

SF600VD+PST

Sfogliatrici da pavimento _ Floor dough sheeters _ Laminoirs à poser au sol
Laminadoras de masa para el suelo _ Тестораскаточные Машины Напольные

Macchine adatte a laboratori di pasticceria, panifici, ristoranti, gastronomie e pizzerie.

CARATTERISTICHE:

- larghezza tappeto 600 mm
- lunghezza piani 1400 o 1600 mm
- pannello comandi elettromeccanico
- n. 2 mattarelli in dotazione
- abbassamento cilindri di laminazione: manuale
- visualizzazione digitale dello spessore di laminazione
- regolazione precisa dello spessore
- raschiatori facilmente amovibili
- velocità dei tappeti variabile
- piani rialzabili per limitare al massimo l'ingombro quando la macchina non è in uso (esclusa su SF600VDX1600+PST)
- inversione del senso di laminazione tramite leva e pedale
- struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche (in acciaio inox su richiesta)
- predisposizione tavolo per attacco dispositivo di taglio

OPTIONAL:

- sfarinatore automatico
- dispositivo di taglio senza rulli di taglio (ST600)
- rulli per tagliare la pasta in varie forme e dimensioni: triangoli per croissants, rettangoli, quadrati, rotondi, ovali, anelli etc.
- mattarello aggiuntivo

Ideal machines for pastry shop, bakeries, restaurants, delicatessens and pizzerias.

FEATURES:

- conveyor belt width 600 mm
- table length 1400 or 1600 mm
- electromechanical control panel
- n. 2 rolling pins dough included
- roller gap reduction: manual
- digital display for lamination thickness
- precise thickness regulation
- variable speed of conveyor belts
- raised tables to limit the overall dimensions when the machine is not in use (excluded SF600VDX1600+PST)
- reverse laminating direction by handle and pedal
- body in epoxy painted steel (on request in stainless steel)
- easily removable scrapers
- table arranged for cutting device

OPTIONAL:

- automatic flour duster
- cutting device without cutting rollers (ST600)
- cutting rollers in different shapes and dimension: triangles for croissants, rectangles, squares, ronds, ovals, rings etc.
- rolling pin (additional)

Machines indiquées pour les laboratoires des pâtisseries et des boulangeries, les restaurants, les traiteurs et les pizzerias

CARACTÉRISTIQUES:

- largeur tapis 600 mm
- longueur plans 1400 ou 1600 mm
- tableau de commande électromécanique
- 2 rouleaux à pâtisserie fournis
- abaissement des cylindres de laminage: manuel
- affichage numérique de l'épaisseur du laminage
- réglage précis de l'épaisseur
- racloirs facilement amovibles
- vitesse des tapis variable
- plans rehaussables pour limiter au maximum le gabarit lorsque la machine n'est pas utilisée (sauf sur les modèles SF600VDX1600+PST)
- inversion du sens de laminage au moyen d'un levier et d'une pédale
- structure en acier peint à la poudre époxy (en acier inox sur demande)
- disposition table pour fixation dispositif de coupe

EN OPTION:

- saupoudroir à farine automatique
- dispositif de coupe sans rouleaux de coupe (ST600)
- rouleaux pour couper la pâte de différentes formes et dimensions : triangles pour les croissants, rectangles, carrés, ronds, ovales, anneaux, etc.
- rouleau à pâtisserie (supplémentaire)



SF600VDX1400+PST

Máquinas indicadas para pastelerías, panaderías, restaurantes, cafeterías y pizzerías.

CARACTERÍSTICAS:

- anchura bandas 600 mm
- longitud pisos 1400 o 1600 mm
- panel de mandos electromecánico
- 2 rodillos
- descenso cilindros de laminación: manual
- visualización digital de espesor de laminación
- regulación precisa del espesor
- rascadores fáciles de extraer
- velocidad de las bandas variable
- pisos elevables para limitar al máximo las dimensiones cuando la máquina no está en uso (excluida en SF600VDX1600+PST)
- inversión del sentido de laminación a través de la palanca y pedal
- estructura de acero pintada con polvos epoxídicos (de acero inoxidable bajo pedido)
- predisposición de mesa para conexión en dispositivo de corte

OPCIONAL:

- harinador automático
- dispositivo de corte sin cilindros de corte (ST600)
- cilindros para cortar la pasta de diferentes formas y dimensiones: triángulos para croissants, rectángulos, cuadrados, redondos, ovals, anillas, etc
- rodillo (adicional)

Тестораскаточные машины идеальны для кондитерских, пекарен, ресторанов, кулинарий, пиццерий.

ОПИСАНИЕ:

- ширина транспортера - 600 мм
- длина одного транспортера 1400, 1600 мм
- электромеханическая панель управления
- две скалки входят в стандартную комплектацию
- уменьшение зазора раскатывающих цилиндров вручную
- цифровой дисплей с индикацией толщины раскатки
- точная регулировка толщины
- скорость конвейерных лент регулируемая при помощи вариатора
- транспортеры поднимаются во время простоев за исключением SF600VDX1600+PST
- реверс конвейерных лент при помощи рычага и педали
- корпус из окрашенной стали (по запросу из нержавеющей стали)
- скребки, которые легко обслуживать (вынимаются при помощи фронтального рычага)
- усиление транспортера для станции нарезки

ОПЦИИ:

- автоматическая подсыпка мукой
- станция нарезки без ножей (ST600)
- ножи различных форм и размеров: треугольники для круассанов, квадраты, прямоугольники, круги, овалы, др.
- дополнительная скалка



SF600VD+PST

Sfogliatrici da pavimento _ Floor dough sheeters _ Laminoirs à poser au sol
Laminadoras de masa para el suelo _ Тестораскаточные Машины Напольные



