

Giotto Mini/Maxi

DOUGH SHEETERS

Where tradition meets innovation.



Giotto Mini/Maxi

DOUGH SHEETERS

For many dough... no problem!

The **Giotto Mini** and **Maxi** dough sheeters are designed to process dough for pizzas, breads, flatbreads, "focaccia" bread, cakes, samoosas, etc.

Manufactured entirely from stainless steel, with a detailed framework, these machines are equipped with foodstuff-grade resin rollers that comply with the most stringent workplace health and safety regulations.

Thanks to the suction-pad feet supplied as standard equipment, the dough sheeters can easily be repositioned on the worktop in a safe and stable manner.

The **Giotto Mini** and **Maxi** dough sheeters enable the operator to work quickly and accurately, both when selecting the dough-thickness for processing purposes and when disassembling the rollers for cleaning purposes.

Neither of these dough sheeters requires any formal day-to-day maintenance whatsoever.

The **Giotto Mini** and **Maxi** dough sheeters with one pair of rollers for small-scale production applications enables the user to roll out either round or rectangular pizza bases up to 30cm in diameter or in width.



Giotto Mini

Giotto Maxi

Le laminatrici **Giotto Mini** e **Maxi** sono progettate per la lavorazione degli impasti di pizza, pane, piade, focacce, torte, samosa, ect.

Interamente realizzate in acciaio inossidabile con una struttura curata nei particolari, sono dotate di rulli in resina alimentare che rispondono alle più severe norme sanitarie e della sicurezza sul lavoro.

Grazie ai piedini a ventosa in dotazione le laminatrici sono facilmente riposizionabili sul banco di lavoro in modo stabile e sicuro.

Le laminatrici **Giotto Mini** e **Maxi** consentono all'operatore di lavorare in modo preciso e veloce, grazie alla pratica regolazione dello spessore durante la lavorazione.

Entrambe le laminatrici assicurano una totale assenza di manutenzione.

Le laminatrici **Giotto Mini** e **Maxi** a singola coppia di rulli per piccole produzioni, permettono di stendere basi di pasta circolare e per la teglia fino a 30 cm di diametro o larghezza.



Las laminadoras **Giotto Mini** y **Maxi** han sido diseñadas para la elaboración de masas para pizza, pan, piade, focacce, pasteles, samosas, etc.

Están construidas completamente en acero inoxidable, tienen una estructura cuidada en los detalles y están equipadas con rodillos de resina alimentaria que responden a las más estrictas normas sanitarias y de seguridad en el trabajo.

Gracias a los pies de ventosa con los que están equipadas, las laminadoras se pueden reposicionar fácilmente en el banco de trabajo de manera estable y segura.

Las laminadoras **Giotto Mini** y **Maxi** permiten al operador trabajar de manera rápida y precisa, gracias al práctico ajuste del grosor durante el proceso. Ambas laminadoras garantizan una total ausencia de mantenimiento.

Las laminadoras **Giotto Mini** y **Maxi**, de un par de rodillos, para pequeñas producciones, permiten estirar bases de masa de forma circular y rectangular, para bandeja, hasta 30 cm de diámetro o de lado.

**DE**

Die **Giotto Mini** und **Maxi** Ausrollmaschinen wurden für die Verarbeitung von Teigen für Pizza, Brot, dünnes Fladenbrot, Fladenbrote, Kuchen, Samosas, usw. entwickelt.

Sie sind vollkommen aus Edelstahl gefertigt, mit einem bis ins Detail durchdachten Aufbau, sie verfügen über lebensmittelechte Harzwalzen, die den strengsten Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien entsprechen.

Dank der im Lieferumfang enthaltenen Saugfüsse, sind die Ausrollmaschinen auf dem Arbeitstisch stabil und sicher umzusetzen.

Die Ausrollmaschinen **Giotto Mini** und **Maxi** ermöglichen es dem Bediener, präzise und schnell zu arbeiten, dank der praktischen Einstellung der Teigdicke während der Verarbeitung.

Beide Ausrollmaschinen sind absolut wartungsfrei.

Die Ausrollmaschinen **Giotto Mini** und **Maxi** mit einfachem Walzenpaar für kleine Produktionsmengen ermöglichen das Ausrollen von runden Teigböden mit einem Durchmesser bis 30 cm, bzw. 30 cm Seitenlänge für die Pizzaform.

**FR**

Les lamineurs **Giotto Mini** et **Maxi** sont conçus pour l'élaboration de pâtes à pizzas, à pain, à piade, à focacce, à gâteaux, à samoussa, etc.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une structure soignée dans ses moindres détails, ils sont dotés de cylindres en résine alimentaire conformes aux normes les plus sévères en matière de santé et de sécurité au travail. Grâce à leurs pieds ventouse nos lamineurs sont faciles à positionner sur le plan de travail de manière stable et sûre.

Les lamineurs **Giotto Mini** et **Maxi** permettent à l'opérateur de travailler avec rapidité et précision, grâce au réglage pratique de l'épaisseur pendant le travail.

