



# SFOGLIATRICE DA BANCO

# 350

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Poco ingombrante,  
semplice da usare  
e facile da pulire



Struttura  
in acciaio INOX  
certificato



Diverse regolazioni  
per spessori  
specifici



Rispetta  
le normative  
igienico-sanitarie



Macchina  
conforme alle  
normative CE

**Strumento indispensabile per ristoranti,  
hotel e bar facilita il lavoro riducendo  
i tempi di preparazione.**

### Informazioni generali

Stende pasta da pane, da pizza, pasta sfoglia e  
pasta fresca all'uovo

Rulli in acciaio inox cromati

Adatta per pizze in teglia, tonde e pizze metro

Molto robusta

Semplice da usare e facile da pulire

Raschiatori in materiale plastico alimentare  
(POM) lavabili per facilitare la pulizia

Dispositivo di sicurezza per le mani removibile  
per facilitare la pulizia

Spessore minimo 0.3 mm

Spessore massimo 5 mm

Disponibili in voltaggi diversi su richiesta



*Tutti i macchinari sono realizzati tenendo  
in considerazione le richieste del cliente.  
L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio  
**TUTTO MADE IN ITALY.***



*Adatta anche per  
composizioni di  
pasta da zucchero*

### Caratteristiche tecniche

Lunghezza rullo	350 mm
Altezza	470 Kg
Larghezza	550 mm
Profondità	250 mm
Peso	41 Kg
Volt	230/440



**Sede Legale**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Sede Operativa**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

**T** +39 349 354 8076  
**M** info@tpmitalia.it  
**www.tpmitalia.it**





# SFOGLIATRICE DA BANCO

# 500-600

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Poco ingombrante,  
semplice da usare  
e facile da pulire



Struttura  
in acciaio INOX  
certificato



Diverse regolazioni  
per spessori  
specifici



Rispetta  
le normative  
igienico-sanitarie



Macchina  
conforme alle  
normative CE

**Strumento indispensabile per ristoranti,  
hotel e bar facilita il lavoro riducendo  
i tempi di preparazione.**

### Informazioni generali

Stende pasta da pane, da pizza, pasta sfoglia e  
pasta fresca all'uovo

Rulli in acciaio inox cromati

Adatta per pizze in teglia, tonde e pizze metro

Molto robusta

Semplice da usare e facile da pulire

Possibilità di avere il rullo scanalato:  
ciò permette di avere come risultato finale una  
pizza tonda senza variare la regolazione dei rulli

Raschiatori in materiale plastico alimentare  
(POM) lavabili per facilitare la pulizia

Spessore minimo 0.3 mm

Spessore massimo 5 mm

Disponibili in voltaggi diversi su richiesta

*Tutti i macchinari sono realizzati tenendo  
in considerazione le richieste del cliente.  
L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio  
**TUTTO MADE IN ITALY.***



### OPTIONAL

*Apertura rulli fino a 1 cm  
per lavorazioni con paste a  
lievito madre e pasta da zucchero*

#### Caratteristiche tecniche 500

Lunghezza rullo	500 mm
Altezza	470 mm
Larghezza	700 mm
Profondità	250 mm
Peso	47 Kg
Volt	230/440

#### Caratteristiche tecniche 600

Lunghezza rullo	600 mm
Altezza	470 mm
Larghezza	800 mm
Profondità	250 mm
Peso	51 Kg
Volt	230/440



**Sede Legale**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Sede Operativa**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

**T** +39 349 354 8076  
**M** info@tpmitalia.it  
**www.tpmitalia.it**

