



SFB 500
SF 500-600
SF 600/V

SFOGLIATRICE
PASTRY SHEETER
LAMINOIR
AUSROLLMASCHINE
LAMINADORA



Le nostre sfogliatrici sono studiate e realizzate con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Possono lavorare qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi.

I cilindri di laminazione sono cromati al cromo duro, rettificati e lucidati.

I raschiatori sono facilmente smontabili per permettere la pulizia. I cuscinetti sono tutti schermati, per evitare l'infiltrazione della farina.

I tappeti trasportatori possono essere a velocità fissa o variabile e l'inversione del senso di laminazione è possibile tramite un joystick (per i modelli SF500, SF600 e SF600/V anche tramite pedale).

I piani sono rialzabili in modo da contenere gli ingombri quando la macchina è a riposo e nei modelli SF600 e SF600/V sono estraibili.

I ripari sono del tipo antinfortunistico e sono collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa.

I modelli con basamento sono dotati di ruote per facilitarne lo spostamento.



SFB500



SF500



SF600/V (*)

(*) **Optional:** gruppo di taglio per croissant solo per modello SF600/V.



Our pastry sheeters have been designed to ensure the highest efficiency and functionality. They can process any kind of dough, even the thinnest one.

The rolling cylinders are chromium-plated, ground and polished.

The scrapers can be easily removed for better cleaning. All the bearings are shielded to avoid flour seepage.

The conveyor belts can be with fixed or adjustable speed and the reversal of rolling belts can be done by a joystick (for models SF500, SF600 and SF600/V also by pedal).

The tables can be raised to reduce dimensions when the machine is at a standstill and for models SF600 and SF600/V they are extractable.

Accident prevention guards connected with the electric system by limit switch. Models with base are wheel-mounted for easy handling.

(*) **Optional:** cutting device for croissants (only for model SF600/V).

laminage peut être fait par un joystick (pour les modèles SF500, SF600 et SF600/V aussi par pédale).

Les plans peuvent être relevés, en façon de contenir les encombrements, à machine à repos, pour les modèles SF600 et SF600/V ils sont aussi amovibles. Les abris sont du type anti-accident et ils sont reliés à l'installation électrique, au moyen de fin-course. Les modèles avec base sont montées sur roués pour en faciliter le déplacement.

(*) **Option:** dispositif pour couper les croissants (seulement pour modèle SF600/V).



Unsere Ausrollmaschinen wurden nach modernsten Funktionskriterien konzipiert und hergestellt.

Sie rollen alle Teigtypen auch extrem dünn aus. Die Ausrollwalzen sind hartverchromt, geschliffen und poliert. Zur Reinigung einfach abmontierbare Schaber.

Geschützte Lager, um das Eindringen von Mehl zu vermeiden. Ausrollbänder können eine feste oder variable Geschwindigkeit haben, - reversierbare Walzrichtung über Joystick ((bei den Modellen SF500, SF600 und SF600/V auch über Pedal). Besonders platzsparend durch hochklappbare Tische bei Nichtverwendung - im Modellen SF600 und SF600/V können die Tische herausgezogen werden. Schutzvorrichtungen zur Unfallvermeidung sind über Endschalter an das Stromnetz angeschlossen.

Die Modellen mit Sockel sind mit Rädern ausgestattet für einfache Bewegung.

(*) **Optional:** Schneidwerk für Croissants (nur für Modell SF600/V).



Nuestras laminadoras de hojaldré han sido diseñadas y construidas con criterios modernos de racionalidad y funcionalidad.

Pueden elaborar cualquier tipo de masa hasta aquellas con espesores muy nos. Los cilindros de laminación presentan un recubrimiento en cromo duro, rectificadas y lustrados. Los raspadores se desmontan fácilmente para facilitar la limpieza.

Todos los cojinetes están recubiertos para evitar que la harina se infiltre.

Las cintas transportadoras pueden tener velocidad fija o variable, es posible invertir el sentido de laminación usando un joystick (para los modelos SF500, SF600 y SF600/V también con pedal).

Los planos pueden ser alzados para limitar los espacios ocupados cuando la máquina no está funcionando y en los modelos SF600 y SF600/V son extraíbles. Los resguardos aumentan la seguridad del equipo contra los accidentes y se conectan a la instalación eléctrica mediante final de carrera.

Los modelos con base están montados sobre ruedas para facilitar el desplazamiento.

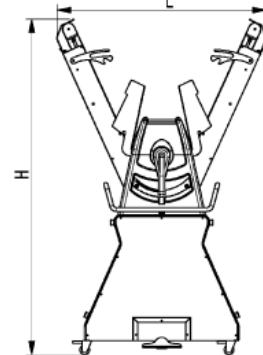
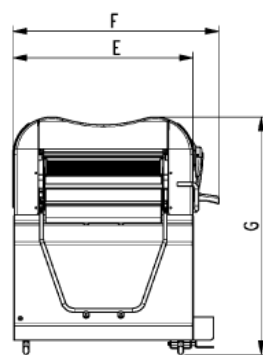
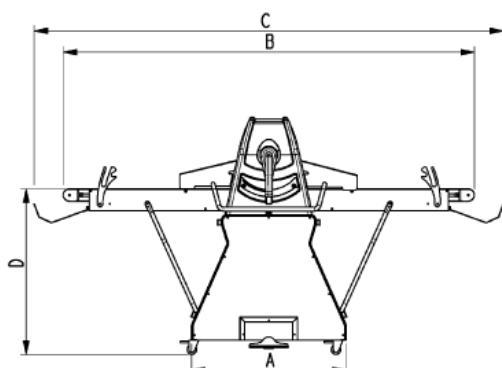
(*) **Opcional:** grupo de corte para croissants (solo por modelo SF600/V).



Nos laminoirs ont été étudiée et réalisées avec critères modernes de rationalité et caractère fonctionnel. Elles peuvent travailler avec chaque type de pâte, jusqu'à épaisseurs minces.

Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dure, rectifiés et astiques. Les racleurs sont facilement démontable pour permettre la propreté.

Les roulements sont tous protégés, pour éviter l'infiltration de la farine. Les tapis transporteurs peuvent avoir une vitesse fixe ou variable et l'inversion du



Modello Model Modèle Modell Modelo	Misure tappeti Belt dimensions Dimensions tapis Bandabmessungen Medidas cinta	Velocità tappeto Belt speed Vitesse tapis Bandgeschwindigkeit Velocidad cinta	Diametro cilindri Cylinders diameter Diamètre cylindres Zylinderdurchmesser Diámetro cilindros	Apertura cilindri Cylinders opening Ouverture cylindres Zylindernöffnung Apertura cilindros	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Medidas (mm)										Motore Engine Moteurs Motor Motor	Peso Weight Poids Gewicht Peso
					A	B	C	D	E	F	G	H	L	(Kw)		
SFB 500	500x850	30	60	0 - 35	455	1860	-	150	770	910	620	880	950	0,55	0,73	140
SF 500	500x850	30	60	0 - 35	800	1860	2110	880	770	910	1335	1620	950	0,55	0,73	170
SF 600	600x1200	30	70	0 - 40	870	2560	2890	900	932	1065	1225	1940	1250	0,75	1,0	245
SF 600/V	600x1200	10-30	70	0 - 40	870	2560	2890	900	932	1065	1225	1940	1250	0,75	1,0	245