



# STENDIPIZZA

PIZZA ROLLERS

ENG



**IGF** *Fornitalia*  
made in Italy for professionals since 1977

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DIMENSIONE RULLI ROLLER SIZE	Ø PIZZA Ø PIZZA	PESO PORZIONE DI IMPASTO DOUGH PORTION WEIGHT	REGOLAZIONE ADJUSTMENT	TENSIONE POWER SUPPLY Volt/Hz/A	POTENZA POWER Kw	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
<b>2300 / M30 - M40</b>											
2300/M30	2300/M30	Ø 5 cm L/W 31 cm	10/30 cm	50 - 700 gr	leva a scatti prestabiliti	MONOFASE 230-50 3A	0.37	42	42	37	22
2300/M40	2300/M40	Ø 5 cm L/W 41 cm	10/40 cm	50 - 1000 gr	lever with fixed gaps			52			25

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DIMENSIONE RULLI ROLLER SIZE	Ø PIZZA Ø PIZZA	PESO PORZIONE DI IMPASTO DOUGH PORTION WEIGHT	REGOLAZIONE ADJUSTMENT	TENSIONE POWER SUPPLY Volt/Hz/A	POTENZA POWER Kw	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
<b>2300 / L30 - L40</b>											
2300/L30	2300/L30	Ø 5 cm L/W 31 cm	10/30 cm	50 - 700 gr	leva a scatti prestabiliti	MONOFASE 230-50 3A	0.37	42	42	70	30
2300/L40	2300/L40	Ø 5 cm L/W 41 cm	10/40 cm	50 - 1000 gr	lever with fixed gaps			52	52	80	37

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DIMENSIONE RULLI ROLLER SIZE	Ø PIZZA Ø PIZZA	PESO PORZIONE DI IMPASTO DOUGH PORTION WEIGHT	REGOLAZIONE ADJUSTMENT	TENSIONE POWER SUPPLY Volt/Hz/A	POTENZA POWER Kw	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
<b>2300 / L40P - L50P</b>											
2300/L40P	2300/L40P	Ø 5 cm L/W 41 cm	10/40 cm	50 - 1000 gr	leva a scatti prestabiliti	MONOFASE 230-50 3A	0.37	52	52	69	37
2300/L50P	2300/L50P	Ø 5 cm L/W 51 cm	10/50 cm		lever with fixed gaps			62	54	74	45

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DESCRIZIONE DESCRIPTION
<b>ACCESSORI E IMBALLI / ACCESSORIES AND PACKAGING</b>		
Accessori Accessories	2301-M	Pedale elettrico + kit predisposizione per M / Electrical pedal + predisposition kit for model M
	2301-SOLO KIT	Solo kit predisposizione per M senza pedale / Predisposition kit only for M model without pedal
	2301	Pedale elettrico / Electrical pedal
Imballi Packaging	2300/03	Imballo per art. 2300 M30 / Packaging for art. 2300 M30
	2300/04	Imballo per art. 2300 M40 / Packaging for art. 2300 M40
	2300/01	Imballo per art. 2300 L30 / Packaging for art. 2300 L30
	2300/02	Imballo per art. 2300 L40 - 2300 L40P / Packaging for art. 2300 L40 - 2300 L40P
	2300/05	Imballo per art. 2300 L50P / Packaging for art. 2300 L50P
	0001	Imballo per parti di ricambio e optional / Spare parts and optional packaging

# 2300/M30-M40

STENDIPIZZA INOX AD UNA COPPIA  
DI RULLI REGOLABILI

STAINLESS STEEL PIZZA ROLLER WITH  
A PAIR OF ADJUSTABLE ROLLERS



# 2300/L30-40

STENDIPIZZA INOX  
A DUE COPPIE DI RULLI REGOLABILI  
RULLI SUPERIORI INCLINATI

Adatto per pizze tonde grazie alla presenza  
del bilancino che ne facilita la rotazione

STAINLESS STEEL PIZZA ROLLER WITH  
TWO PAIRS OF ADJUSTABLE ROLLERS  
WITH THE UPPER ONES INCLINED

*Suitable for round pizzas thanks to the slingbar presence,  
which helps rotating the dough before passing through  
the lower pair of rollers*





