



## SFOGLIATRICI PER PASTA

DOUGH SHEETER

- Apparecchi per uso professionale/domestico
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde, casa
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati
- Boccole autolubrificanti
- Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels, home
- Stiffened AISI 304
- Gears in tempered steel turning on ground pins
- Self-lubricating bearings
- Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past sheet
- Different size cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



### MANUALE

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	-
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	-
<b>Max regolazione rulli</b> <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷5
<b>Max larghezza sfoglia</b> <i>Max width pasta sheet (mm)</i>	210
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>	9,3
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>	11,5
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 350 H. 370

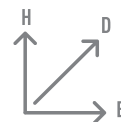


DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 325 mm  
D. 220 mm  
H. 275 mm

## ELETTRICA

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,19 (0,25)
<b>Max regolazione rulli</b> <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷5
<b>Velocità rotazione rulli</b> <i>Rotating speed rollers (rpm)</i>	45
<b>Max larghezza sfoglia</b> <i>Max width pasta sheet (mm)</i>	210
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>	15,0
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>	17,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 350 H. 370



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 220 mm  
D. 300 mm  
H. 250 mm



## APPLICAZIONI

APPLIANCES



**N.1**  
CAPELLI D'ANGELO mm 1,5  
*THIN NOODLES mm 1,5*



**N.2**  
TAGLIATELLE mm 2  
*TAGLIATELLE mm 2*



**N.3**  
TRENETTE mm 4  
*TRENETTE mm 4*



**N.4**  
FETTUCCINE mm 6,5  
*RIBBON-SHAPED PASTA mm 6,5*



**N.5**  
LASAGNETTE mm 12  
*LASAGNETTE mm 12*



**N.6**  
SPAGHETTI mm ø2  
*SPAGHETTI mm ø2*



**N.7**  
REGINETTE mm 12  
*REGINETTE mm 12*