



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

