



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,37
Peso netto (Kg)	27
Larghezza (mm)	520
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	410

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Sfogliatrice Professionale con 1 coppia di rulli lunghi 40 cm:

- questa macchina è **ideale per i laboratori di pasticceria** ed è stata **progettata per la lavorazione del cioccolato plastico, paste zuccherine, pasta di mandorle e per tanti altri tipi di sfoglie dal marzapane alla pasta frolla;**
- **struttura robusta completamente in acciaio inox 18/10;**
- design semplice e compatto;
- **rulli lunghezza 40 cm realizzati in resina;**
- **regolazione dello spessore millimetrica che permette di ottenere sfoglie sottilissime: apertura minima rulli mm 0,2 , massima mm 8,5;**
- **scivolo modellato e teflonato** completo di rulli a folle in resina progettati per facilitare lo scorrimento della sfoglia;
- sicurezza assoluta dell'operatore grazie alla soluzione brevettata che consente l'introduzione dell'impasto fino ad uno spessore di 30 mm;
- **praticità di lavorazione grazie alla seconda imboccatura a ridosso dei rulli di laminazione per evitare che l'impasto si ripieghi su se stesso**, altra soluzione brevettata, **con questi due ingressi indipendenti è come avere due macchine in una;**
- **esclusivo e brevettato sistema di regolazione millimetrico dello spessore dell'impasto** con una comoda, robusta e pratica leva che, agendo simultaneamente sui due rulli di laminazione permette un'apertura di ben 8,5 mm.
- **RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO.**

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
IG-3300/MPZ40	Sfogliatrice Inox con 1 coppia di rulli lunghi 40 cm, doppia ingresso per paste zuccherine, frolla, croissant e cioccolato plastico, V.230/1, Kw.0,37, Peso 27 Kg,	€ 1.494,65 + IVA € 1.823,47 IVA incl.

dim.mm.520x450x410h

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