## 2300/L40P

**STENDIPIZZA INOX  
A DUE COPPIE DI RULLI REGOLABILI**  
Disposti in parallelo per pizza rettangolare o tonda

*STAINLESS STEEL PIZZA ROLLER WITH  
TWO PAIRS OF ADJUSTABLE ROLLERS*  
*Paralelly arranged to make squared or round pizzas*

## 2300/L50P

**STENDIPIZZA INOX  
CON DUE COPPIE DI RULLI REGOLABILI**  
Disposti in parallelo per pizza rettangolare  
o tonda con protezioni in acciaio

*STAINLESS STEEL PIZZA ROLLER WITH  
TWO PAIRS OF ADJUSTABLE ROLLERS*  
*Paralelly arranged to make squared or round pizzas  
with stainless steel carters*



# CARATTERISTICHE STANDARD



## MAIN FEATURES

Lo stendipizza IGF a rulli lavora a freddo e permette di mantenere inalterate le proprietà del vostro impasto.

Utile strumento per economizzare il tempo senza bisogno di personale specializzato, ideale per risolvere problemi di stesura, selezionando lo spessore desiderato.

- Tutti gli articoli possono essere predisposti per comando a pedale (su alcuni è di serie)
- Possibile variazione del voltaggio su richiesta
- I modelli 2300/L30-L40 e 2300/L40P sono disponibili su richiesta con carcassa bianca verniciata a forno
- Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da rullo a folle
- Protezione rulli per un lavoro facile e sicuro
- Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali stampati e non dentati per una durata superiore
- Struttura interamente in acciaio inox
- Apertura rulli max 4,5 mm

*IGF pizza rollers stretch the dough without altering its own nutritional properties. Useful instrument to save time without qualified staff, ideal to solve stretching problems, choosing the required thickness.*

- All the items can be provided with pedal control (included with some models)
- Possible voltage variation on request
- The models 2300/L30-L40 and 2300/L40P are available on request with white furnace-varnished structure
- Dough entrance system made easier to the lower rollers thanks to an extra neutral roller
- Rollers protection for an easier and safer work
- Gearbox with gears made of special resins, being molded instead of being milled, for a longer lasting
- Complete structure in stainless steel
- Maximum rollers opening 4,5 mm



## OPTIONAL SU RICHIESTA: OPTIONAL ON REQUEST:

### Comando a pedale:

- Di serie su 2300/L40P
- Predisposizione per comando a pedale di serie su 2300/L30-L40
- Predisposizione e comando a pedale opzionale su 2300M e 2300/L50P

### Pedal control:

- Standard on 2300/L40P
- Standard predisposition for pedal control on 2300/L30-L40
- Optional predisposition and pedal control on 2300/M e 2300/L50P

# MISSION

**La flessibilità produttiva, lo studio accurato di progettazione e l'aggiornamento continuo delle conoscenze tecnologiche sono qualità su cui abbiamo sempre insistito.**

**Obiettivo: non fermarsi alla massimizzazione delle vendite ma creare una rete di assistenza capace di seguire con cura il cliente in tutte le sue esigenze.**

*Production flexibility, accurate design study and continuous updating of technological know-how are qualities in which we invested a lot.*

*Main goal: don't stop at maximizing sales but create a service network to support carefully the customer with all his needs.*



**IGF s.r.l. unipersonale**  
**Sede legale**  
**Head office**

Via Leontina Loc. Pianacci  
47865 Pietracuta di San Leo (RN) - Italia  
Partita IVA: 00755930401

**FORNITALIA s.r.l.**  
**Sede legale**  
**Head office**

Via Emilia, 102/E  
47921 Rimini (RN) - Italia  
Partita IVA: 02313820405

**Stabilimento**  
**e amministrazione**  
**Factory and head office**

Via Leontina Loc. Pianacci  
47865 Pietracuta di San Leo (RN)  
Italia

Tel. +39 0541 923453  
Fax +39 0541 923596

info@igffornitalia.com  
**igffornitalia.com**

