

## Sfogliatrice 3000



### Descrizione

Per un risultato perfetto con il minimo impiego di manodopera e di tempo: con la sfogliatrice è possibile produrre impasti con un diametro fino a 300 mm in un batter d'occhio. La produzione versatile di impasti per tarte flambée, pizze e focacce è facilmente ottenibile regolando lo spessore dell'impasto dei due rulli impastatori.

### Funzioni

- Potenza elettrica: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz
- Materiale: Acciaio inox
- Nota importante: -
- Diametro dell'impasto fino a max.: 300 mm
- Lunghezza del rullo: 300 mm
- Impostazione dello spessore della pasta da: 0,5 mm
- Impostazione dello spessore della pasta fino a: 4 mm
- Peso dell'impasto da: 80 g
- Peso della pasta fino a: 210 g
- : Plastica
- Numero di rulli sfogliatori: 2
- Braccio di guida per l'impasto: Sì
- Diametro dell'impasto da: 140 mm
- Dimensioni: L 430 x P 470 x A 640 mm
- Peso: 25,5 Kg



- ▶ 2 rulli sfogliatori
  - ✓ Plastica
  - ✓ Lunghezza rulli: 300 mm

- ▶ Diametro impasto
  - ✓ Da 140 a 300 mm



- ▶ Facile regolazione dello spessore dell'impasto
  - ✓ Da 0,5 a 4 mm

- ▶ Peso dell'impasto
  - ✓ Da 80 a 210 g



- ▶ Braccio guida impasto



- ▶ Supporto stabile grazie a piedini di grandi dimensioni