



Sfogliatrice verticale da banco

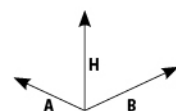
Benchtop vertical sheeter - Laminoin vertical à poser sur table



Struttura robusta
e compatta con minimo
impiego di spazio

Sturdy and compact
structure with minimal
use of space

Structure robuste et
compacte avec une utilisation
minimale de l'espace



MODEL	kW	Kg	VOLTAGE	OPEN AxBxH [mm]	CLOSED AxBxH [mm]
T 50 trifase/3-phase/triphasé	0,55	70	400/3/50	488x900x577	340x900x440
T 50 monofase/1-phase/monophasé	0,55	70	220/1/50	488x900x577	340x900x440

CARATTERISTICHE GENERALI

- Ideale per pizza, pasta fresca e piccole quantità di pasta sfoglia
- Compatta e richiudibile
- Cilindri in acciaio cromato rettificato
- Parti a contatto in materiale atossico
- Nastri porta pasta
- Apertura max cilindri mm 15
- Maniglia di regolazione con doppio fermo min/max

OPTIONAL

Tensioni speciali
Velocità variabile
Versione speciale con tappeto per pasta fresca

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Ideal for pizza, fresh pasta and small quantities of puff pastry
- Compact and foldable
- Laminating cylinders rectified with hard chrome
- Contacting parts in no-toxic material
- Outgoing strips
- Max cylinders opening mm 15
- Adjustable lever with double block min/max

OPTIONAL

Special tensions
Variable speed
Special version with cloth for fresh pasta

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Idéal pour la pizza, les pâtes fraîches et les petites quantités de pâte feuilletée
- Compacte et refermable
- Cylindres en acier chromé rectifié
- Pièces de contact en matériel non toxique
- Bandes d'envoi de pâte
- Ouverture maximale du cylindre mm 15
- Levier de réglage avec double arrêt min/max

OPTIONAL

Tensions spéciales
Vitesse variable
Version spéciale avec tapis pour pâtes fraîches