

# Sfogliatrice con rulli inox 2300/SP30-SP40

Sheeter with stainless rolls 2300/SP30-SP40/ Dérouleuse avec des rouleaux inox 2300/SP30-SP40  
Teigausrollmaschine mit Edelstahlwalzen 2300/SP30-SP40/ Deshojadora con rodillos inoxidables 2300/SP30-SP40



2300/SP30



2300/SP40



- it** La sfogliatrice da banco 2300/SP30-40, ad alta precisione, dispone di rulli inox larghezza mm. 300/400 appropriatamente rigati per tutti i tipi di sfoglia. Questa rigatura permette di ottenere una sfoglia leggermente ruvida per una migliore aderenza dei condimenti.
- Leva di regolazione apertura/chiusura rulli sagomata per facili spostamenti.
  - Leva a mezza luna con blocco rapido per memorizzare spessore ultimo passaggio sfoglia.
  - Rullo a folle in acciaio inox per ottenere sfoglie sottilissime

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

		2300/SP30	2300/SP40
motore monofase	M/FI	Hp 0,5 V230-Hz50	Hp 0,5 V230-Hz50
peso porzione d'impasto		g. 50/700	g. 50/1000
profondità		cm. 42	cm. 52
larghezza		cm. 42	cm. 52
altezza		cm. 37	cm. 80
peso (circa)		Kg. 23	Kg. 45

**Caratteristiche Tecniche:** Una coppia di rulli in acciaio inox - struttura in acciaio inox.  
**Technical characteristics:** a couple of rolls in stainless steel - structure in stainless steel  
**Caractéristiques Techniques:** Un couple de rouleaux en acier inox - structure en acier inox  
**Technische Eigenschaften:** Walzenpaar aus Edelstahl - Struktur aus Edelstahl  
**Características Técnicas:** Una pareja de rodillos de acero inoxidable - estructura de acero inoxidable

- uk** *The bench sheeter 2300/SP30-40, with high precision, has some stainless rolls of width mm. 300/400 appropriately ruled for all type of pastry. This ruling allows to obtain a lightly rough pastry for a best adherence of the dressing.*  
 - Regulation lever for molded rolls opening/closure for easily movements.
- fr** *La dérouleuse de banc 2300/SP30-40, à haute précision, dispose de rouleaux inox largeur mm. 300/400 convenablement rayés pour tous les types d'abaisse. Cette rayure permet d'obtenir une abaisse légèrement rugueuse pour une meilleure adhérence des condiments.*  
 - Levier de réglage ouverture/fermeture rouleaux modelé pour de faciles déplacements.
- de** *Stand-Teigausrollmaschine 2300/SP30-40, hochpräzise, ausgestattet mit Edelstahlwalzen von 300/400 mm Breite, je nach Teigttyp entsprechend gerillt. Dank dieser Rillen bekommt der Teig eine leicht raue Oberfläche, an der die Soßen besser haften.*  
 - Regulierhebel zur Öffnung/Schließung der Walzen mit Spezialprofil zur einfachen Verschiebung.
- es** *La deshojadora de banco 2300/SP30-40, a alta precisión, cuenta con rodillos inoxidables anchura mm. 300/400 apropiadamente rayados para todos los tipos de hoja. Este rayado permite conseguir una hoja ligeramente rugosa para una mejor adherencia de los condimentos.*  
 - Palanca de regulación abertura/cierre rodillos perfilada para fáciles desplazamientos.
- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry last passage.  
 - Idle roll in stainless steel to obtain very thin pastries
- IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS*
- Levier demi-lune avec blocage rapide pour mémoriser l'épaisseur du dernier passage de l'abaisse.  
 - Rouleau libre en acier inox pour obtenir des abaisses très minces
- RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE*
- Halbmond-Hebel mit Walzensperre zur Speicherung der Dicke des zuletzt ausgerollten Teigblattes.  
 - Loswalze aus Edelstahl zum Ausrollen von sehr dünnen Teigblättern
- ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.*
- Palanca a media luna con bloque rápido para memorizar espesor último pasaje deshoja.  
 - Rodillo libre de acero inoxidable para conseguir hojas muy sutiles
- RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.*