

**0.37 Kw****50/60Hz  
230V**

Sfogliatrice verticale compatta da tavolo indicata per la laminazione della pasta in genere, piadine, pizza tradizionale e al taglio. I 3 cilindri in acciaio cromato ed il piano intermedio consentono 2 passate in un unico ciclo, consentendo tempi di laminazione più rapidi. Struttura in acciaio inox. Adatta a panetterie, pasticcerie, ristoranti, comunità e pizzerie. Fornita di serie con pratiche rotaie per ospitare una teglia Gastro da 400x600x20mm per la raccolta della pasta in uscita (teglia non inclusa)

**Compact table-top vertical sheeter suitable for laminating traditional and sliced pizza and dough in general. The 3 cylinders made of chrome-plated steel and the intermediate table allow 2 passes per cycle, which ensures faster laminating times. Stainless steel structure. Suitable for bakeries, pastry shops, restaurants, community centres and pizzerias**

Laminadora vertical compacta para banco indicada para la laminación de la masa en general, para la pizza tradicional y de corte. Los 3 cilindros de acero cromado y el plano intermedio permiten 2 pasos en un ciclo único, permitiendo tiempos de laminación más rápidos. Estructura de acero inoxidable. Apta para panaderías, pastelerías, restaurantes, comunidades y pizzerías

Laminoir vertical compact à table, idéale pour le laminage de la pâte en général, pour la pizza traditionnelle et en tranches. Les 3 cylindres en acier chromé et le plan intermédiaire permettent de laminar la pâte deux fois dans un seul cycle en garantissant des temps de laminage

plus rapides. Structure en acier inox. Idéale pour les boulangeries, les pâtisseries, les restaurants, les communautés et les pizzerias

Компактная вертикальная настольная тестораскаточная машина, предназначена для раскатки различных видов теста, а также теста для традиционной и порционной пиццы. Три цилиндра из хромированной стали и промежуточный рабочий стол позволяют выполнить 2 проката за один цикл и сократить время процесса раскатки. Корпус из нержавеющей стали. Предназначена для пекарен, кондитерских, ресторанов, общественных заведений и пиццерий

Vertikale kompakte Tischausrollmaschine, die für das Auswalzen von Teig im Allgemeinen, von Teigfladen, traditioneller Pizza und Pizza im Stück geeignet ist. Die 3 Walzen aus verchromtem Stahl und der Zwischenboden erlauben 2 Durchgänge in einem einzigen Zyklus und ermöglichen so schnellere Auswalzeiten. Edelstahl-Struktur. Geeignet für Bäckereien, Konditoreien, Restaurants, Gemeindezentren und Pizzerien. Standardmäßig mit praktischen Schienen ausgestattet, auf denen ein 400x600x20mm großes Gastronom-Blech zum Sammeln des Teigs am Auslauf rollen kann (Bleche nicht enthalten)

