



Sfogliatrice 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, garantendo 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 400x600xh.20mm per la raccolta della pasta in uscita (teglia non inclusa).

Compact table-top sheeter suitable for laminating dough in general and dough for piadina, traditional pizza, and pizza by the slice. The 3 cylinders made of chrome-plated steel and the intermediate table allow double lamination in just one cycle, which ensures faster laminating times. Stainless steel structure. Suitable for bakeries, pastry shops, restaurants, community centres and pizzerias. Supplied as standard with functional rails where a 400x600xh.20mm Gastronorm baking pan can be positioned to collect the outgoing dough (baking pan not included)

Laminoir compact à table, idéale pour le laminage de la pâte en général, pour la piadina, la pizza traditionnelle et en tranches. Les 3 cylindres en acier chromé et le plan intermédiaire permettent de laminer 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. Fourni en série avec des rails pratiques pour l'insertion d'un bac gastro de 400x600xh.20mm pour la récolte de la pâte sortant (bac non inclus)

Laminadora compacta de mesa indicada para la laminación de la masa en general, para piadinas, la pizza tradicional y de corte. Los 3 cilindros de acero cromado y el plano intermedio permiten 2 pasadas en un ciclo único, garantizando tiempos de laminación más rápidos. Estructura de acero inoxidable. Apta para panaderías, pastelerías, restaurantes, comunidades y pizzerías. Se entrega de serie con prácticos rieles para hospedar una bandeja Gastro de 400x600xh.20mm para recoger la masa en salida (bandeja no incluida)

Компактная настольная тестораскаточная машина, предназначена для раскатки различных видов теста, а также теста для лепёшек, 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. Машина предназначена для пекарен, кондитерских, ресторанов, общественных заведений и пиццерий. Серийная версия оборудована выдвижным устройством для противня Гастронорм 400x600xh.20мм, предназначенного для сбора теста на выходе (противень не включён)

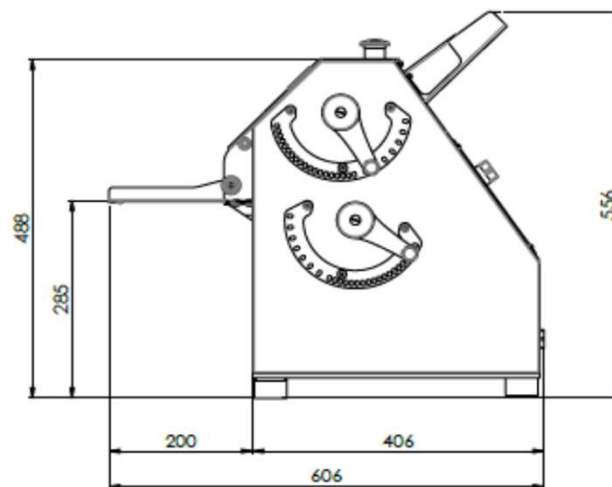
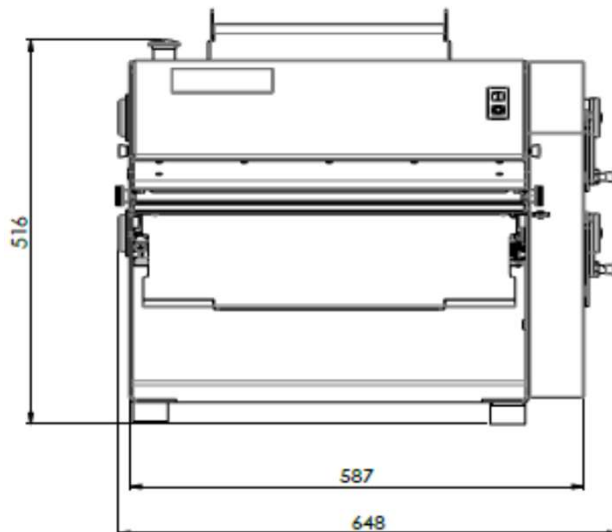
Kompakte Ausrollmaschine, die für das Auswalzen von Teig im Allgemeinen, von Teigfladen, traditioneller Pizza und Pizza im Stück geeignet ist. Die 3 Walzen aus verchromtem Stahl und der Zwischenboden erlauben 2 Durchgänge in einem einzigen Zyklus und ermöglichen so schnellere Auswalzzeiten. Edelstahl-Struktur.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



X = Standard O = Optional

RV50

Struttura in acciaio inox - S/steel finishing - Structure en acier inox	X
Larghezza cilindri mm - Cylinder width mm - Largeur cylindres mm	500
Cilindri cromati no. - Chromed cylinders no. - Nombre cylindres en acier chromé	3
Apertura max. cilindri mm - Cylinder max. opening mm - Ouverture max. cylindres mm	16
Rotaie per teglia Gastro - Rails for Gastro tray - Rails pour récipient Gastro	X (400 x 600 x 20 mm)
Voltaggio / kw - Voltage / kw - Voltage / kw	230V-1ph-50/60Hz-0,37
Peso netto / lordo kg - Net / gross weight kg - Poids net / brut kg	80 / 89
Imballo cm - Packing cm - Emballage cm	56 x 98 x h81



Illustrazioni, foto, dati tecnici, pesi e caratteristiche rappresentate si intendono a titolo indicativo, non sono quindi vincolanti e possono variare in funzione del modello e degli allestimenti

Images, photos, technical data, weights and features illustrated herein are only for information purposes and may contain optional accessories. They are not binding and may vary according to the model and the setting up

Les images, les photographies, les données techniques, le poids et les caractéristiques indiquées doivent être considérées indicatives, elles ne sont pas contraignantes et peuvent varier selon le modèle et les équipements installés