

PIZZA EQUIPMENT

# DRV SERIES

## ROLLING MACHINES

DILAMINATRICI

FAÇONNEUSES

ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА



### TRANSMISSION SYSTEM WITH ENDLESS SCREW

SISTEMA DI TRASMISSIONE  
CON VITE SENZA FINE

SYSTÈME DE TRANSMISSION  
AVEC VIS SANS FIN

ТРАНСМИССИОННАЯ  
ВИНТОВАЯ СИСТЕМА



**Drv Rolling machines grant perfect results and big production volumes, they are user-friendly and reliable. Available in several versions, with tilted or parallel rolls, single roll or with Touch and Go mode.**

**DRV are characterised by the transmission system with endless screw which guarantees maximum strength and durability.**

Le Dilaminatrici Prismafood DRV garantiscono risultati ottimali e grandi volumi di produzione grazie ad un semplice utilizzo ed una qualità costruttiva di altissimo livello.

Disponibili nelle versioni con rulli inclinati o paralleli, monorullo e con la funzione Touch&Go, si caratterizzano per il sistema di trasmissione con vite senza fine a garanzia di massima tenacia e continuità operativa.

Les Façonneuses Prismafood DRV garantissent résultats optimaux et grands volumes de production grâce à une simple utilisation et une qualité constructive de très haut niveau. Disponibles dans les versions avec rouleaux inclinés ou parallèles, mono rouleau et avec la fonctionne Touch&Go, sont caractérisées du système de transmission avec vis sans fin à garantie de ténacité maximale et continuité opérative.

Тестораскаточные машины Prismafood гарантируют оптимальные результаты и большие объемы производства благодаря простому использованию и очень высокому качеству комплектующих.

Данные машины доступны в версиях с наклонными или параллельными валиками, одним валиком и функцией Touch & Go, характеризуются наличием винтовой трансмиссионной системы для обеспечения максимальной прочности и непрерывности работы.



**SMALL REGULATION**  
This adjustment allows the dough rotation speed to be varied.

**REGOLAZIONE DEL BILANCINO**  
Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta.

**RÉGLAGE DE LA BALANCE**  
Ce réglage permet de faire varier la vitesse de rotation de la pâte.

**РЕГУЛИРОВКА ВЕСОВОЙ ТРАВЕРСЫ**  
Эта регулировка позволяет изменять скорость вращения теста.



**To satisfy individual needs, the machine allows different dough thicknesses by turning the knob, which is released by pulling on the black pommel.**

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando la manopola, il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.

Pour répondre aux besoins individuels, la machine vous permet d'obtenir diverses épaisseurs de pâte en tournant le bouton que vous débloquez en tirant le bouton noir.

В соответствии с индивидуальными потребностями, машина позволяет получать тесто различной толщины путем поворота ручки, которая разблокируется, если потянуть черную рукоятку.

# EXCLUSIVE TOUCH AND GO SYSTEM

ESCLUSIVO SISTEMA TOUCH AND GO

EXCLUSIF SYSTÈME TOUCH AND GO

ЭКСКЛЮЗИВНАЯ СИСТЕМА  
TOUCH AND GO



**TOUCH AND GO, unique of its kind, this rolling machine is equipped with sensors for the automatic start. It is Patented Designed by Prismafood Solutions. Touch sensitive, this equipment switches on automatically when the operator puts the dough onto the slope. It automatically feels the dough weight and the rollers start running. The working time can be set from 10 to 35 seconds just by pushing the button "TIME SET", in this way the equipment stops itself at the end of the set time. Thanks to this innovative device you can save energy, working time for the operator and reduce the wear of mechanical components. On all the rolling machines the thickness between the rollers is adjustable from 0 to 5 mm.**

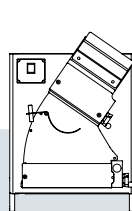
TOUCH AND GO unica nel suo genere brevettata e ideata da Prismafood Solutions è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. 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.**

Su tutte le dilaminatrici lo spessore tra i rulli è regolabile da 0 a 5 mm.

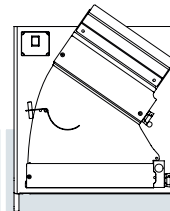
TOUCH AND GO brevetée, par conséquence unique, conçue par Prismafood Solutions, est une laminoir équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 seconds. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées.

**Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques.** Sur toutes les façonneuses l'épaisseur entre les rouleaux est réglable de 0 à 5 mm.

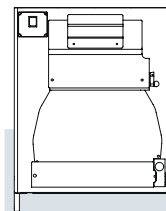
TOUCH AND GO это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компанией Prismafood Solutions. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальным датчикам валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина 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 увеличить экономию электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов. Во всех тестораскаточных машинах можно регулировать толщину катокими 0-5 мм.



**DRV 320**  
**DRV 320 T.GO**



**DRV 420**  
**DRV 420 T.GO**



**DRV 420 RP**  
**DRV 420 RP T.GO**



> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta	> Poids pâte > Вес теста	gr	80 - 210	210 - 700	210 - 700	
> <b>Pizza diameter</b> > Diametro pizza	> Diamètre pizza > Диаметр пиццы	cm	14 - 29	26 - 40	26 - 40	
> <b>Power supply</b> > Alimentazione	> Alimentation > Питание	Volt	230 1 ph 50Hz/60Hz	230 1 ph 50Hz/60Hz	230 1 ph 50Hz/60Hz	
> <b>Power</b> > Potenza	> Puissance > Мощность	W	0,37	0,37	0,37	
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina	> Dimensions machine > Размеры машины	W D H	cm cm cm	46,0 42,0 69,0	60,0 45,5 81,0	60,0 45,5 72,5
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo	> Dim. emballage > Размеры упаковки	W D H	cm cm cm	74,0 53,0 58,0	88,0 64,5 63,5	88,0 64,5 63,5
> <b>Net weight</b> > Peso netto	> Poids net > Вес-нетто	kg	26,0	35,0	35,0	
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo	> Poids brut > Вес-брутто	kg	30,0	39,0	39,0	