	<b>RV50</b>
Larghezza cilindri - Roller width	500 mm



# Specifiche tecniche / Technical specifications

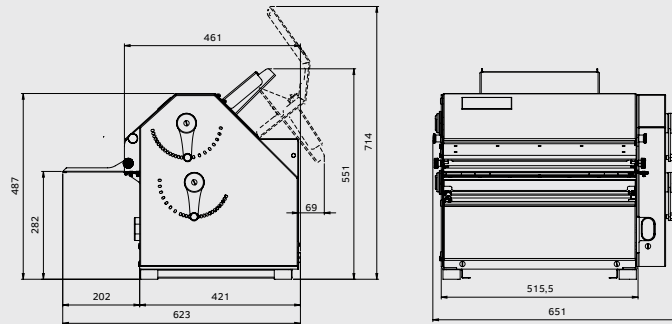
× Standard ○ Optional

	RV50	SHV	S5BM	SH50B-SH60B	SH500-SH600	SH6002	R62   R62-T	R65   R65-T	R65S   R65S-T	R65A   R65A-T	R65AX   R65AX-T	EUROSTAR
Inversione ciclo con joystick <b>Joystick cycle reversal</b>			×	×	×							
Inversione ciclo con barra <b>Bar cycle reversal</b>						×						
Inversione ciclo con impulso elettrico <b>Electric cycle reversal</b>							×	×	×			
Inversione ciclo a pedale <b>Pedal cycle reversal</b>					○		○	○				
Tavoli removibili <b>Removable tables</b>						×	× <sup>(1)</sup>	× <sup>(1)</sup>	× <sup>(1)</sup>	× <sup>(1)</sup>	× <sup>(1)</sup>	× <sup>(1)</sup>
Sfarinatore automatico <b>Automatic flour duster</b>								○	○	○	×	×
Avvolgitore automatico <b>Automatic reeler</b>								○ <sup>(2)</sup>	○	○	×	×
Regolazione velocità con Inverter <b>Inverter speed regulation</b>		×		○	○	○	○ <sup>(3)</sup>	○ <sup>(3)</sup>	×	×	×	×
Unità di taglio <b>Cutting unit</b>						○	○ <sup>(3)</sup>	○ <sup>(3)</sup>	○ <sup>(3)</sup>	○ <sup>(3)</sup>	○ <sup>(3)</sup>	○
Carrello <b>Trolley</b>				○								
Ripiano intermedio con bacinelle <b>Shelf with basins</b>							○ <sup>(1)</sup>	○ <sup>(1)</sup>	○ <sup>(1)</sup>	○ <sup>(1)</sup>		
Kit 2 tavoli intermedi con bacinelle <b>Kit 2 intermediate shelves with basins</b>											○	

(1) Con alcune limitazioni / **With some limitations** - (2) Solo modelli con inverter / **Inverter models only** - (3) Standard su versioni T / **Standard on T version**

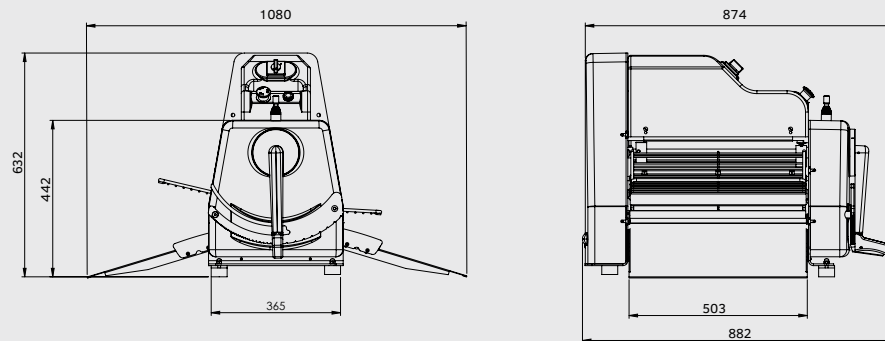


RV50



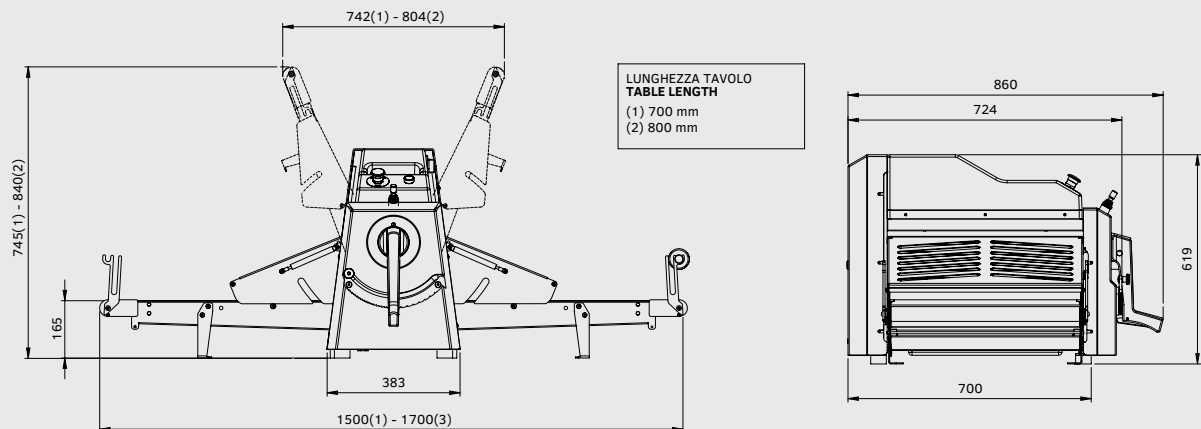
 85 Kg


S5BM



 81 Kg

R50B



 91 ÷ 120 Kg