



# SFOGLIATRICE MANUALE / ELETTRICA MANUAL / ELECTRIC DOUGH SHEETER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati • Boccole autolubrificanti • Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia • Disponibile set per tagliare la pasta • Facile da pulire • Comandi a 24 volt (elettrica) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Stiffened AISI 304 • Gears in tempered steel turning on ground pins • Self-lubricating bearings • Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past sheet • Different size cutting tools available • Easy clean up • 24 volt control (electric) • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità rotazione rulli Rotating speed rollers (rpm)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
<b>MANUALE</b>	-	-	-	0÷5
<b>ELETTRICA</b>	230/50	0,19 (0,25)	45	

# MANUALE

MANUAL

<.....>

Max larghezza sfoglia  
Max width pasta sheet (mm)  
210



Peso netto  
Net weight (kg)  
9,3 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 350 / D. 220 / H. 275



# ELETTRICA

ELECTRIC

<.....>

Max larghezza sfoglia  
Max width pasta sheet (mm)  
210



Peso netto  
Net weight (kg)  
15,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 200 / D. 300 / H. 250



# FSE - TAGLIO PER SFOGLIATRICE

FSE PASTA CUTTER ACCESSORY



N.1  
CAPELLI D'ANGELO 1,5 mm  
THIN NOODLES 1,5 mm



N.2  
TAGLIATELLE 2 mm  
TAGLIATELLE 2 mm



N.3  
TRENETTE 4 mm  
TRENETTE 4 mm



N.4  
FETTUCCINE 6,5 mm  
RIBBON-SHAPED PASTA 6,5 mm



N.5  
LASAGNETTE 12 mm  
LASAGNETTE 12 mm



N.6  
SPAGHETTI ø2 mm  
SPAGHETTI ø2 mm



N.7  
REGINETTE 12 mm  
REGINETTE 12 mm

## NORME CE / CE APPROVED

sfogliatrice manuale manual dough sheeter  
codice prodotto product code

sfogliatrice elettrica electrical dough sheeter  
codice prodotto product code

sfogliatrice elettrica rulli ruvidi electrical rough dough sheeter  
codice prodotto product code

N.1 capelli d'Angelo 1,5 mm  
codice prodotto product code

N.2 tagliatelle 2 mm  
codice prodotto product code

N.3 trenette 4 mm  
codice prodotto product code

N.4 fettuccine 6,5 mm  
codice prodotto product code

N.5 lasagnette 12 mm  
codice prodotto product code

N.6 spaghetti ø2 mm  
codice prodotto product code

N.7 reginette 12 mm  
codice prodotto product code

Manuale / Manual

Monofase / Single phase V. 230

FSM100

FSE100

FSE100R

FSE001N

FSE002N

FSE003N

FSE004N

FSE005N

FSE006N

FSE007N



Hosteleria10.com