È UN BRAND  
DI WAICO GROUP**

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

WAICO srl - Sede legale  
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina  
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598  
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com



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