

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



Particolare regolatore rulli
Rollers regulator

- 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 resina per trascinamento automatico della sfoglia

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

		2300/SP30	2300/SP40
motore monofase		Kw 0,37 V230-Hz50	Kw 0,37 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. 37
peso (circa)		Kg. 23	Kg. 26

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 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.

- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry last passage.
- Idle roll in polyacetal for automatic drive of pastry

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS

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.

- Levier demi-lune avec blocage rapide pour mémoriser l'épaisseur du dernier passage de l'abaisse.
- Rouleau libre pour l'entraînement de la pâte

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

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.


- Halbmond-Hebel mit Walzensperre zur Speicherung der Dicke des zuletzt ausgerollten Teigblattes.
- Loswalze für den automatischen Transport des Teigblattes

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

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.

- Palanca a media luna con bloque rápido para memorizar espesor último pasaje deshoja.
- Rollò en punto muerto con arrastre automatico para massa de hojaldre

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

Garanzia 1 anno 	articolo	descrizione
	2300/SP30	SFOGLIATRICE AD ALTA PRECISIONE CON RULLI INOX LARGHEZZA 300
	2300/SP40	SFOGLIATRICE AD ALTA PRECISIONE CON RULLI INOX LARGHEZZA 400
	IMBALLI	
2300/03	IMBALLO	
0001	IMBALLO PER PARTI D RICAMBIO E OPTIONALS	