Ces deux références de lamineurs ne nécessitent aucune maintenance.

Les lamineurs **Giotto Mini** et **Maxi**, à simple paire de cylindres pour petites productions permettent d'étaler des pâtes rondes et carrées jusqu'à 30 cm de diamètre ou de largeur.

**SW**

Giotto Mini och **Maxi** lamineringsmaskiner är konstruerade för bearbetning av deg till pizza, bröd, piadas, focaccia, kakor, samosas etc.

De är helt tillverkade i rostfritt stål med en exakt struktur och är utrustade med rullar i livsmedelsgodkänd harts som uppfyller de strängaste hälso- och arbetssäkerhetsstandarderna.

Tack vare de medföljande sugkoppsfötterna kan lamineringsmaskinerna enkelt och säkert placeras om på arbetsbänken.

Lamineringsmaskinerna **Giotto Mini** och **Maxi** gör det möjligt för operatören att arbeta snabbt och precist tack vare den praktiska justeringen av tjockleken under bearbetningen.

Båda lamineringsmaskinerna är helt underhållsfria.

Lamineringsmaskinerna **Giotto Mini** och **Maxi** med ett enda rullpar för små produktioner gör det möjligt att rulla ut runda degbottnar med en diameter eller bredd på upp till 30 cm.

**PT**

As laminadoras **Giotto Mini** e **Maxi** foram concebidas para o processamento de massas para pizza, pão, piadas, focaccia, bolos, chamuças, etc.

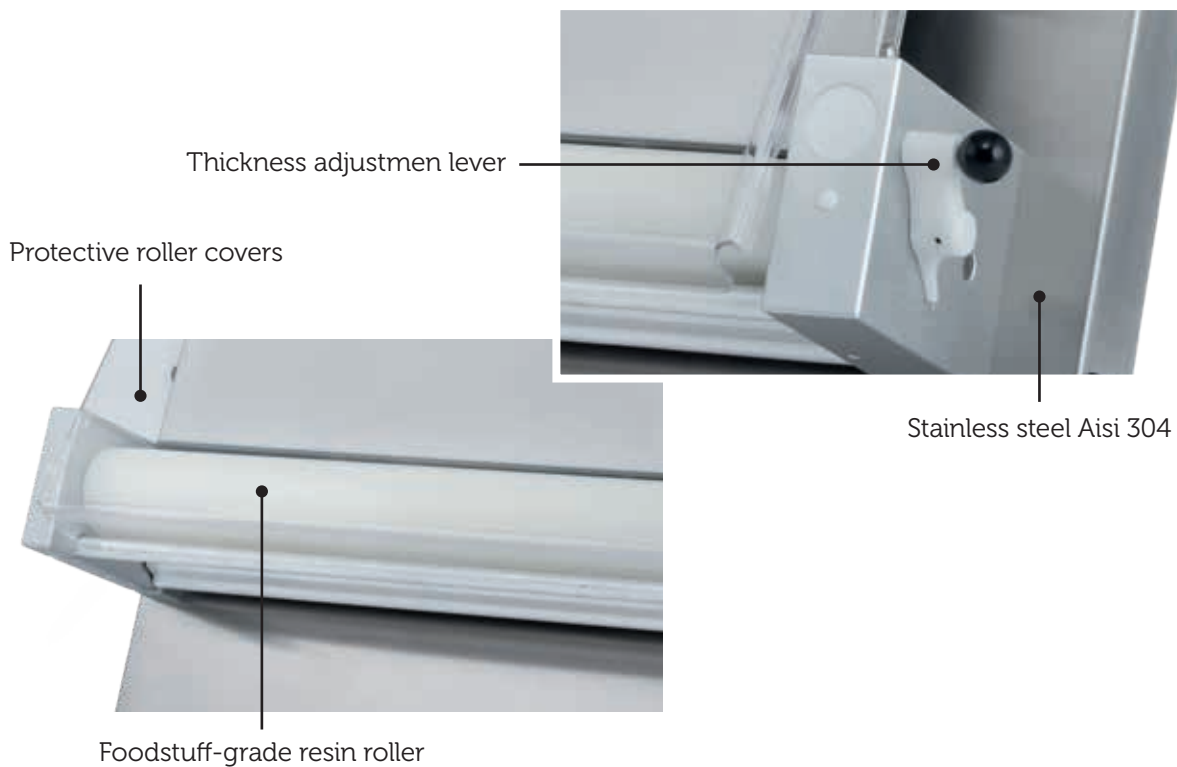
Totalmente fabricadas em aço inoxidável com uma estrutura precisa, estão equipadas com rolos em resina de qualidade alimentar que respeitam as mais rigorosas normas de segurança sanitária e laboral.

Graças aos pés de ventosa fornecidos, as máquinas de plastificação podem ser reposicionadas facilmente e com segurança na bancada de trabalho.

As máquinas de laminação **Giotto Mini** e **Maxi** permitem ao operador trabalhar de forma rápida e precisa, graças ao prático ajuste da espessura durante o processamento.

