


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,37
Peso netto (Kg)	22
Larghezza (mm)	420
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	410

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
Sfogliatrice Professionale con 1 coppia di rulli lunghi 30 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 30 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/MPZ30

Sfogliatrice Inox con 1 coppia di rulli lunghi 30 cm, doppia
ingresso per paste zuccherine, frolla, croissant e cioccolato
plastico, V.230/1, Kw.0,37, Peso 22 Kg,
dim.mm.420x450x410h

€ 1.340,36 + IVA

€ 1.635,24 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

