


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,37
<b>Peso netto (Kg)</b>	35
<b>Larghezza (mm)</b>	720
<b>Profondità (mm)</b>	450
<b>Altezza (mm)</b>	410

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**Sfogliatrice Professionale con 1 coppia di rulli lunghi 60 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 60 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
<b>IG-3300/MPZ60</b>	Sfogliatrice Inox con 1 coppia di rulli lunghi 60 cm, doppia ingresso per paste zuccherine, frolla, croissant e cioccolato plastico, V.230/1, Kw.0,37, Peso 35 Kg,	<b>€ 2.107,01 + IVA</b> € 2.570,55 IVA incl.

dim.mm.720x450x410h

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