Ambas as máquinas de laminação garantem uma total ausência de manutenção.

As máquinas de laminação **Giotto Mini** e **Maxi**, com um único par de rolos para pequenas produções, permitem a laminação de bases de massa circulares e de panelas até 30 cm de diâmetro ou largura.



RU

Ламинаторы **Giotto Mini** и **Maxi** предназначены для обработки теста для пиццы, хлеба, пиады, фокаччи, пирогов, самосов и т.д.

Полностью изготовленные из нержавеющей стали с точной структурой, они оснащены валиками из пищевой смолы, которые отвечают самым строгим стандартам безопасности для здоровья и работы.

Благодаря ножкам на присосках ламинаторы можно легко и безопасно переставлять на рабочем столе.

Ламинаторы **Giotto Mini** и **Maxi** позволяют оператору работать быстро и точно благодаря удобной регулировке толщины во время обработки.

Обе ламинационные машины обеспечивают полное отсутствие необходимости в техническом обслуживании.

Ламинаторы **Giotto Mini** и **Maxi** с одной парой валов для небольших производств позволяют раскатывать круглые и панные тестовые основы диаметром или шириной до 30 см.



UAE

صُممت ماكينات التصفيح **Giotto Mini** و **Maxi** لتجهيز عجينة البيتزا والخبز والخبز والبيادا والفوكاتشيا والكعك والسنبوسة وغيرها.

مصنوعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ مع هيكل دقيق، وهي مزودة ببكرات من الراتنج المخصص للأغذية والتي تلي أكثر معايير الصحة والسلامة في العمل صرامة.

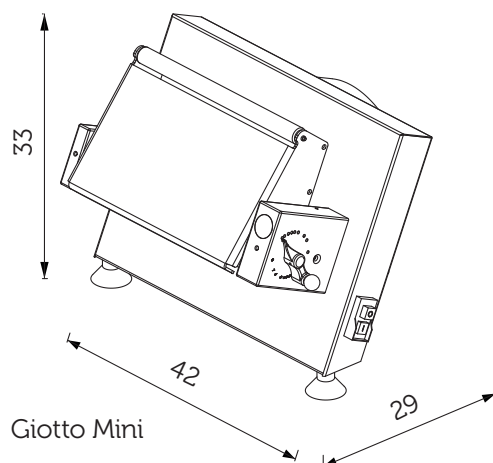
بفضل الأرجل المزودة بأكواب الشفط، يمكن إعادة وضع آلات التصفيح بسهولة وأمان على طاولة العمل.

تتيح آلات الترقق **Giotto Mini** و **Maxi** للمشغل العمل بسرعة ودقة، بفضل الضبط العملي للسماكة أثناء المعالجة.

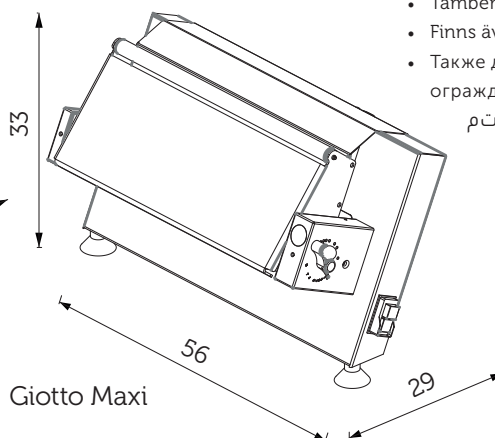
تضمن كلتا ماكيتي التصفيح عدم الحاجة إلى الصيانة.

تتيح ماكينات التصفيح **Giotto Mini** و **Maxi** المزودة بزوج واحد من البكرات للإنتاج الصغير، إمكانية درجة قواعد العجين الدائرية والمقلدة حتى قطر أو عرض 30 سم.





Giotto Mini



Giotto Maxi

- Also available with removable hand guards
- Disponibili anche con protezioni rimovibili a mano
- También disponible con protectores de manos extraíbles
- Auch mit abnehmbaren Handschützern erhältlich
- Également disponible avec protège-mains amovibles
- Também disponível com protetores de mão removíveis
- Finns även med avtagbara handskydd
- Также доступны модели со съёмными защитными ограждениями для рук.

دي لابل ةلازلل ةلباق تايقاو عم اضيأ رفوتم

Giotto dough sheeter	Mini	Maxi
V	230/240 V	
V OPT	115/120	
Hz	50/60	
F	Sph	
Kw	0,37	
rollers length	30 cm	45 cm
rollers diameter	50 mm	50 mm
dough thickness	0÷5 mm	0÷5 mm
length	42 cm	56 cm
height	33 cm	33 cm
depth	29 cm	29 cm
net weight	21 kg	24,5 kg
gross weight	22,8 kg	26,9 kg
packaging	52 x 48 x h 42 cm	66 x 48 x h 42 cm



Pastaline is a brand by VELMA srl

Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA

Ph. +39.041.630450 / +39.041.630424

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu



FOLLOW US!

APPROVED



APPROVATO

ASSOCIAZIONE
PIZZA ROMANA