

SI320
SI420
SI520



Sfogliatrici stendipizza

PASTA AND PIZZA ROLLER MACHINE
FAÇONNEUSE POUR PÂTE ET PIZZA
PIZZA UND TEIGAUSSROLLMASCHINE
MÁQUINA PARA EXTENDER MASA
DE PIZZA CON RODILLOS
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio - apertura rulli 0÷10 mm - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.
Optional: taglia sfoglia singoli - taglio utile 220 mm - diverse misure di taglio da 2-4-6-12 mm.
- EN Egg, pizza and piadina dough rolling machine. Structure entirely in stainless steel AISI 304 - rollers in stainless steel AISI 304 mirror-polished - roller opening 0÷10 mm - adjustment knob for last passage thickness - microswitch on roller protection lid.
Optional: single sheet cutter - 220 mm useful cut - different cutting sizes 2-4-6-12 mm.
- FR Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et piadina. Corps entièrement en acier inox AISI 304 - rouleaux en acier inox AISI 304 polis brillants - ouverture des rouleaux 0÷10 mm - poignée de réglage l'épaisseur du dernier passage - microinterrupteur sur le couvercle de protection des rouleaux.
Accessoires: coupe-feuilles individuelles - coupe utile 220 mm - différentes tailles de coupe de 2-4-6-6-12 mm.
- DE Maschine zum Ausrollen von Eimischungen, Pizza- und Piadateig. Rollen aus Hochglanz-Edelstahl - Rollenöffnungsweite 0÷10 mm - Dicke-Einstellknopf für den letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Rullen.
Auf Wunsch: Einzelblattschneider - 220 mm Nutzschnitt - verschiedene Schnittgrößen: 2-4-6-6-12 mm.
- ES Máquina para estirar masas de pizza, pan, tortilla o masas con huevo. Estructura completamente de acero inoxidable AISI 304 - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - distancia rodillos 0÷10 mm - perilla de regulación espesor último paso. Microinterruptor ubicado en la tapa de protección de los rodillos. Accesorios: cortadora de hojaldre - sección útil 220 mm - diferentes medidas de corte: 2-4-6-12 mm.
- RU Машина для раскатывания яичных смесей, теста для пиццы и пьядины. Валки из полированной нержавеющей стали - просвет 0 ÷10 мм. - ручка регулировки толщины для последнего прохода - микропереключатель на защитной крышке валков.
По запросу: нож для нарезки листов - ширина реза 220 мм - различные параметры резания: 2-4-6-6-12 мм.



Tagliasfoglia.
Pastry cutter.
Roulette à pâte.
Nudelschneidegerät.
Cortadora de masa.
Прибор для нарезки тонких слоёв теста.

	SI320	SI420	SI520
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	320 mm	420 mm	520 mm
	580 x 480 x 400(h) mm	680 x 480 x 400(h) mm	780 x 480 x 400(h) mm
			
	52 Kg	61 Kg	70 Kg
	61 Kg	70 Kg	79 Kg
	770 x 520 x 580(h) mm		
	0,232 m³		

	TGP2	TGP4	TGP6	TGP12
	2 mm	4 mm	6 mm	12 mm
	300 x 70 x 55(h) mm			
	3,2 Kg			3,5 Kg
	410x165x170(h) mm			0,014 m³