

Sfogliatrice con rulli inox 2300/SPT30-SPT40 con applicazione tagliasfoglia

Sheeter with stainless rolls 2300/SPT30-SPT40 with application past cutting machine/ Dérouleuse avec des rouleaux inox 2300/SPT30-SPT40 avec application roulette à pâtes/ Teigausrollmaschine mit Edelstahlwalzen 2300/SPT30-SPT40 Anwendung mit Teigschneidefunktion/ Deshojadora con rodillos inoxidables 2300/SPT30-SPT40 con aplicación cortapastas



2300/SPT30



2300/SPT40



Sfogliatrice con accessorio tagliasfoglia / Sheeter with past cutting machine accessory.



Accessorio Tagliasfoglia / Past cutting machine Accessory

it La sfogliatrice da banco 2300/SPT30-40, 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
- **Applicazione tagliasfoglia ad aggancio / sgancio rapido.**

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

		2300/SPT30	2300/SPT40
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 - applicazione tagliasfoglia.

Technical characteristics: a couple of rolls in stainless steel - structure in stainless steel - tagliasfoglia application.

Caractéristiques Techniques: Un couple de rouleaux en acier inox - structure en acier inox - application roulette à pâtes.

Technische Eigenschaften: Walzenpaar aus Edelstahl - Struktur aus Edelstahl - Anwendung mit Teigschneidefunktion.

Características Técnicas: Una pareja de rodillos de acero inoxidable - estructura de acero inoxidable - aplicación cortapastas.

uk *The bench sheeter 2300/SPT30-40, 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.
- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry last passage.

- Idle roll in stainless steel to obtain very thin pastries
- **Past cutting machine application for fast hooking/unhooking.**

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS

fr *La dérouleuse de banc 2300/SPT30-40, 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.
- 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
- **Application roulette à pâtes à accrochage/décrochage rapide.**

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE

de *Stand-Teigausrollmaschine 2300/SPT30-40, hochpräzise, ausgestattet mit Edelstahlwalzen von 300/400 mm Breite, je nach Teigtyp 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.
- Halbmond-Hebel mit Walzensperre zur Speicherung der

Dicke des zuletzt ausgerollten Teigblattes.
- Loswalze aus Edelstahl zum Ausrollen von sehr dünnen Teigblättern
- **Anwendung mit Teigschneidefunktion zur schnellen An/Abkupplung.**

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

es *La deshojadora de banco 2300/SPT30-40, 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.
- Palanca a media luna con bloque rápido para memorizar

espesor último pasaje deshoja.
- Rodillo libre de acero inoxidable para conseguir hojas muy sutiles
- **Aplicación cortahojas a enganche/desengancho rápido.**

RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.