Codice macchina Machine code		SF600VDX1400+PST	SF600VDX1600+PST
Larghezza tappeto Conveyor belt width	mm	600	600
Lunghezza piano Table length	mm	1400	1600
Velocità tappeto in uscita Speed of discharge conveyor belt	mt./min.	3,5 / 43	3,5 / 43
Velocità tappeto in entrata Speed of infeed conveyor belt	mt./min.	2 / 25	2 / 25
Diametro rulli di laminazione Diameter of laminating rollers	mm	70	70
Apertura rulli di laminazione Roller gap	mm	0,2 - 37	0,2 - 37
Potenza motore Motor power	kW	0,75	0,75
Voltaggio standard Standard voltage	V / PH / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Peso macchina Machine weight	Kg	262	291

ST600 _ OPTIONAL - OPTIONAL - EN OPTION
OPCIONAL - OPCIONAL - ОПЦИИ



ST600

Rulli per taglio

Rollers for cutting _ Rouleaux pour couper _ Rodillos para cortar _ Ролики для резки
ST600 _ ST700 _ BT650

1



rulli per taglio croissant
rollers for croissant cuts
rouleaux de coupe croissant
rodillos para el corte de cruasanes
ролики для резки круассана

2



rulli per taglio mini-croissant
rollers for small croissant cuts
rouleaux de coupe petit croissant
rodillos para el corte de pequeños cruasanes
ролики для резки круассана

3



ruzzo per taglio trasversale + longitudinale
roller for transverse cuts + longitudinal
rouleau de coupe transversale + longitudinale
rodillo para el corte transversal + longitudinal
ролик для поперечной резки + продольный

4



ruzzo per taglio rotondo piccolo
roller for small round cuts
rouleau de coupe en rond petit
rodillo para el corte redondo pequeño
нож для нарезки кругов малого диаметра

5



ruzzo per taglio rotondo grande
roller for big round cuts
rouleau de coupe en rond grand
rodillo para el corte redondo grande
нож для нарезки кругов большого диаметра

6



ruzzo per taglio anello
roller for ring cuts
rouleau de coupe en anneau
rodillo para el corte en forma de anillo
ролик для кольцевой резки

7



ruzzo per taglio stelle
roller for stars cuts
rouleau de coupe étoile
rodillo para el corte estrella
ролик для звезды резки

8



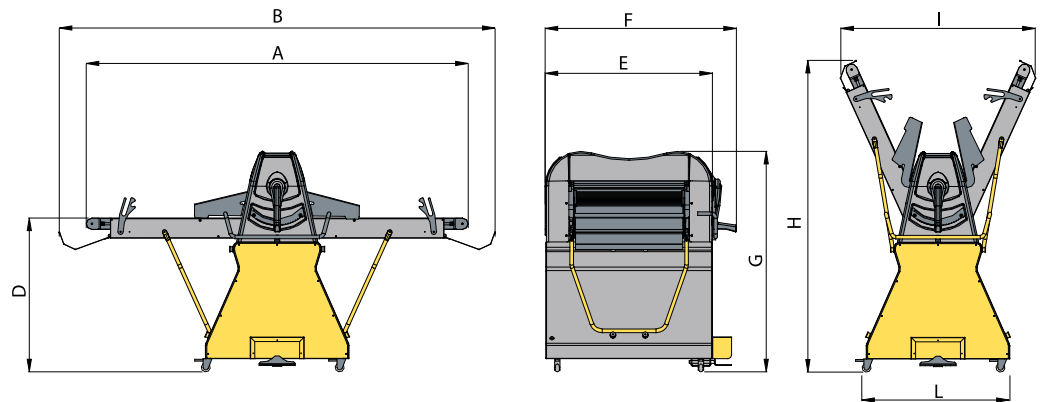
ruzzo per taglio ovale
roller for oval cuts
rouleau de coupe ovale
rodillo para el corte ovalado
ролик для овальной резки

9

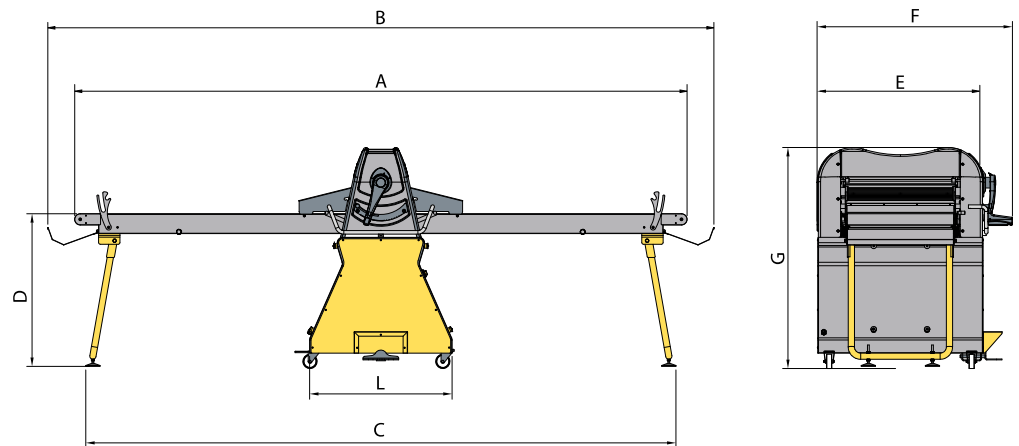


ruzzo chiodato
studded roller
rouleau cloué
rodillo de púas
шипованный ролик

SF600D
SF600VD
SF600VDX1400+PST



SF600D - 1600
SF600VD - 1600
SF600VDX1600+PST



FAST700P
FAST700PAV
FAST700P+PST
FAST700PAV+PST
FAST700
FAST700+PST

